

**ZLATNE GORICE Obrt za ugostiteljstvo i usluge**  
**K.Filića 39b 42000 Varaždin tel,666-054,mob 0915306940**  
**e-mail:[zlatni-restorani@net.hr](mailto:zlatni-restorani@net.hr)**

Izuzetno počašćeni Vašim upitom i interesom za naš  
objekat, dostavljamo Vam menu za Vašu svečanu svadbenu večeru

Doček gostiju s Vašim aperitivnim pićima  
ako pića u dočeku nisu sastavni dio all inclusive paketa

## **MENU**

### **HLADNO PREDJELO:**

**Izbor domaćih sušenih specijaliteta**  
(kobasica, šunke, vratine, laks karea, dimljenih jezika, te domaćih sireva i kram  
pogačica)  
servirano na tanjure

**Svatovska juha s domaćim rezancima ili krem juha od koprive**  
gosti biraju za stolom

### **GLAVNO JELO:**

**Svinjeći medaljoni u omotaču domaćeg špeka s umakom od jabuke i šarenog  
papra**

**Pureći steak punjen šparogama gratiniran kremom domaćih sireva**  
**Teleće pečenje s umakom od lisičarki i vrganja**

**Pečeni krumpir pod pekom**  
**Povrće na putru**  
**Domaći žličnjaci sa sirom i koprivom**

Glavno jelo je servirano u cimetima

**Sezonska složena salata**

## **DESERT:**

### **Sirni štrukli**

**Domaća voćna štrudla s umakom od šumskog voća**

### **TORTA i kolači (svadbeni)**

(ako je vlastito, uz predočenje dokaza o porijeklu i porijeklu namirnica)

## **KASNO PONOĆNO JELO**

### **Izbor mesnog roštilja:**

**svinjeća vratina, pljeskavica ili domaći čevapčići i pileći file**

### **Luk, rajčica i paprika**

**ili**

**Gulaš od divljači s noklecima**

**Dječji menu** kreiramo prema godištu djece od 3-12 god koji iznose 60% od cijene menu-a

## **CIJENA PIĆA ZARAČUNAVA SE ZASEBNO PREMA UTROŠENIM KOLIČINAMA**

U dočeku gostiju i za vrijeme cjelodnevnog svadbenog druženja na cijenu pića odobravamo popust od 15% ukoliko se koristi cjelokupni asortiman pića od davaoca usluge.

Na vlastito piće (odnosno naručitelja usluge) zaračunava se usluga rastakanja i posluživanja vina.

Postavljane rasvjete s posebnim efektima za cijelu terasu i dio dvorišta prema dogovoru s tvrtkom izvođača (g. Keretić Božo 042 690 555)

Doplata za postavljanje okruglih stolova i stolica te bijelih navlaka, odnosno banketne postave.

**Izrada menu kartica, popis gostiju za štafelaj i brojevi stola gratis.**

**Gratis soba za mladence.**

**Gratis isjecanje i serviranje Vaše svadbene torte.**

**Gratis serviranje Vaših kolača.**

**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) .

**Ponuda jela koja još predlažemo u glavnom jelu:**

**Juneća leđa u husarskom umaku**  
(od domaćeg špeka, luka, vrhnja i zgusnuto krušnim mrvicama)

**Pileći file obložen tikvicama zapečen s dimljenim sirom**

**Teleća rolada na način dvorjanskog kuhara**  
(u umaku od korijenastog povrća, zelenog papra i 4 vrste gljiva)

**Pureći steak u umaku od rose vina sa suhim grožđicama**

**Pureći file punjen domaćim mlincima, pečen u košuljici domaćeg špeka**

**Svinjeći medaljoni na lovački**  
(umak od vrganja, domaće dimljene šunke i bordo vina)

**Teleće rollice punjene šparogama i domaćim dimljenim sirom na kremi od začinskog bilja i parmezana**

**Svinjeći medaljoni punjeni suhim šljivama s umakom lisički i bordo vina**

\* Molimo Vas da nam pravovremeno potvrdite menu i rezervaciju, te javite točan broj osoba prema Vašim saznanjima na gore navedenom broju telefona

**042 666 054**

ili **Dalibor Beštek 091 530 6940**

**DOBRO NAM DOŠLI !!!**