

ZLATNE GORICE, OBRT ZA UGOSTITELJSTVO I USLUGE
VL. DRAŽEN JAMBRIŠKO, K. FILIĆA 39 , VARAŽDIN
TEL. 0038542666054
e-mail: zlatne.gorice@gmail.com

Turistički menui za 2022. godinu

1 Eur 7,50kn

Ekskluzivno u ponudi za 2022;

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, Sauvignon, Rose i Merlot. (3 vina prema Vašem izboru)

HR

EN

<p style="text-align: center;">MENU 1</p> <p>Krem juha od vrganja i heljdine kaše * * *</p> <p>Puretina punjena mlincima obavijena špekrom u naravnom umaku Svinjeće špikano pečenje u umaku od vrganja i lisički</p> <p>Restani krumpir Povrće na maslacu Salata sezonska * * *</p> <p>Kukuruzna zlevka u umaku od šumskog voća</p> <p>Cijena: 142,50 kn po osobi</p>	<p style="text-align: center;">Menu No. 1</p> <p>Mushrooms and buckwheat cream soup ***</p> <p>Turkey roll stuffed with homemade pasta “mlinci” wrapped in bacon</p> <p>Pork roast in mushroom sauce</p> <p>Braised potatoes Vegetables on butter Mixed salad ***</p> <p>Corn cake in forrest barries sauce</p> <p>19,00 EUR per person</p>
<p style="text-align: center;">MENU II</p> <p>Krem juha od buče * * *</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 od vanilije</p> <p>Cijena: 135,00 kn po osobi</p>	<p style="text-align: center;">Menu No. 2</p> <p>Pumpkin cream soup ***</p> <p>Chicken fillet with smoked cheese in dill sauce Pork fillet gratinated with bacon and corn flour paste</p> <p>Homemade <i>trganci</i> pasta Carrots on butter Mixed salad ***</p> <p>Apple strudel in vanilla sauce</p> <p>18,00 EUR per person</p>

<p style="text-align: center;">MENU III</p> <p>Gorični mrzli tanjur (izbor domaćih sušenih specijaliteta te dom. sireva) * * *</p> <p>Svinjeći hrbat punjen goričnim nadjevom u husarskom umaku</p> <p>Pileći file u umaku od vrhnja i papra</p> <p style="text-align: center;">Rimski njoki Heljdina kaša Salata sezonska * * *</p> <p>Čokoladni kolač sa vrućim višnjama</p> <p style="text-align: center;">Cijena: 150,00 kn po osobi</p>	<p style="text-align: center;">Menu No. 34</p> <p style="text-align: center;">Cold plate of Gorice (smoked meat and cheese selection) ***</p> <p style="text-align: center;">Stuffed pork roast with hussar sauce Chicken filet in cream and pepper sauce</p> <p style="text-align: center;">Roman gnocchi Buckwheat porridge Mixed salad</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Chocolate cake with hot cherry sauce</p> <p style="text-align: center;">20,00 EUR per person</p>