

RESTORAN

<< ZLATNA MEDALJA >>

SVADBENI MENU 2017 g.

HLADNO PREDJELO

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

JUHA

GOVEĐA JUHA SA DOMAĆIM REZANCIMA

TOPLO PREDJELO

KUHANA JUNETINA SA UMAKOM (HREN-RAJČICA)

GLAVNO JELO

TELETINA ISPOD PEKE
MEDALJONI U UMAKU OD ŠAMPINJONA
PUNJENA PANIRANA PILEĆA PRSA (PRŠUT-SIR)

PRILOZI

POVRĆE NA MASLACU –NJOKI – KRUMPIR POD PEKOM

SALATA

RAJČICA – ZELENA SALATA – KUPUS – KRSTAVCI

KAVA

MLIJEKO – ŠLAG

PEČENJE

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

ČOBANAC

DOMAĆI KRUH

SVADBENA TORTA PO IZBORU-SVADBENI KOLAČI

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 , JUCE , 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