

RESTORAN

<< ZLATNA MEDALJA >>

SVADBENI MENU 2018 g.

HLADNO PREDJELO

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

JUHA

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

TOPLO PREDJELO

KUHANA JUNETINA – UMAK (HREN-RAJČICA)

GLAVNO JELO

TELETINA ISPOD PEKE
POHANI PILEĆI FILE
PUREĆI MEDALJONI U UMAKU (MODENA-ŠAMPONJONI)

PRILOZI

POVRĆE NA MASLACU – NJOKI – PEČENIKRUMPIR - RIZI-BIZI

SALATA

RAJČICA – ZELENA SALATA – KUPUS – KRSTAVCI

KAVA

MLIJEKO – ŠLAG

PEČENJE

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

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

VINO CRNO“ MERLOT“

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

PRESVLAKE NA STOLICAMA

CIJENA PO OSOBI : 45 EUR

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