

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
izletišta , 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

eventi od 61 do 80 gostiju 73,00 eura ili 549,98 kn po osobi
eventi od 81-120 gostiju 68,00 eura ili 512,04 kn po osobi
eventi od 121-150 gostiju 64,00 eura ili 482,17 kn po osobi
manji svadbeni eventii do 60 gostiju obračunavaju se prema stvarnim
troškovima dodatnih 10 eura ili 75,00 kn po osobi

Dječji menu kreiramo prema uzrastu djece od 3-12 god koji iznose **33,00 eura ili 248,91 kn**

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 **26,00 eura ili 195,78 kn** po osobi

Na vlastito piće (odnosno naručitelja usluge) zaračunava se usluga hlađenja, istakanja i posluživanja pića **13 eura ili 98,05 kn** po osobi

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 špekom

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 Bešek 00385915306940

DOBRO NAM DOŠLI !!!