

ZLATNE GORICE Obrt za ugostiteljstvo i usluge
K.Filića 39b 42000 Varaždin tel;666-054,mob 0915306940
e-mail:zlatne.gorice@gmail.com

Izuzetno počašćeni Vašim upitom i interesom za naše
izletište , dostavljamo Vam menu za Vašu svečanu svadbenu večeru

Doček gostiju s Vašim aperitivnim pićima

MENU :

HLADNO PREDJELO: (izbor domaćih sušenih specijaliteta:
kobasice , šunke, vratine , laks kare , dimljenih jezika , te domaćih sireva i
pogačica sa suhim mesom
servirano na tanjure ili na platama u dočeku gostiju

Svatovska bistra teleća juha s domaćim rezancima ili krem juha
(kopriva,bundeva ,gljive)

GLAVNO JELO :

svinjski lungić punjen suhim šljivama u umaku od meda i papra

pureći file gratiniran rajčicom sirom i bosiljkom

teleće pečenje u umaku od vrganja i lisičarki

pečeni krumpir sa povrćem
povrće na putru
domaći žličnjaci sa sirom i špinatom

glavno jelo je servirano u keramičkim cimetima

sezonska lisnata složena salata

DESERT:

sirni štrukli
jabučna štrudla s umakom od šumskog voća

TORTA i kolači (svadbeni) -uz predočenje o
porijeklu sanitarnoj ispravnosti namirnica.
Kolači moraju biti složeni na tacnama koje stavljamo direktno na stol

KASNO PONOĆNO JELO

-izbor mesnog roštilja :

- svinjeća vratina , čevapčići i pileći file sa žara
- zapečeni krumpir sa špekrom lukom i vrhnjem
- salata mladi luk, rajčica i paprika

ili

gulaš od divljači s noklecima

Ponuda za vegane i vegeterijance

Tofu u umaku od mladog luka
povrće sa žara

Popečci od povrća i svježeg sira
u hladnom umaku od vrhnja i badema

File smuđa uvaljan u kukuruzno brašno
u umaku od češnjaka i vrhnja

Rižoto sa povrćem i rikolom

Cijena navedenog osnovnog menua formira se ovisno od broja gostiju

CIJENA PIĆA ZARAČUNAVAJU SE ZASEBNO PREMA UTROŠENIM
KOLIČINAMA UZ 10% POPUSTA

All inclusive paket pića (uključuje bijelo domaće otvoreno vino, crno domaće vino, mineralna voda, pivo domaće, prirodni i gazirani sokovi od 1 litre i topli napitci) nudimo u cijeni od

Na vlastito piće (odnosno naručitelja usluge) zaračunava se usluga hlađenja, istakanja i posluživanja pića

Izrada menu kartica ,
popis gostiju za štafelaj i brojevi stolova **gratis** .
Gratis soba za mladence.

Plaćena usluga HDS ZAMP za Vaš glazbeni sastav.
(u obavezi je predaja popisa izvedenih glazbenih djela)
molimo predati snage uređaja koji će se koristiti u rasvjeti, uređajima za dimove,
mjehuriće i ostale dodatne uređaje)
Izvođenje vatrometa isključivo uz odobrenje nadležnog MUP-a
Prskalice i puštanje lampiona radi sigurnosnih razloga nije dozvoljeno.

Ponuda jela koja još predlažemo u glavnom jelu;

pileći file punjen šparogama i špekrom

pureći file u umaku od drobljenog papra i vrhnja

pureći file punjen mlincima , pečen u košuljici dom. špeka u naravnom umaku

svinjeći medaljoni u umaku od rajčice,šampinjona i vlasca

teleće rolice punjene šparogama u umaku od začinskog bilja

Rasvjeta sa efektima poput zvjezdanog neba i bojanja prostora terase isključivo u našem aranžmanu uz prethodni dogovor oko cijene .Sve je u osnovnoj postavi terase , na Vama je samo da odaberete boje i detalje.

Obaveza naručitelja eventa je da nam **min 10 dana prije eventa** potvrdi menu i broj gostiju i djece broju telefona 042 666 054 ili g. Dalibor Beštek 00385915306940

DOBRO NAM DOŠLI !!!