

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

HLADNO PREDJELO

PRŠUT – BUĐOLA – ZIMSKA KOBASICA - KULEN
SIR I VRHNJE S PAPRIKOM – SIR - ROLANI SIR U PAPRICI - RUSKA SALATA
KISELI KRSTAVCI - MASLINE – FEFERONI-ZELENA SALATA

JUHA

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

TOPLO PREDJELO

„TORTILJE“ ŠEFA KUHINJE

GLAVNO JELO

PEČENA TELEĆA ROLADA
SAVITAK OD PUREĆIH PRSA
CORDON BLUE(pileći zagrebački)
MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA

PRILOZI

POVRĆE NA PARI –KROKETI– KRUMPIR ISPOD PEKE-RIZI-BIZI

SALATA

RAJČICA – ZELENA SALATA – KUPUS – KRSTAVCI-PAPRIKA

KAVA

MLIJEKO – ŠLAG

DESERT

ŠTRUDLA OD SIRA , JABUKA I VIŠANJA

PEČENJE

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

LOVAČKI GULAŠ

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
ŠLJIVOVICA PELINKOVAC ,AMARO

GAZIRANI SOKOVI : COCA-COLA , FANTA ,MINERALNA VODA JAMNICA 1/1

NEGAZIRANI SOKOVI :JABUKA , RIBIZL , JUCE , GUSTI

VINO : BIJELO „BUHAČ“GRAŠEVINA –ILOK 0,75 l

VINO : CRNO „MERLOT-CABERNET SAUGVINON -0,75 l

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

PRESVLAKE NA STOLICAMA

CIJENA PO OSOBI: 65 EUR

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