

20 - 50 oseb: KOSILO

3 HODNI	29€ / osebo
4 HODNI	35€ / osebo
5 HODNI	45€ / osebo

*Opcija show cookinga - doplačilo 5€ / osebo

- Tagliatelle s češnjevim paradižnikom, bučnimi semeni, bučno olje, feta sir
- Sezonska rižota z piščancem

Meni

Štajerski »esihflajš« s čebulo, bučnim oljem in ribanim jajcem

Vege opcija: Bučna skuta, Carpaccio bučk v marinadi, feta sir, paradižnikovi kosmiči

Goveja juha z rezanci in Gobova juha z jurčki

Kuhan goveji »tafelšpic« Restan krompir s Ptujskim Lükom, jabolčni hren

Vege opcija: Na maslu popečeni domači njoki z lešniki in jurček, pena staranega sira

Piščancji ražnjiči z zelenjavo

Svinjski zrezek po dunajsko s pisanimi semeni

File postrvi na žaru

Sezonska zelenjava na žaru

Krompirjev rosti

Riž s češnjevcji, papriko in feta sirom

Zapečeni Canelloni s skuto in parmezanom

Solatni buffet

Sladki izbor

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nstrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

2025 / 2026

20 - 50 oseb: VEČERJA

3 HODNI	29€ / osebo
4 HODNI	35€ / osebo
5 HODNI	45€ / osebo

Meni

Štajerski »esihflajš« s čebulo, bučnim oljem in ribanim jajcem

Vege opcija: Bučna skuta, Carpaccio bučk v marinadi, feta sir, paradižnikovi kosmiči

Goveja juha z rezanci in Gobova juha z jurčki
(Servirano v jušnikih ali v sklopu buffeta)

Kuhan goveji »tafelšpic« Restan krompir s Ptujskim Lükom, jabolčni hren

Vege opcija: Na maslu popečeni domači njoki z lešniki in jurček, pena staranega sira

Ocvrt Ptujski »pišek«

Svinjska ribica z jurčki

File orade na žaru

Pražen krompir

Sezonska zelenjava na žaru

Sirovi štruklji

Zapečeni Canelloni z govejim ragujem

Soladni buffet

Sladki izbor

*Opcija show cookinga - doplačilo 5€ / osebo

- Tagliatelle s češnjevim paradižnikom, bučnimi semeni, bučno olje, feta sir
- Sezonska rižota z piščancem

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nstrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

2025 / 2026

50+ oseb: KOSILO

4 HODNI 37€ / osebo

5 HODNI 50€ / osebo

*Opcija show cookinga - doplačilo 5€ / osebo

- *Tagliatelle s češnjevim paradižnikom, bučnimi semeni, bučno olje, feta sir*
- *Sezonska rižota z piščancem*

Meni

Narezek in tatarc s tartufom, domači siri, kislice

Vegi opcija: Bučna skuta, Carpaccio bučk v marinadi, feta sir, paradižnikovi kosmiči

Goveja juha s fritati / Sezonska juha

Kuhan goveji »tafelšpic« Restan krompir s Ptujskim Lükom, jabolčni hren

Vege opcija: Na maslu popečeni domači njoki z lešniki in jurček, pena staranega sira

Goveja bržolica v čebulni omaki

Ocvrta piščančja stegna v Panko drobtinah

File brancina, s krompirjevo kožo

Pire ožgane cvetače

Pommes Duches, Pesto

Maslena kremna rižota

Solatni buffet

Sladki izbor

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nstrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

2025 / 2026

50+ oseb: VEČERJA

4 HODNI 37€ / osebo

5 HODNI 50€ / osebo

*Opcija show cookinga - doplačilo 5€ / osebo

- Tagliatelle s češnjevim paradižnikom, bučnimi semeni, bučno olje, feta sir
- Sezonska rižota z piščancem

Meni

Narezek in tatarc s tartufom, domaci siri, kislice

Vegi opcija: Bučna skuta, Carpaccio bučk v marinadi, feta sir, paradižnikovi kosmiči

Goveja juha s fritati / Sezonska juha

Kuhan goveji »tafelšpic« Restan krompir s Ptujskim Lükom, jabolčni hren

Vege opcija: Na maslu popečeni domači njoki z lešniki in jurček, pena staranega sira

Ocvrt piščančji file s črnim sezamom

Telečji hrbet z zelenim poprom

Mošnjiček s brancinom in zelenjavo

Rižota z baziliko kozicami in rumenimi paradižniki

Kremna polenta

Pečen sladki krompir

Polnjeni lignji s pršutom in sirom

Solatni buffet

Sladki izbor

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nstrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

2025 / 2026

GALA KOSILO

4 HODNI 40€ / osebo

5 HODNI 55€ / osebo

Meni

Tatarc jelena, črn oreh, vloženi jurčki, Rožmarinovo maslo
Carpaccio hobotnice, okisan koromač, gel maline, pesto sušenega paradižnika, čips

Kraljeva piščančja juha z ribano kašo / Jurčkova juha s tartufom

Topla predjed - Show cooking: Sipini Giganti z lososom, koromačeva omaka, kaviar

Ocvrt piščančji file polnjen s skuto in suhim paradižnikom

Jelenov hrbet z višnjami

Puranje BBQ krače

File lososa pečen na žaru, pehtranova omaka

Pljukanci s šparglji in dimljemin sirom

Sotirane gomoljnice

Korenčkovi štruklji, pražene drobtine

Pečena terina krompirja

Solatni buffet

Sladki izbor

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nastrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

2025 / 2026

GALA VEČERJA

4 HODNI	40€ / osebo
5 HODNI	55€ / osebo

Meni

Tatarec jelena, črn oreh, vloženi jurčki, Rožmarinovo maslo
Carpaccio hobotnice, okisan koromač, gel maline, pesto sušenega paradižnika, čips

Kraljeva piščancja juha z ribano kašo / Jurčkova juha s tartufom

Topla predjed - Show cooking: Sipini Giganti z lososom, koromačeva omaka, kaviar

Počasi pečen vrat Krškopoljca z gomoljno zelenjavo
Pečene lovke hobotnice s krompirjem in zelenjavo
Jagnječje krone, zeliščna skorjica
Ocvrte Puranje roladice z dimljenim sirom
Sladko - kisli Pak-choi s šampinjoni
Topinambur iz pečice
Rižota z grahom in slanino
Istrski fuži z paradižniki in baziliko
Ajdovi štruklji s skuto
Solatni buffet

Sladki izbor

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nastrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

PLOŠČE

20 - 25€ / osebo

Meni

Pozdrav iz kuhinje

Carpaccio jelena, gobe, ribez, kozji sir
ali
Sesekljan in začinjen goveji file, črn tartuf, espuma polente, parmezan

Goveja juha z rezanci in Gobova juha

Ocvrt piščanec – le belo meso
Svinjska ribica ovita v slanino
Goveja bržola
Pražen in pečen krompir + ekstra porcije pommes
Skutni štruklji s pečeno smetano
Pečena zelenjava
Sestavljena solata

Jabolčni zavitek z orehovim sladoledom

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nastrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.

2025 / 2026

Do max. 25 oseb

DEGUSTACIJSKI MENI

4 HODNI	29€ / osebo
5 HODNI	38€ / osebo

MIMO ŠTEDILNIKA KAPRESKA

Mozarella, češnjev paradižnik, bazilika, pistacija,, prah bučnega olja, »fokača«
9,90 €

IZ LONCA NEBEŠKO ZADIŠI...
Dnevna juha

TOPLA JED, LEPO MESTO NAJDE
Domači krompirjevi svaljki polnjeni s skuto in zelišči, lešniki, jurček, parmezanova krema

RIŽOTA POLO
Piščancji file, sotiran grah, špargljeva rižota, čips slanine, pečeni jurčki

Ali:

SMUČ-AR

Smuc na zaru, ajdova kasa s šparglji in tartufom,
pena limone, kreker chia semen

Ali:

GNOCCHI E VITELLO

Njoki z rezinami teletine, tartuf, ožgana mlada
čebulica, sušen paradižnik, pena staranega sira

ZA CARTANJE DUŠE

KUHAN »ŠTRUDL«

Jabolčni zavitek z orehovim sladoledom

Morebitne alergene je potrebno sporočiti 4 dni pred
izvedbo dogodka.

DOPLAČILA:

FINGER FOOD 15€

Polenta, kremni sir, dimljen losos,
Mini burger z nastrgano svinjino in Coleslaw solatko
Humus na popečenem toastu, rdeča pesa, feta sir
Croissant s »Štajerskim esihflajšom«
Maslen Croissant s hrenom in prekajeno šunko
Zelenjavna terina, bučna majoneza, okisan korenček
Kanape s pršutom, pestom pistacije in Čušov sir
Parmezanove lizike s pikantno salamo

RENT OPREME

- Najem prevlek: 5€ / prevleko
 - Najem luči: 10€ / luč
 - Najem zvočnikov: 100€ / zvočnik
 - Najem mikrofona: 20 € / mikrofon
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.