

Menu 1

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Svatovska juha s rezancima ili krpicama, kuhana junetina, kuhana kokoš, hren sos, KTC riža, carsko povrće, umak od rajčice

Večera:

Svinjski savitak, pileći zagrebački odrezak sa sezamom, umak od šampinjona, pečeni pureći zabatak pekarski krumpir, hajdina kaša, njoki, složena salata, kruh miješani, šŠtruklji od sira, savijača od jabuka, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo:

Pileći file s roštilja, sv.kotlet punjen svježim sirom i mladim lukom, kobasice s roštilja, pržene ploške krumpira, meksička salata, ajvar, luk, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Hladni narezak, mini peciva razna

Menu 2

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Svatovska juha s rezancima ili krpicama, kuhana junetina, hren, kruh miješani

Večera:

Hrskavi pileći file s košticama bundeve, sezamom i corn flakesom
Svinjski odrezak u umaku od bukovača, tjestenina na mediteranski
Bakin krumpir, hajdina kaša, umak od bukovača, složena salata, kruh miješani, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo:

Vratina s roštilja, čevapi, pureći punjeni file, pommes frites
ajvar, luk, rajčica, paprika, mladi luk, kruh miješani. kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Paprikaš od jelena sa širokim rezancima, mini peciva razna

Menu 3

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Svatovska juha s rezancima, kuhana junetina, hren sos, kruh miješani

Večera:

Pureći zagrebački odrezak, svinjski odrezak u umaku od vrganja i suhих šljiva, pečena teletina
Njoki, riža na meksički, gratinirano povrće, složena salata, kruh miješani, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo:

Odojak, pileća rolica u špeku, pureći file s roštilja
pekarski krumpir, šampinjoni s roštilja, meksička salata, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Zagorska juha, mini peciva razna

Menu 4

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Zagorska juha s vrganjima

Večera:

Pečena puretina, pikantni punjeni sv.kare, pohani pileći odrezak punjen kulenom i dimsijem mlinci, kroketi, carsko povrće, umak od vrganja, složena salata (zelena, zelje, krastavci), kruh miješani, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo:

Svinjski kotlet u špeku punjen mladim lukom i sirom, pureći džepići s mozzarellom, rajčicom i tikvicom, čevapi pikantni krumpir, grčka salata, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Gulaš od veprovine s domaćim noklecima, mini peciva razna

Menu 5

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Svatovska juha

Večera:

Kuhana junetina, pečena puretina, hrskavi pileći file s košticama bundeve sa sezamom i corn flakesom, svinjsko pečenje, mlinci, bakin krumpir, rižoto s povrćem, kroketi, umak od vrganja, složena salata, kruh miješani, štruklji od sira, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo – švedski stol:

Pileći file omotan špekrom, čevapi, odojak, pomkare, šampinjoni s roštilja, ajvar, mladi luk, rajčica, paprika, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Veprov paprikaš sa širokim rezancima, kruh miješani

Menu 6

Cijena po osobi: 47,00 €

Hladno predjelo:

Hladni naresci (pršut, kulen, buđola, meso iz banjice, sirevi), svježi sir s vrhnjem, mini peciva razna

Toplo predjelo

Goveđa juha s krpicama, mrkvom i jetrenim kapancima, kuhana junetina, hren sos, mrkva, kruh miješani

Večera:

Pureća toladica, svinjsko pečenje iz rasola, pohani pileći savitak sa sezamom, kroketi, povrće na maslacu, šareni rižoto, umak od šampinjona, složena salata (zelje, zelena, rajčica), kruh miješani, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo:

BBQ pileća krilca, punjeni svinjski kotlet sa svježim sirom omotan špekrom, šiš čevapi, mladi luk, ajvar Salata od rajčice s mozzarellom, topla salata od pečenih paprika, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Gulaš sa žličnjacima, mini peciva razna

Menu 7

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Svatovska juha s rezancima, kuhana junetina, pečeni pureći zabatak, hren sos, carsko povrće, kruh miješani

Večera:

Pureća roladica, svinjski savitak, hrskavi pureći savitak punjen pancetom i feta sirom
Njoki, rižoto od vrganja, tjestenina na mediteranski, umak od šampinjona, složena salata (zelje, zelena, krastavci), kruh miješani, štruklji od sira, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo – švedski stol:

Vratina s roštilja, pileći odrezak punjen kulenom i dimsijem, odojak, pileći ražnjići na slavonski, pržene lignje
pekarski krumpir, meksička salata, mladi luk, akvat, tartar umak, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Teleća ragu juha, mini peciva razna

Menu 8

Cijena po osobi: 47,00 €

Toplo predjelo:

Goveđa juha s rezancima, krem juha od gljiva, kuhana junetina, hren sos, kruh miješani

Večera:

Pileći zagrebački odrezak, pikant svinjski kare, pureći file punjen kulenomi dimljenim sirom, kroketi,
gratinirano povrće, KTC riža, umak od vrganja
Složena salata (zelje, zelena, krastavci), kruh miješani, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo:

Marinirana svinjska rebrica s roštilja, pljeskavica punjena, pureći file pinjem mozzarellom, rajčicom i pestom od bosiljka, pikantne ploške krumpira, ajvar, mladi luk, roštilj salata, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Zagorska juha s vrganjima, mini peciva razna

Menu 9

Cijena po osobi: 52,00 €

Toplo predjelo:

Goveđa juha s rezancima, kuhana junetina, hren sos, carsko povrće na maslacu, kruh miješani

Večera:

Pohani pileći odrezak punjen kulenom i dimsijem, pečena teletina, svinjski savitak
Hajdina kaša s vrganjima, bakin krumpir, kroketi, umak od zelenog papra, složena salata (zelje, zelena, rajčica, kruh miješani, štruklji od sira, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo – švedski stol:

Vratina s roštilja, čevapi, pileći ražnjići, marinirani file orade s roštilja
ploške krumpira, razno povrće s roštilja, roštilj salata, kruh miješani, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Gulaš od junetine s noklicama, mini peciva razna

Menu 10

Cijena po osobi: 52,00 €

Toplo predjelo:

Svatovska juha s rezancima i mrkvicom

Večera:

Pikantni juneći savitci, obloženi svinjski file, gratinirana pureća roladica u umaku 4 vrste sira, pohani pileći file u panku mrvicama i parmezanu, hajdina kaša, kroketi, gratinirano povrće, umak od lisičarki, složena salata (zelje, zelena, rikola), mini peciva razna, kava s vrhnjem

Ponoćno jelo – švedski stol:

Jela s roštilja, marinirana piletina s pestom od bosiljka, pureći zabatak sa šampinjonima,
Svinjski kare punjen ljutim domaćim kajmakom, šiš čevapi, pileći file, file brancina s bučinim uljem i češnjakom
pečeni marinirani krumpir, povrće s roštilja, topla krumpir salata s hrenom, lepinje, kava s vrhnjem

Jutarnje jelo:

Gulaš juha s vrganjima, mini peciva razna

Piće dobrodošlice:

Domaći pjenušac (suhi i polusuhi), juice

Slatki kutak:

Pop cake, macarons, mini tortice, deserti u čašama, izbor svadbenih kolača, voće

Aperitiv:

Viljamovka, šljivovica, jagermeister, stock, voćne vodka

Hladna predjela – švedski stol:

Dalmatinski pršut, kulen, izbor sireva s voćnom dekoracijom,
svježi sir s vrhnjem, canapei (mesni, veganski, dimljeni losos,
tuna, incuni, pašteta od divljači),
mozaik s maslinama i kiselim lučicama,
cherry rajčica, ljuti feferoni
izbor toplih peciva, klipiće, kiflice

Toplo predjelo – posluživanje:

Juha s domaćim rezancima

Večera- posluživanje:

Marinirana voćna pisanica u panceti s gratiniranim povrćem
Gratinirani pureći džepići u umaku 4 vrste sira sa zelenim rižotom
Pohani pileći file u panko mrvicama i parmezanu sa hrskavim polama krumpira
Pikantni juneći savitak u lovačkom umaku s krocketima
Miješana salata – zelje, zelena, rikola sa slanim sirom
Kruh miješani
Kava po izboru gosta

Ponoćno jelo – švedski stol:

Marinirana piletina s pestom od bosiljka i pečenim mariniranim krumpirom
Svinjski kare punjen ljutim domaćim kajmakom s grilanim povrćem
File brancina s bučnim uljem i češnjakom uz pikant dollar chips
Rolana janjeća prsa s toplom krumpir salatam od rikole
Salata od piletine s dressing
Salata od junetine s maslinama
Izbor toplih peciva

Kasno jelo – posluživanje:

Gulaš juha s vrganjima
Topli lovački kruh

Piće:

Vino bijelo, vino crno, gazirana voda,
negazirana voda, pivo (3 vrste po želji),
coca cola, coca cola zero, fanta, pago,
espresso kava tijekom cijele večere

GOLD WEDDING PACKAGE

Cijena po osobi: 115,00 €

Piće dobrodošlice:

Izbor gin-tonic koktela sa začinima

Slatki kutak:

Pop cake, macaronsi, mini tortice, deserti u čašama,
izbor svadbenih kolača, voće, čokoladna fontana

Aperitiv:

Viljamovka, šljivovica, jagermeister, stock,
voćne vodke, vodka smirnoff, martell, jack daniels

Hladna predjela – švedski stol:

Salata od hobotnice s krumpirom, salata od cherry rajčice i mini mozzarelle,
dalmatinski pršut i panceta, izbor sireva s voćnom dekoracijom,
svježi sir liptauer, naresci od divljači, mozaik s maslinama i lučicama

Izbor toplih peciva

Toplo predjelo – posluživanje:

Juha od fazana s domaćim krpicama

Večera- posluživanje:

Teleći medaljoni u vrganjima i tartufima s domaćim njokima
Hrskavi pileći file punjen s julienne povrćem uz rižoto od šumskih gljiva
tagliatelle na dalmatinski s dagnjama i kozicama

Janjeći kotlet na začinskom maslacu uz snop mahuna u špeku

Salata miješana

Kruh miješani

Kava po izboru gosta

Kasno jelo – posluživanje:

Paprikaš od miješane divljači s domaćom ribanom tjesteninom

Marinirani file lososa sa sotiranom mladom blitvom i cherry rajčicom

Marinirani pileći krilko s grilanim povrćem u pestu od maslina

Punjen svinjski hrbat s pikantnim svježim sirom omotanim špekrom uz popečke od krumpira

Grčka salta

Izbor toplih peciva

Piće:

Vino bijelo, vino crno, gazirana voda, negazirana voda,

pivo (3 vrste po želji), coca cola, coca cola zero,

fanta, pago, kava tijekom cijele večere

*minimalno 150 osoba

Piće dobrodošlice:

Kir royal, aperol spritz, varijacije s ginom, 3 vrste koktela po želji

Slatki kutak:

Pop cake, macaronsi, mini tortice, deserti u čašama, izbor svadbenih kolača, voće, čokoladna fontana

Aperitiv:

Viljamovka, šljivovica, jagermeister, stock, voćne vodke, vodka smirnoff, martell, jack daniels

Hladna predjela – švedski stol:

Salata od kozica u cocktail umaku, salata od matovilca i dimljenog lososa sa cherry rajčicom, feta sirom i maslinama, dalmatinski pršut i panceta, slavonski kulen, izbor sireva s voćnom dekoracijom, svježi sir liptauer, naresci od divljači, mozaik s maslinama, canapei (riblji, mesni, veganski), crni rižoto, tjestenina na mediteranski, taquitos de pollo, štruklji sa sirom izbor toplih peciva

Toplo predjelo – posluživanje:

Juha s domaćim noklicama od mrkve s vlascom
Krem juha od vrganja

Večera- posluživanje:

Pečeni marinirani janjeći hrbat sa zapečenim krumpirom u ružmarinu
Teleća rolada sa začinskim biljem uz domaće crne i zelene njoke
Pureći savitak s 4 vrste sira u panko mrvicama sa dalmatinskim makaronima u pestu od bosiljka
Juneći file u umaku od zelenog papra i konjaka
File smuđa na podlozi od mladog špinata s princess krumpirom
Buket zelenih salata
Razna pesiva i miješani kruh
Kava po izboru gosta

Kasno jelo – posluživanje:

Lugarski paprikaš s bakinom roladom
Pikantni mesni popsi s ovčjim sirom uz povrće od woka
Ramsteak punjen kulenom i dimljenim sirom sa zapečenim grahom i hrskavom slaninom
Punjene lignje na krumpirovoj slami s proljetnom roladom
Kraljevski savitak od piletine s hrskavicima od krumpira
Salata od pečenih paprika, salata od slanutka
Izbor sviježih salata
Izbor toplih peciva
Kava po izboru gosta

Piće:

Vino bijelo, vino crno, gazirana voda, negazirana voda, pivo (3 vrste po želji), coca cola, coca cola zero, fanta, pago, espresso kava tijekom cijele večere