

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

HLADNO PREDJELO

PRŠUT – BUĐOLA – ZIMSKA KOBASICA - KULEN
SIR I VRHNJE S POVRĆEM – 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

VINO CRNO“ MERLOT“

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

PRESVLAKE NA STOLICAMA

CIJENA PO OSOBI: 60 EUR

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