

HOTEL TOMISLAVOV DOM

Prijedlog svečanih meni-a za obiteljske proslave

Poštovani i dragi gosti,

U ponudi našeg hotela nalaze se i organizacije obiteljskih proslava – Krštenja, Prve Pričesti, Krizme, obljetnice, rođendani...

Svim našim gostima, ukoliko vremenske prilike dozvoljavaju nudimo mogućnost organizacije svečanog ručka u restoranu Tomislav ili na terasi restorana Tomislav.

Na meni-u mogu se pronaći tradicionalna jela zagrebačke i zagorske kuhinje. U nastavku Vam predlažemo nekoliko primjera meni-a te se nadamo kako ćete pronaći onaj koji Vam najviše odgovara. Sve meni-e moguće je prema Vašim željama mjenjati kako u količini tako i u vrsti jela koja se u njemu nalaze.

Uz svaki prijedlog meni-a u cijenu je uključeno neograničena konzumacija pića u trajanju od 3 sata. Popis ponuđenih pića također pogledajte u nastavku.

Cijene koje su izražene odnose se na odraslu osobu dok je cijena za djecu od 3 do 14 godina 50 % manja.

Sve cijene su u kunama i sa PDV-om.

Nije dozvoljena konzumacija alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina.

Prijedlog 1

Hladno predjelo

Domaća šunka iz kruha, sir i vrhnje

Juha

Bistra pileća juha s domaćim knedlima

Glavno jelo

Jela sa roštilja – pureći ražnjići sa povrćem, pileći file, roštilj kobasice, pljeskavice, kotleti,...

Povrće sa žara

Pureći file u umaku od šampinjona, kroketi od sira

Pileći zagrebački odrezak, krumpirići

Salata

Miješana salata

Desert

Pita od jabuka

Cijena: 170,00 kn po osobi

Prijedlog 2

Juha

Zagorska krumpir juha

Toplo predjelo

Zapečeni zagorski štrukli

Glavno jelo

Gračanski popečci, njoki

Marinirani svinjski vrat u crnom papru, rižoto od povrća

Pileći ražnjići, rizi bizi

Salata

Miješana salata

Desert

Savijača od višanja

Cijena: 190,00 kn po osobi

Prijedlog 3

Hladno predjelo

Sljemenski pladanj

(dimljena šunka, suhi svinjski vrat, kobasice od divljači, sir sa vrhnjem)

Juha

Pileća ragu juha

Glavno jelo

Špikani svinjski but u umaku od bijelog vina, valjušci od krumpira

Odrezak (teletina) Tomislav, povrće na maslacu

Pileći file sa žara, pole od krumpira

Salata

Miješana salata

Desert

Sljemenska gibanica

Cijena: 210,00 kn po osobi

Prijedlog 4

Hladno predjelo

Hladna zakuska Tomislav

(dalmatinski pršut, slavonski kulen, paški sir)

Kobasice od divljači

Juha

Goveđa bistra juha sa domaćim rezancima

Glavno jelo

Teleće pečenje, krumpir na pekarski

Pohana svinjetina na bečki, povrće na maslacu

Pečena purica s mlincima

Salata

Miješana salata

Desert

Savijača od jabuka

Cijena: 220,00 kn po osobi

Prijedlog 5

Juha

Goveđa bistra juha s domaćim rezancima

Krem juha od gljiva

Toplo predjelo

Kuhana junetina i piletina s umakom od hrena

Glavno jelo

Punjeni svinjski file šunkom i sirom, kuhano povrće

Pohani punjeni pileći file, povrće sa žara

Pirjani juneći but na lovački, hrustavci od krumpira

Salata

Miješana salata

Desert

Pjenica od čokolade u umaku od šumskog voća

Cijena: 230,00 kn po osobi

Prijedlog 6

(jela bez mesa)

Hladno predjelo

Razni sirevi s voćem

Bruschette sa paštetom od tune

Juha

Krem juha od šparoga

Glavno jelo

Sojini medaljoni u umaku od gljiva

Pohani sir i tartar umak, rižoto od povrća

File škarpine na žaru, kuhani špinat sa krumpirom

Salata

Miješana salata

Desert

Voćna salata

Cijena: 200,00 kn po osobi

Otvoreni bar u trajanju 3 sata

Piće dobrodošlice – jedan po osobi

Domaći aperitivi – lozovača, travarica, šljivovica, amaro, pelinkovac,

Piće uz ručak

Otvoreno bijelo vino 1/1 l – Graševina Kutjevo

Otvoreno crno vino 1/1 l – Plavac Pelješac

Pivo 0,5 l – Ožujsko, Karlovačko, Karlovačko Radler,

Karlovačko 0,00%, crno Tomislav, Laško

Sokovi 1 l – Coca cola, Fanta, prirodni sok od jabuke, prirodni sok od naranče

Mineralna voda 1 l

Radujemo se ukoliko ćete biti naši gosti.

Vaš hotel Tomislavov dom