

POGOSTITEV OB CIVILNEM OBREDU

OSNOVNA PONUDBA:

- Vino (belo ali rdeče)
- Žganje (Borovničevac, Orehovec, Viljamovka)
- Sok
- Sadje
- Slano in sladko pecivo

Cena: 7 € / osebo

DODATNA PONUDBA OB SPREJEMU:

- Kanapeji
- Grisini s pršutom
- Rakov koktejl
- Sirova nabodala s sadjem in Dimljena postrv

Cena: 10 € / osebo (4 kosi na osebo)

PREDLOGI SLAVNOSTNIH JEDI

Izbor jedi iz katerih si sestavita svoj poročni meni.
Prisluhnili bomo tudi kakšni drugi želji.

HLADNE PREDJEDI:

- Savinjski krožnik(savinjski želodec, mohant, sir)
- Zašinek, mladi sir, suho sadje
- Pršut z melono, skutni namaz
- Tatar dimljene postrvi s smetanovim hrenom
- Marinirane bučke z mlado skuto
- Goveji carpaccio z jurčkovim pestom na solatni posteljici

JUHE:

- Goveja juha z rezanci
- Gobova juha »z Golt«
- Kokošja juha z zdrobovimi cmočki
- Bučkina kremna juha
- Čebulna juha rdeče ptujske čebule gratinirana s sirom
- Cvetačna kremna juha
- Porova juha

TOPLE PREDJEDI:

- Popečena polenta z mladim sirom in jurčki
- Ajdova kaša z lisičkami
- Hišni njoki s panceto in šampinjoni
- Tagliatela z mediteransko zelenjavo
- File postrvi s poletno zelenjavo
- Rižota s tartufato in potočnimi rakci

GLAVNE JEDI:

- Ocvrt dunajski ali pariški zrezek
- Ocvrt svinjski zrezek s semeni
- Ocvrta puranja roladica z zelenjavo
- Piščančja roladica v smetanovi omaki
- Svinjski file v slivovi omaki
- Pljučni file v omaki treh poprov
- Svinjska pečenka
- Telečji medaljon z jurčki
- Dušena govedina s kuhanim hrenom

PRILOGE:

- Pire s tartufi
- Pražen krompir
- Sirovi štruklji
- Pečen krompirček po grajsko (s čebulo in slanino)
- Zelenjavna peperonata
- Kruhov cmok
- Kuhana zelenjava z maslom
- Pastirski krompir (gratiniran s kisló smetano)
- Njoki z zelenjavo
- Pečena polenta
- Sir na žaru
- Solate po želji

