

# POROČNI MENU 1.

- Hladna predjed:** obloženi mešani kruhki, kruhki z domačimi namazi (bučni, liptaver, drobnjakov), grisini s pršutom
- Juha:** goveja juha z rezanci,  
gobova juha z mešanimi gobami *ali* zelenjavna kremna juha
- Glavna jed:** **meso:** ocvrt piščančji file po dunajsko, mrežna pečenka ali svinjska rebrca, telečji medaljoni v omaki po izbiri  
**priloge:** pražen krompir, dušen riž z grahom (rizi-bizi), kuhana 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:** **18,00** € 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, boljši »damastni« serviet, kuhinjski strežni inventar (toplotne posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitve 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, jajčka z jogurtom na porovi posteljici

**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 sezamom, puran v gorgonzolni omaki

**priloge:** pražen krompir, dušen riž z grahom (rizi-bizi), kuhana zelenjava z maslom (brokoli, cvetača, korenje), pomfri, ajdova kaša z jurčki

**omake:** domača tatarska

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

**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:** **20,00** € 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, boljši »damastni« servietni, kuhinjski strežni inventar (toplotne 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 3.

**Hladna predjed:** plošče/narezki (kraški pršut, zašinek, slanina, vratovina, kuhana šunka, izbor suhih salam in mesnin), 5-6 vrst sirov, paradižnik z mozzarella in baziliko, škarpna 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, hrustljava svinjska rebrca, svinjski medaljoni v jurčkovi omaki  
**ribe:** file orade in postrvi na žaru z maslom  
**priloge:** krompir z blitvo, domači sirovi štruklji, pečene krompirjeve kocke, polenta na žaru s sirom, kuhana zelenjava z maslom (brokoli, cvetača, korenje)

**Solate:** tris listnatih solat, grška *in / ali* šopska s Feta sirom, zeljna z bučnim oljem, »Tadziki« (osvežilna hladna kumarična solata z grškim jogurtom), riževa z zelenjavnimi kockami

**Kruh:** več vrst kruha: beli, črni, polnozrnat, koruzni

**Priloge** 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« (priprava pred gosti)

**Kava:** z mlekom

**Cena: 22,00 € 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, boljši »damastni« servieti, kuhinjski strežni inventar (toplotne posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitve 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 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, puranji trakci po dunajsko s sezamom, piščančji trakci z ananasom v voku  
**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:** 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, biskvitne kocke s sadjem
- Kava:** z mlekom
- Cena:** **24,00** € 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, boljši »damastni« serviet, kuhinjski strežni inventar (toplotne posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitve 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, kuhana šunka, izbor suhih salam in mesnin), 5-6 vrst sirov, hobotnica v solati in inčuni v olivnem olju, bakalar na kruhkih, jajčka na porovi posteljeci z jogurtom, mešani grisini s pršutom, paradižnik z mozzarella 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  
**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 zelenjavo, krompir z blitvo
- 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...
- Kruh:** več vrst kruha: beli, črni, polnozrnat, koruzni
- Sveže sadje in sladice:** sveže mešano sezonsko sadje na ploščah, domač jabolčni zavitek, orehova rolada s kisló smetano, sladoled z vročim prelivom *ali* limonim sorbet
- Kava:** z mlekom
- Cena: 26,00 € 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, boljši »damastni« serviet, kuhinjski strežni inventar (toplotne posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitve 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:** tri vrste jedi po izbiri

**Glavna jed:** **meso:** štiri vrste mesnih jedi po izbiri  
**ribe:** tri vrste ribjih jedi po izbiri  
**priloge:** pet vrst prilog po izbiri

**Solate:** solatni bar po izbiri (do 10 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...

**Kruh:** več vrst kruha: beli, črni, polnozrnat, koruzni

**Sveže sadje in sladice:** sveže mešano sezonsko sadje na ploščah, dve vrsti sladic po izbiri

**Kava:** z mlekom

**Siri in sadje ali jed po polnoči:** sirove plošče z vrhunskimi siri (več vrst sirov), suho sadje in oreščki ali dve vrsti jedi s prilogo po izbiri

**Enolončnica:** po izbiri

**Cena: 35,00 € 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, boljši »damastni« serviet, kuhinjski strežni inventar (toplotne posode - »šefingi«, pladnji, gorilci, grelni kamni,...) in postavitve 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.



Gostinstvo in druge storitve

[www.kuhar.nadomu.si](http://www.kuhar.nadomu.si)

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