

RESTORAN
<< ZLATNA MEDALJA >>
SVADBENI MENU 2018 g.

HLADNO PREDJELO

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

JUHA

KREM JUHA OD ŠAMPINJONA

TOPLO PREDJELO

PALAČINKE „NELSON“

GLAVNO JELO

TELETINA ISPOD PEKE
ZAGREBAČKI ODREZAK
PISANICA „STUBICA“

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

CVIJEĆE

**SVADBENA TORTA PO IZBORU-SVADBENI KOLAČI
DOMAĆI KRUH**

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

VINO CRNO“ MERLOT“

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

PRESVLAKE NA STOLICAMA

CIJENA PO OSOBI 50 EUR

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