

POROČNI MENU 1.

- Hladna predjed:** obloženi mešani kruhki, kruhki z domačimi namazi (bučni, liptaver, drobnjakov), sadna nabodala
- Juha:** goveja juha z rezanci,
gobova juha z mešanimi gobami *ali* zelenjavna kremna juha
- Glavna jed:** **meso:** ocvrt piščančji file po dunajsko (z limono), mrežna pečenka ali svinjska rebrca, puranovi medaljoni v gorgonzolni omaki ali v omaki po izbiri
priloge: pražen krompir, dušen riž z grahom (rizi-bizi), kuhanica zelenjava z maslom (brokoli, cvetača, korenje)
- Solate:** šopska s Feta sirom *in / ali* grška s Feta sirom, mlado zelje s fižolom, riževa *ali* testeninska
- Kruh:** več vrst kruha: beli, črni, polnozrnati, koruzni
- Priloge** jabolčni kis, balzamični kis, olivno olje, bučno olje, sol, poper, himalajska sol, pekoča omaka (Tabasco)
- Sveže sadje:** sveže mešano sezonsko sadje na ploščah
- Kava:** z mlekom
- Cena:** **23,50 € na osebo**



GRATIS PONUDBA: Pri naročilu minimalno 50 menujev je v ceno menuja vključen najem keramičnega inventarja, »rostfrei« pribora in potni stroški na območju Slovenije!

CENA MENUJA VKLJUČUJE: nabavo vseh sestavin jedi, pripravo jedi pred gosti (katerih je možno), najem kuharske opreme s kuharjem za enodnevni dogodek, plitvi krožniki za predjed, globoki krožniki za juho, plitvi krožniki za glavno jed, posodice za solato, desertni krožniki (torta), globoki krožniki za obaro, žlice, vilice, noži, desertna žlička/vilica, servieti, kuhinjski strežni inventar (toplote posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitev samopostrežnega hladno – toplega bifeja.

Cena menuja ne vključuje: morebitnega najema strežnega osebja, poročne torte, šampanjca, brezalkoholnih in alkoholnih pijač ter DDV-ja.

Nudimo najem steklenega inventarja:

Kozarci za vino, kozarci za vodo / sok in kozarci za penino.
Cena najema je **1€ / osebo** - komplet treh kozarcev.

Cena menuja je izračunana pri naročilu minimalno 50 menujev.

POROČNI MENU 2.

Hladna predjed: obloženi mešani kruhki, grisini s pršutom, paradižnik mozzarello in svežo baziliko

Juha: goveja juha z rezanci,
paradižnikova juha *ali* beluševa s kruhovimi kockami
ali gobova juha z mešanimi gobami

Glavna jed: **meso:** telečji medaljoni z jurčki, svinjski medaljoni po dunajsko s s sezamom (z limono), puranovi trakci v sirovi omaki

prilage: pražen krompir, dušen riž z grahom (rizi-bizi),
kuhana zelenjava z maslom (brokoli, cvetača, korenje), ocvrt
krompirček (pomfri)

Solate: grška *in* / *ali* šopska s Feta sirom, testeninska z zelenjavnimi kockicami,
zeljna z bučnim oljem, paradižnik z mozzarello in baziliko,
tris listnatih solat

Kruh: več vrst kruha: beli, črni, polnozrnati, koruzni

Prilage domača tatarska omaka, jabolčni kis, balzamični kis, olivno olje,
bučno olje, sol, poper, himalajska sol, pekoča omaka (Tabasco)

Sveže sadje: sveže mešano sezonsko sadje na ploščah

Kava: z mlekom

Cena: **26,50 € na osebo**



GRATIS PONUDBA: Pri naročilu minimalno 50 menujev je v ceno menuja vključen najem keramičnega inventarja, »rostfrei« pribora in potni stroški na območju Slovenije!

CENA MENUJA VKLJUČUJE: nabavo vseh sestavin jedi, pripravo jedi pred gosti (katerih je možno), najem kuharske opreme s kuharjem za enodnevni dogodek, plitvi krožniki za predjed, globoki krožniki za juho, plitvi krožniki za glavno jed, posodice za solato, desertni krožniki (torta), globoki krožniki za obaro, žlice, vilice, noži, desertna žlička/vilica, servieti, kuhinjski strežni inventar (topltnne posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitev samopostrežnega hladno – toplega bifeja.

Cena menuja ne vključuje: morebitnega najema strežnega osebja, poročne torte, šampanjca, brezalkoholnih in alkoholnih piča ter DDV-ja.

Nudimo najem steklenega inventarja:

Kozarci za vino, kozarci za vodo / sok in kozarci za penino.
Cena najema je **1€ / osebo** - komplet treh kozarcev.

Cena menuja je izračunana pri naročilu minimalno 50 menujev.

POROČNI MENU 3.

Hladna predjed:

plošče/narezki (kraški pršut, zašinek, slanina, vratovina, kuhana šunka, izbor suhih salam in mesnin), 5-6 vrst sirov, paradižnik z mozzarelo in baziliko, škarpena v curryjevi omaki, jajčka na porovi posteljci z jogurtom, 3 vrste domačih namazov na kruhkih

Juha:

goveja juha z rezanci,
kmečka gobova juha z mešanimi gobami *ali* druga juha po izbiri

Glavna jed:

meso: puranji file po dunajsko z mandlji, hrustjava svinjska rebrca, svinjski medaljoni v jurčkovi omaki

ribe: file orade in postrvi na žaru z maslom

priloge: krompir z blitvo, domači sirovi štruklji, mlad krompir z žara, ajdova kaša z jurčki, kuhana zelenjava z maslom (brokoli, cvetača, korenje)

Solate:

z morskimi sadeži, grška *in / ali* šopska s Feta sirom, zeljna z bučnim oljem, »Tadziki« (osvežilna hladna kumarična solata z grškim jogurtom)

Kruh:

več vrst kruha: beli, črni, polnozrnati, koruzni

Priloge

domača tatarska omaka, jabolčni kis, balzamični kis, olivno olje, bučno olje, sol, poper, himalajska sol, pekoča omaka (Tabasco)

Sveže sadje in sladice:

sveže mešano sezonsko sadje na ploščah, palačinke z različnimi nadevi *ali* »šmorn« z več vrstami marmelad (priprava pred gosti)

Kava:

z mlekom

Cena:

29,50 € na osebo



GRATIS PONUDBA: Pri naročilu minimalno 50 menujev je v ceno menuja vključen najem keramičnega inventarja, »rostfrei« pribora in potni stroški na območju Slovenije!

CENA MENUJA VKLJUČUJE: nabavo vseh sestavin jedi, pripravo jedi pred gosti (katerih je možno), najem kuhrske opreme s kuharjem za enodnevni dogodek, plitvi krožniki za predjed, globoki krožniki za juho, plitvi krožniki za glavno jed, posodice za solato, desertni krožniki (torta), globoki krožniki za obaro, žlice, vilice, noži, desertna žlička/vilica, servieti, kuhinjski strežni inventar (toplote posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitev samopostrežnega hladno – toplega bifeja.

Cena menuja ne vključuje: morebitnega najema strežnega osebja, poročne torte, šampanjca, brezalkoholnih in alkoholnih pijač ter DDV-ja.

Nudimo najem steklenega inventarja:

Kozarci za vino, kozarci za vodo / sok in kozarci za penino.
Cena najema je **1€ / osebo** - komplet treh kozarcev.

Cena menuja je izračunana pri naročilu minimalno 50 menujev.

POROČNI MENU 4.

Hladna predjed:

bakalar na popečenih kruhkih, tunin namaz na toastu s kaprami, pršut plošča z melono in olivami, tatarski biftek na popečenem toastu, sirova nabodala s suhim sadjem

Juha:

dve juhi po izbiri

Topla predjed:

sipice na žaru in rukoli, žafranova rižota s kozicami, jajčka z mešanimi gobami, njoki z gorgonzolo in »Grana padano« sirom

Glavna jed:

meso: roastbeef v poprovi omaki, svinjski trakci po dunajsko s sezamom (z limono), telečji medaljoni v tartufni ali jurčkovi omaki

ribe: file brancina na žaru, kozice na žaru in rukoli

priloge: ocvrt krompirček, krompir z blitvo, mešana zelenjava na ponvici, domači sirovi štruklji, pečena paprika s česnom in peteršiljem

Kruh:

več vrst kruha: beli, črni, polnozrnati, koruzni

Solate:

solatni bar po izbiri (do 7 vrst): listnate, sveži paradižnik, tris paprik, pečena paprika, tadziki, kumare, olive, kapre, čebulice v kisu, šampinjoni, riževa, testeninska, hobotnica, morski sadeži, prepeličja jajčka, popečene bučke v kisu, rukola, kisel krompir, stročji fižol, cvetača, brokoli, rdeča pesa, čičerika, korenje...

Priloge:

domača tatarska omaka, jabolčni kis, balzamični kis, olivno olje, bučno olje, sol, poper, himalajska sol, pekoča omaka (Tabasco)

Sveže sadje in sladice:

sveže mešano sezonsko sadje na ploščah, limonin sorbet, orehova, makova in pehtranova potica

Kava:

z mlekom

Cena: 31,50 € na osebo



GRATIS PONUDBA: Pri naročilu minimalno 50 menujev je v ceno menuja vključen najem keramičnega inventarja, »rostfrei« pribora in potni stroški na območju Slovenije!

CENA MENUJA VKLJUČUJE: nabavo vseh sestavin jedi, pripravo jedi pred gosti (katerih je možno), najem kuharske opreme s kuharjem za enodnevni dogodek, plitvi krožniki za predjed, globoki krožniki za juho, plitvi krožniki za glavno jed, posodice za solato, desertni krožniki (torta), globoki krožniki za obaro, žlice, vilice, noži, desertna žlička/vilica, servieti, kuhinjski strežni inventar (toplote posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitev samopostrežnega hladno – toplega bifeja.

Cena menuja ne vključuje: morebitnega najema strežnega osebja, poročne torte, šampanjca, brezalkoholnih in alkoholnih pijač ter DDV-ja.

Nudimo najem steklenega inventarja:

Kozarci za vino, kozarci za vodo / sok in kozarci za penino.

Cena najema je **1€ / osebo** - komplet treh kozarcev.

Cena menuja je izračunana pri naročilu minimalno 50 menujev.

POROČNI MENU 5.

Hladna predjed:

plošče/narezki (kraški pršut, zašinek, slanina, vratovina, kuhaná šunka, izbor suhih salam in mesnin), 5-6 vrst sirov, hobotnica v solati in inčuni v olivnem olju, bakalar na kruhkih, jajčka na porovi posteljci z jogurtom, mešani grisini s pršutom, paradižnik z mozzarelo in baziliko, 3 vrste domačih namazov na kruhkih

Juha:

dve juhi po izbiri

Topla predjed:

škampi na žaru, novozelandske dagnje na rdeči/beli buzari, jajčka z mešanimi gobami, testenine s tartufi

Glavna jed:

meso: roastbeef na žaru in rukoli *ali* v omaki po izbiri, puranji file v gorgonzolni omaki, telečji medaljoni v jurčkovi omaki, svinjski medaljoni po dunajsko s sezamom (z limono)

ribe: file lososa, file orade, kozice na žaru in rukoli

priloge: pečen krompirček s peteršiljem, domači sirovi štruklji, tris paprik na žaru, bučke na žaru, dušen riž z zelenjavou, krompir z blitvo

Solate:

solatni bar po izbiri (do 7 vrst): listnate, sveži paradižnik, tris paprik, pečena paprika, tadjiki, kumare, olive, kapre, čebulice v kisu, šampinjoni, riževa, testeninska, hobotnica, morski sadeži, prepeličja jajčka, popečene bučke v kisu, rukola, kisel krompir, stročji fižol, cvetača, brokoli, rdeča pesa, čičerika, korenje...

Kruh:

več vrst kruha: beli, črni, polnozrnati, koruzni

Sveže sadje in sladice:

sveže mešano sezonsko sadje na ploščah, domač jabolčni zavitek, orehova rolada s kislo smetano, sladoled z vročim prelivom *ali* limonim sorbet

Kava:

z mlekom

Cena: **36,50 € na osebo**



GRATIS PONUDBA: Pri naročilu minimalno 50 menujev je v ceno menuja vključen najem keramičnega inventarja, »rostfrei« pribora in potni stroški na območju Slovenije!

CENA MENUJA VKLJUČUJE: nabavo vseh sestavin jedi, pripravo jedi pred gosti (katerih je možno), najem kuharske opreme s kuharjem za enodnevni dogodek, plitvi krožniki za predjed, globoki krožniki za juho, plitvi krožniki za glavno jed, posodice za solato, desertni krožniki (torta), globoki krožniki za obaro, žlice, vilice, noži, desertna žlička/vilica, servieti, kuhinjski strežni inventar (toplote posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitev samopostrežnega hladno – toplega bifeja.

Cena menuja ne vključuje: morebitnega najema strežnega osebja, poročne torte, šampanjca, brezalkoholnih in alkoholnih pijač ter DDV-ja.

Nudimo najem steklenega inventarja:

Kozarci za vino, kozarci za vodo / sok in kozarci za penino.
Cena najema je **1€ / osebo** - komplet treh kozarcev.

Cena menuja je izračunana pri naročilu minimalno 50 menujev.

POROČNI MENU 6.

Hladna predjed:

dve ribji jedi po izbiri,
dve mesni jedi po izbiri,
dve zelenjavni jedi po izbiri

Juha:

dve vrsti juh po izbiri

Topla predjed:

Glavna jed:

meso: štiri vrste mesnih jedi po izbiri
ribe, školjke, raki: tri vrste morskih jedi po izbiri
priloge: pet vrst prilog po izbiri

Solate:

solatni bar po izbiri (do 10 vrst):
listnate, sveži paradižnik, tris paprik, pečena paprika, tадziki, kumare, olive, kapre, čebulice v kisu, šampinjoni, riževa, testeninska, hobotnica, morski sadeži, prepeličja jajčka, popečene bučke v kisu, rukola, kisel krompir, stročji fižol, cvetača, brokoli, rdeča pesa, čičerika, korenje...

Kruh:

sveže mešano sezonsko sadje na ploščah, dve vrsti sladic po izbiri

Kava:

z mlekom

Siri in sadje ali jed po polnoči:

sirove plošče z premium siri (več vrst sirov), suho sadje in oreščki ali več vrst jedi s prilogo po izbiri

Enolončnica:

po izbiri

Cena: **39,50 € na osebo**



GRATIS PONUDBA: Pri naročilu minimalno 50 menujev je v ceno menuja vključen najem keramičnega inventarja, »rostfrei« pribora in potni stroški na območju Slovenije!

CENA MENUJA VKLJUČUJE: nabavo vseh sestavin jedi, pripravo jedi pred gosti (katerih je možno), najem kuharske opreme s kuharjem za enodnevni dogodek, plitvi krožniki za predjed, globoki krožniki za juho, plitvi krožniki za glavno jed, posodice za solato, desertni krožniki (torta), globoki krožniki za obaro, žlice, vilice, noži, desertna žlička/vilica, servieti, kuhinjski strežni inventar (toplote posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitev samopostrežnega hladno – toplega bifeja.

Cena menuja ne vključuje: morebitnega najema strežnega osebja, poročne torte, šampanjca, brezalkoholnih in alkoholnih pijač ter DDV-ja.

Nudimo najem steklenega inventarja:

Kozarci za vino, kozarci za vodo / sok in kozarci za penino.

Cena najema je **1€ / osebo** - komplet treh kozarcev.

Cena menuja je izračunana pri naročilu minimalno 50 menujev.

Jedi po izbiri so izbrane jedi iz našega seznama ponudbe jedi!