



Predlogi menijev za poslovne in družabne zaključke v Novembru in Decembru 2013

<p>MENI 1 Cena 12 €/osebo</p> <p>Meni se postreže porcijsko</p> <p>Juhe (v jušnikih)</p> <p>Goveja juha z jušno zakuho Gobova ali zelenjavna juha (cvetačna, bučkina)</p> <p>Glavna jed</p> <p>Ocvrti puranji zrezek z bučnimi semeni Svinjski ombolo v zelenjavni omaki Pražen krompir s porom in slanino Zelenjavni narastek</p> <p>Sestavljena solata</p> <p>Tris zelenih solat</p> <p>Sladica Hišna sladica</p>	<p>MENI 2 Cena 15 €/osebo</p> <p>Meni se postreže porcijsko</p> <p>Juhe (v jušnikih)</p> <p>Goveja juha z jušno zakuho Gobova ali zelenjavna juha (cvetačna, bučkina)</p> <p>Topla predjed Fuži s pršutom in škampovimi repki</p> <p>Glavna jed Svinjski medaljoni z jurčki Polnjena ocvrta piščančja stegna</p> <p>Gratiniran smetanov krompir Skutni štruklji z drobtinami Zelenjavni zavitek</p> <p>Sestavljena solata Tri vrste solate</p> <p>Sladica Hišna sladica</p>
<p>MENI 3 Cena 18 €/osebo</p> <p>Glavni meni strežemo topli bife</p> <p>Hladna predjed Kraški pršut z mariniranimi figami Sušen svinjski vrat s srebrnimi čebulicami Piščančja pena s pistacijo</p> <p>Juhe (v jušnikih)</p> <p>Goveja juha z jušno zakuho Gobova ali zelenjavna juha (cvetačna, bučkina)</p> <p>Glavna jed topli bife</p> <p>Ocvrta piščančja stegna po dunajsko Dušena govedina v omaki (brusnice, borovnice) Pečen odojek Polnjeni lignji z žara, ocvrti lignji s tatarsko omako Ocvrt file pange orly</p> <p>Priloge Skutini štruklji, Pečeni krompirček, Zelenjava žar, riž z gobicami in bučkami Slan krompir z blitvo in rožmarinom</p> <p>Izbor solat iz solatnega bifeja</p> <p>Jutranja kislja juha</p>	<p>MENI 4 Cena 27 €/osebo</p> <p>Hladni bife 19-21 ure Kraški pršut z melonino peno Sušena svinjska riba s poprom Meso iz tunke, haloški zašinek Piščančje ruladice, lososove ruladice</p> <p>Topli bife 20-24 ure Svinjski file z gorčično omako Ocvrt piščančji medaljon v zeliščnem testu Goveji rezanci v čebulni omaki Piščančji zvitki v mrežici</p> <p>2 del Tris lignjev, pečena postrv v koruzni moki Čevapi, perutničke na žaru Gratiniran smetanov krompir Skutni štruklji z drobtinami Zelenjavni zavitek Riž z gobami,</p> <p>2 del Pečen krompir, zelenjava z žara, Fuži z paradižniki Pester izbor solat iz solatnega bifeja Jutranja kislja juha 01-02 ure Hrana se nudi od 19-24 ure na bifeju Napitki so vključeni v ceno od 19-02 ure Belo, rdeče vino, radenska, jabolčni sok, pomarančni sok, cola cola</p>

- ✓ Za skupine od 20-50 gostov predlagamo srečanje v prenovljeni jedilnici, posebni sobi, stekleni sobi ;
- ✓ Za skupine od 50 – 120 gostov predlagamo prireditev v ½ večnamenske dvorane ;
- ✓ Za skupine 120 – 350 gostov predlagamo prireditev v večnamenski dvorani ;
- ✓ Na Vašo željo vam postrežemo tudi s cateringom na Vaši izbrani lokaciji

Aperitiv in sadno sladki kotiček Vam na Vašo željo (z Vašim aperitivom in sadjem) postrežemo in pripravimo gratis.

Kontakt za rezervacije :

Vlado Pignar vlado.pignar@talum.si 041 808 449