

SVEČANI MENŮ

MENŮ I

Aperitiv (bitter, travarica, amaro)

Bistra juha sa krpicama i mrkvicom

Pečena teletina u prošku
Pileći steak, zapečen sirom i rajčicom
Hajdini trganci, pole ,povrće na maslacu
Složena salata

Štrukli sa jabukama sa umakom od brusnica

Kava

Vinski gulaš sa noklecima

Vino 0,5 l

Voda 0,5 l

MENŮ II

Aperitiv (bitter, travarica, amaro)

Pileći ragu juha

Punjeni jastučići sa pršutom i sirom

Teleći svici sa gušćom jetrom

Pureći steak obložen pancetom

Povrće na žaru, hajdina kaša, zapečeni krumpir sa vrhnjem

Složena salata

Štrukli sa sirom

Kava

Vinski gulaš sa noklecima

Vino 0,5 l

Mineralna 0,5 l

MENÜ III

Aperitiv (amaro , biter, travarica)

Domaća šunka, meso iz banjice

Sir s vrhnjem i bučnim uljem

Goveđa juha sa domaćim rezancima

Svinjska pisanica u umaku od šljiva

Pečena patka sa medom

Orašasti krumpir, povrće na maslacu, domaći mlinci

Složena salata

Kukuruzna zlevanka sa orasima

Kava

Vinski gulaš sa žličnjacima

Vino 0,5 l

Mineralna 0,5 l

MENÜ IV

Aperitiv (bitter, travarica, amaro)

Pršut sa dinjama i smokvama

Paški sir

Teleći ragu juha

Lungić u košuljici od špeka

Teleći popečak u vrganjima

Pečeni krumpir, povrće na maslacu, pogačice od krumpira

Složena salata

Savijača od višanja sa preljevom od šumskog voća

Kava

Vinski gulaš sa noklecima

Vino 0,5 l

Mineralna 0,5 l