

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