

HOTEL TOMISLAVOV DOM

SLJEME, MEDVEDNICA

Ponuda svečane večere

Dragi budući mladenci,

Već dugi niz godina hotel Tomislavov dom u svojoj ponudi nudi i uslugu organizacije svadbenih svečanosti.

Vođeni iskustvom i željama naših gostiju predlažemo Vam nekoliko primjera meni-a te se nadamo kako ćete među njima pronaći onaj koji Vam najviše odgovara. Svi ponuđeni meni-i po Vašoj želji mogu se mjenjati kako u količini tako i u vrsti jela koja se u njima nalaze.

Uz svaki prijedlog meni-a u cijenu je uključena i neograničena konzumacija pića. Popis pića također pogledajte u nastavku.

Sve cijene su u kunama i sa PDV-om.

Nije dozvoljena konzumacija alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina.

Prijedlog 1

Hladno predjelo

Hladna zakuska Tomislavov

(dalmatinski pršut, slavonski kulen, paški sir)

Kobasice od divljači

Juha

Goveđa bistra juha sa domaćim rezancima

Glavno jelo

Teleće pečenje, krumpir na pekarski način

Pohana svinjetina na bečki, povrće na maslacu

Pečena purica s mlincima

Salata

Miješana salata

Desert

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Vinski gulaš

Cijena: petak 380,00 kn / subota 400,00 kn

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

Pečena purica s mlincima

Salata

Miješana salata

Desert

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Pečeni odojak i janjetina, grah salata i mladi luk

Vinski gulaš

Cijena: petak 420,00 kn / subota 440,00 kn

Prijedlog 3

Hladno predjelo

Sljemenski pladanj

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

Juha

Goveđa bistra juha sa domaćim rezancima

Glavno jelo

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

Pohani teleći bečki, rizi- bizi

Punjeni pureći file sa šunkom i sirom, pole od krumpira i povrće sa žara

Salata

Miješana salata

Desert

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Pečeni odojak i janjetina, mladi luk i rajčica

Vinski gulaš

Cijena: petak 410,00 kn / subota 430,00 kn

Prijedlog 4

Juha

Goveđa bistra juha sa domaćim rezancima
Krem juha od gljiva

Toplo predjelo

Kuhana junetina i piletina s umakom od hrena

Glavno jelo

Teleće pečenje, krumpir na pekarski način
Pohani punjeni pileći file, povrće sa žara
Pirjani juneći but na lovački (gljive, slanina), hrustavci od krumpira

Salata

Miješana salata

Desert

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Vinski gulaš

Cijena: petak 380,00 kn / subota 400,00 kn

Prijedlog 5

(jela bez svinjetine)

Hladno predjelo

Hladna zakuska

(hladni roastbeef, izbor sireva s ikebanom od voća)

Juha

Pileća ragu juha

Glavno jelo

Teleće pečenje, pečeni krumpir sa začinskim povrćem

Pohani punjeni pileći file sa svježim sirom, kuhano povrće na maslacu

Goveđi file (biftek) u umaku od šumskih gljiva, kroketi

Salata

Miješana salata

Desert

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Pečena janjetina, rajčica, mladi luk

Cijena: petak 450,00 kn / subota 470,00 kn

Prijedlog 6

Hladno predjelo

Hladna zakuska

(pečena šunka u kruhu, sir sa vrhnjem

Juha

Krem juha od gljiva

Glavno jelo

Teleće pečenje, krumpir na pekarski način

Punjeni svinjski file šunkom i sirom, kuhano povrće

Pureći file u umaku od gljiva, kroketi od sira

Salata

Miješana salata

Desert

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Vinski gulaš ili lovački gulaš

Cijena: petak 380,00 kn / subota 400,00 kn



Prijedlog 7

(jela bez svinjetine)

Juha

Goveđa bistra juha sa domaćim rezancima

Glavno jelo

Pečena purica s mlincima

Pohani pileći file, povrće sa žara

Teleća plećka, restani krumpir

Salata

Miješana salata

Desert

Zapečeni zagorski štrukli

Voćna salata

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Cijena: petak 360,00 kn / subota 380,00 kn

Prijedlog 8

(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

Kolači po izboru (savijača od jabuka, višanja i sljemenska gibanica)

Iza ponoći

Zapečeni zagorski štrukli

Cijena: petak 420,00 kn / subota 440,00 kn

Otvoreni bar

Piće dobrodošlice

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

Mali zalogaji uz piće dobrodošlice

Razni canape sendviči, voćne plate

Piće uz večeru

Kvalitetno bijelo vino 0,75 l – Graševina Belje

Kvalitetno crno vino 0,75 l – Merlot Laguna

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

Kava poslije torte

Pjenušavo vino za mladence i kumove kod ulaska u restoran i uz tortu

Radujemo se što ćemo biti dio vaše najljepše
priče.

Vaš hotel Tomislavov dom