

RESTORAN  
<< ZLATNA MEDALJA >>  
**SVADBENI MENU 2017 g.**

**HLADNO PREDJELO**

DALMATINSKI PRŠUT – BUĐOLA – ZIMSKA KOBASICA - KULEN  
SIR I VRHNJE S POVRĆEM – PAŠKI SIR - FRANCUSKA SALATA  
KISELI KRASTAVCI - MASLINE – FEFERONI

**JUHA**

GOVEĐA JUHA SA KNEDLAMA OD GRIZA

**TOPLO PREDJELO**

ZAPEČENE ŠTRUKLI

**GLAVNO JELO**

TELETINA ISPOD PEKE

DALMATINSKA PAŠTICADA

PUNJENA PANIRANA PILEĆA PRSA ( PRŠUT-SIR )

**PRILOZI**

POVRĆE NA MASLACU –NJOKI – KRUMPIR POD PEKOM

**SALATA**

RAJČICA – ZELENA SALATA – KUPUS – KRASTAVCI

**KAVA**

MLIJEKO – ŠLAG

**DESERT**

BAKLAVA ILI JABUKE PUNJENE SA ORASIMA I ŠLAGOM

**PEČENJE**

50% JANJETINA – 50% ODOJAK

LUK – PAPRIKA – RAJČICA

**ZAGORSKA KISELA JUHA**

**DOMAĆI KRUH**

**SVADBENA TORTA PO IZBORU-SVADBENI KOLAČI**

**CVIJEĆE I VOĆE**

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA DOMAĆI ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA  
APERATIVI : **ŠAMPANJAC**, JAGERMEISTER ,BALLANTINES, STOCK ,VODKA , LOZA

ŠLJIVOVIKA 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