

RESTORAN

<< ZLATNA MEDALJA >>

## **SVADBENI MENU 2017 g.**

### **HLADNO PREDJELO**

DALMATINSKI PRŠUT – KULEN – ŠUNKA – DOMAĆA KOBASICA –  
LIVANJSKI SIR - SVJEŽI SIR I VRHNJE - FRANCUSKA SALATA  
KISELI KRSTAVCI - MASLINE – FEFERONI

### **JUHA**

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

### **GLAVNO JELO**

POHANI PILEĆI FILE  
PEČENA TELETINA  
PUREĆI FILE U UMAKU „CURY“

### **PRILOZI**

POVRĆE NA MASLACU –RIZI-BIZI - PEČENIKRUMPIR

### **SALATA**

RAJČICA – ZELENA SALATA – KUPUS – KRSTAVCI

### **KAVA**

MLIJEKO – ŠLAG

### **PEČENJE**

50% JANJETINA – 50% ODOJAK  
LUK – PAPRIKA – RAJČICA

### **SLAVONSKI ČOBANAC**

### **DOMAĆI KRUH**

### **CVIJEĆE**

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA DOMAĆI ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA

APERATIVI : STOCK ,VODKA , LOZA , ŠLJIVOVICA ,PELINKOVAC ,AMARO

GAZIRANI SOKOVI : COCA-COLA , FANTA ,MINERALNA VODA JAMNICA 1/1

NEGAZIRANI SOKOVI :JABUKA , RIBIZL , JUICE , GUSTI

VINO BIJELO : „BUHAČ“DOMAĆE –ILOK 1/1

VINO CRNO: „VRANAC „

PIVO :OŽUJSKO 0,5 I , KARLOVAČKO 0,5 I ,OŽOJSKO COOL 0,5 I

PRESVLAKE NA STOLICAMA

NAPOMENA :PLATIVO U KUNSKOJ PROTUVRIJEDNOSTI OBRAČUNATO PO SREDNJEM TEČAJU HNB-a  
NA DAN UPLATE