

ZLATNE GORICE, OBRT ZA UGOSTITELJSTVO I USLUGE
VL. DRAŽEN JAMBRIŠKO, K. FILIĆA 39 , VARAŽDIN
TEL. +385 42 666054
Web: zlatne-gorice.eu

Turistički menui za 2019. godinu
1 Eur / 7,40kn

Ekskluzivno u ponudi za 2019;

Degustacije u vinskom podrumu Zlatnih gorica vina iz vlastitog uzgoja i proizvodnje po cijeni od 6 Eura uz zalogaje domaćeg kruha, jabuka, oraha i vlastitog bučinog ulja. Pjenušac Zlatne gorice, vina Chardonnay, Bijeli Cuvee, Muscat žuti, Rose i Merlot. (3 vina prema Vašem izboru)

HR

ENG

| <p>MENU 1</p> <p>Domaći nokleci s piletinom, vrganjima i bučnim košticama Zagoski rižoto (rižoto od ječmene kaše i pilećih jetrica) ***</p> <p>Filana pureća rolada na kremi od začinskog bilja Svinjeće špikano pečenje na podlozi korjenastog povrća Restani krumpir Povrće na putru Salata sezonska ***</p> <p>Kukuruzna zlevka s jabukama i orasima</p> <p>Cijena: 138,50 kn po osobi</p> | <p>Menu No. 1</p> <p>Noodles with chicken, mushrooms and pumpkin seeds "Zagorje risotto" (barley porridge with chicken liver) ***</p> <p>Turkey roll with herbs paste Pork roast on vegetables Braised potatoes Vegetables on butter Mixed salad ***</p> <p>Corn cake with apples and walnuts</p> <p>138.50 HRK per person</p> |
|---|--|
| <p>MENU II</p> <p>Krem juha od koprive ***</p> <p>Pileći file punjen domaćim dimljenim sirom u umaku od kopra Svinjeći kontre file gratiniran s pastom od špeka i kukuruznog brašna Domaći trganci Mrkva na putru Salata sezonska ***</p> <p>Jabučna štrudla s umakom šumskog voća</p> <p>Cijena: 131,50 kn po osobi</p> | <p>Menu No. 2</p> <p>Nettle cream soup ***</p> <p>Chicken fillet with smoked cheese in dill sauce Pork fillet gratinated with bacon and corn flour paste Homemade <i>trganci</i> pasta Carrots on butter Mixed salad ***</p> <p>Apple strudel in wild berry sauce</p> <p>131.50 HRK per person</p> |

MENU III

Krem juha od vrganja i hajdine kaše

Iskoštena rolana mlada patka
Teleća savijena pečenka s umakom od
lisičarki

Krumpir u vrhnju
Pirjane mlade mahune
Salata sezonska

Čokoladni kolač s vrućim višnjama

Cijena: **165,00** kn po osobi

Menu No. 3

Mushroom and buckwheat cream soup

Duck fillet
Rolled veal roast with chanterelle sauce
Potatoes in cream
Braised young pods
Mixed salad

Chocolate cake with warm cherries

165.00 HRK per person

MENU IV

Gorični mrzli tanjur (izbor domaćih sušenih
specijaliteta te dom. sireva)

Svinjeći hrbat punjen goričnim nadjevom u
husarskom umaku
Pileći medaljoni

Domaći nokleci sa sjemenkama
Heljdina kaša
Salata sezonska

Pita od jabuka na kremi od vanilije i cimeta

Cijena: **143,00** kn po osobi

Menu No. 4

Cold plate of Gorice
(meat and cheese selection)

Pork steak stuffed with hussar sauce
Chicken medallions
Nokleci noodles with seeds
Buckwheat porridge
Mixed salad

Apple pie on vanilla and cinnamon cream

143.00 HRK per person

MENU V

Domaći kukuruzni kruh i sirni namaz s
paprikom i vlascem
(couver predjelo)

Pileća ragu juha s krpicama

Juneća pržolica u umaku od hrena
Pureće rolice punjene heljdinom palentom
Šareni povrtni pire
Rimski njoki

Zelje salata s bučnim košticama

Veselica z Varaždinbrega

Cijena: **149,00** kn po osobi

Menu No. 5

Homemade corn bread and cheese with
peppers and chives (couver starter)

Chicken ragout soup

Beef in horseradish sauce
Turkey rolls stuffed with buckwheat polenta
Vegetable puree
Roman gnocchi

Cabbage salad with pumpkin seeds

Treat of Varaždinbreg

149.00 HRK per person

Na svakih 25 osoba imate 2 gratisa (vozač i vodič)
Grupom smatramo minimalno 25 osoba.