

SEOSKI TURIZAM PIRAK

GRABOVNICA, SV.VID.ČAZMA

KRISTINA - 098 799 439

PONUDA ZA ORGANIZIRANE DOLASKE

MENI 1 - 80,00 kn(po osobi)

- JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

- KOTLOVINA NA MOSLAVAČKI

-kotlet,kobasica,piletina

- prilog-krumpir iz kotlovine

-ZELJE NA SALATU

- DESERT - BAZLAMAČA-kolač od kukuruznog brašna i sira

MENI 2 - 80,00 kn (osoba)

- PREŽGANA JUHA

- ZIMSKI TANJUR

-krvavica,češnjovka,rebrica

- prilog-žganci i dinstano kiselo zelje

- DESERT - BAZLAMAČA-kolač od kukuruznog brašna i sira

MENI 3 - 100,00 kn (osoba)

- JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

- MOSLAVAČKO PEČENJE

-rolada od carskog mesa,zapečeni svinjski but

- prilog- zapečeni grah

-PILETINA NA MOSLAVAČKI

- pohani pileći file punjen gljivama,jajima i sirom

- prilog - krumpir na ploške

- ZELJE NA SALATU

-DESERT- štrudla sa sirom

MENI 4 - 120,00 kn (osoba)

- DOMAĆA JUHA S REZANCIMA

- PEČENJE -

- špikani svinjski but

- domaće krpice sa slatkim zeljem

- NAOPAKA SARMA

- šnicla punjena kiselim zeljem i špekom, kuhano u saftu od povrća

- prilog - žganci

- DESERT - štrudla sa sirom

MENI 5 - 150,00 kn (osoba)

-PREDJELO - POGAČICE S ČEŠNJAKOM

- JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

- RACA(PATKA) S MLINCIMA

-MESO IZ MASTI

- prilog- krpice sa zeljem

- SALATA

- DESERT- štrudla sa sirom i štrudla s jabukama

MENI 6 - 180,00 kn (osoba)

-PREDJELO

- domaća kobasica, sir, špek, domaća jetrena pašteta

- MOSLAVAČKA JUHA

- juha na kiselo z vrhnjem i gljivama

- TELETINA ISPOD PEKE

-prilog krumpir i povrće pod pekom

- ZIMSKI TANJUR

- krvavica, češnjovka, rebrica

- prilog - žganci s dinstanim kiselim zeljem

- DESERT

- zapečene palačinke sa sirom

DOMAĆI KRUH NALAZI SE U SVAKOM OD MENIJA.

APERITIV JE ZNAK DOBRODOŠLICE I NE NAPLAĆUJE SE.

POSLUŽUJEMO VINO IZ OBITELJSKOG PODRUMA NAGRAĐENO ZLATNIM ZNAKOM.

ŽELITE LI U MENI UKLJUČITI I SVE ŠTO SE POPIJE NA IMANJU (vino, voda, domaći prirodni sok, kava) TADA SE CIJENA SVAKOG MENIJA POVEĆAVA ZA 60,00 KN.

CIJENA GLAZBENOG SASTAVA - 1.500,00 - 2.000,00 kn

NAPOMINJEM DA SMO OVE GODINE IZABRANI KAO JEDNO OD OSAM NAJBOLJIH SEOSKIH DOMAĆINSTAVA NA PODRUČJU HRVATSKE U GASTRONOMIJI I OČEKUJEMO DALJNJE DOBRE REZULTATE NA GASTROTROFEJU 2014.

