



Új termékekkel készül a tavaszi szezonra az Utasellátó

2024. április 21. vasárnap, 08.58 / Utolsó módosítás: 2024. április 21. vasárnap, 08.59

Áprilistól az étkezőkocsikban új ízekkel várja vendégeit az Utasellátó. A szezonális koncepciót követve frissült az ételkínálat, egyúttal szem előtt tartották a speciális étkezési renddel élők igényeit is, ezért már számos vegetáriánus és vegán ennivaló is megtalálható az étlapon.

A jelenlegi kínálat a tradicionális magyar konyha elemeit öleli fel, ezáltal is népszerűsítve a magyar gasztronómiát a nemzetközi viszonylatokon. A székhelykáposzta oly népszerűnek mutatkozott az értékesítési adatok alapján, hogy mostantól már az állandó kínálatban is elérhető.

Áprilistól kezdődően az étkezőkocsik fedélzetén újdonságként megjelent a zellerkrémleves, a zöldborsófőzelék, amely opcionálisan kérhető tükörtojással vagy vegán zöldségpogácsával, valamint a paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával. A desszertek között is van újdonság: a tejberizs, ami kérhető kakaóval vagy fahéjjal, valamint – a gyümölcsös ízek kedvelőire gondolva – akár áfonyalekvárral is. Bővült az utazás alatt választható rágcsálnivalók köre is, így váltak elérhetővé gyulai kolbászos és szarvasgombás ízben a székhely pityókából készült csipszek.

Az étkezőkocsikban is rendelhetők már a lepények, melyek korábban a bisztrókocsikban és a Batthyány téri Utasellátó falatozóban váltak népszerűvé. Jelenleg a lepények négyféle variációban szerepelnek az étlapon, melyből három húsos és egy vegetáriánus. Mindezek mellett átalakult a sörkínálat, és elérhetők lettek új, frissítően gyümölcsös üdítőitalok is.

Anno mit fogyasztott az Erdinger sörház tulajdonosa vagy éppen Karel Gott a magyar étkezőkocsi fedélzetén? Ezeket a történeteket és más kulisszatitkokat is megtudhatnak a MÁV-VOLÁN-csoport Menetközben podcast-sorozatának következő adásából.

2024 első negyedében az Utasellátó fedélzeti szolgáltatásait már több, mint 210 ezer utas vette igénybe, ami mindenképpen figyelemre méltó eredmény, hiszen a téli-kora tavaszi időszakban még nem utaznak olyan sokan, mint például a nyári főszezonban vagy akár az elő- és utószezonban. Eddig idén burgerekből 4290 darabot adtak el, felszolgáltak 2297 adag gulyáslevest, 1065 adag marhapörköltet és 1364 adag csirkepaprikást is, mindehhez pedig közel 7500 korsó sört csapoltak. Ma már 35 hazai gyártású, 1. osztályú, prémium- és bisztrószakasszal rendelkező kocsi közlekedik az ország meghatározó vasútvonalain, így Miskolc, Nyíregyháza, Záhony, Pécs és Szeged felé, nyaranta pedig Tapolcára. Évtizedes távlatban az idén közlekedik a legtöbb vonat fedélzeti vendéglátással, naponta 95 vonatunk járja a síneket étkezőkocsival vagy bisztrókocsival, ezek közül 10 nemzetközi, a többi pedig belföldi járat. Az eddigi tapasztalatok azt mutatják, hogy a belföldön nagyobb távolságra utazók körében is egyre népszerűbbé válik, hogy a vonaton kényelmesen, asztal mellett ülve, helyben frissen tálalt meleg ételeket fogyasszanak – sokaknak ezzel a vasúti utazás egyik meghatározó, egyszerre nosztalgikus élményét adva vissza.

Az új ételkínálattal a Prágán át Berlinbe közlekedő Hungária EuroCity-n, a Varsóba járó Báthory EuroCity-n, a Székelyföldön át Brassóba induló Corona InterCity-n, z összes Budapest-Bécs közötti EuroCity-n, valamint Bécs-Budapest-Debrecen-Nagybánya közötti Tisza-Szamos EuroCity-n találkozhatnak az utasok.

Az Utasellátó szolgáltatással kapcsolatos további

információk: <https://www.mavcsoport.hu/mav-start/nemzetkozi-utazas/utasellato> [1]

MÁV Zrt. Kommunikációs Igazgatóság

Forrás: <https://www.mavcsoport.hu/mav-start/uj-termekkel-keszul-tavaszi-szezonra-utasellato>

Hivatkozások



[1] <https://www.mavcsoport.hu/mav-start/nemzetkozi-utazas/utasellato>