

RESTORAN

<< ZLATNA MEDALJA >>

## **SVADBENI MENU 2018 g.**

### **HLADNO PREDJELO**

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

### **JUHA**

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

### **GLAVNO JELO**

PEČENA PURICA  
POHANI PILEĆI FILE  
PEČENA SVINJETINA

### **PRILOZI**

POVRĆE NA MASLACU – MLINCI – PEČENI KRUMPIR

### **SALATA**

RAJČICA – ZELENA SALATA – KUPUS – KRSTAVCI

### **KAVA**

MLIJEKO – ŠLAG

### **PEČENJE**

50% JANJETINA – 50% ODOJAK  
LUK – PAPIKA – RAJČICA

### **VINSKI GULAŠ**

### **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

VINO CRNO“ MERLOT“

PIVO : KARLOVAČKO 0,5 I ,LAŠKO 0,5 I,KRUŠEVICA 0,5I

PRESVLAKE NA STOLICAMA

**CIJENA PO OSOBI : 40 EUR**

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