

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

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

Zapečeni kaneloni z govejim ragujem

File postrvi na žaru

Krompirjev rosti

Sirovi štruklji

Soladni buffet

Arenin sladki buffet

23:00 - Kislja juha

*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 €.

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

Arenin 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

Ocvrt piščančji file s črnim sezamom

Telečji hrbet z zelenim poprom

File brancina, s krompirjevo kožo

Rižota z baziliko kozicami in rumenimi paradižniki

Pommes Duches, Pesto

Pečen sladki krompir

Polnjeni lignji s pršutom in sirom

Solatni buffet

Arenin 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 €.

GALA VEČERJA

4 HODNI	42€ / 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 piščančja 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
Jagnječje krone, zeliščna skorjica
Ocvrte puranje roladice z dimljenim sirom
Pečene lovke hobotnice s krompirjem in zelenjavo
Topinambur iz pečice
Rižota z grahom in slanino
Istrski fuži z paradižniki in baziliko
Korenčkovi štruklji, pražene drobtine
Pečena terina krompirja
Solatni buffet

Arenin 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 € / mikrofona
- Cena najema celotnega kompleta: 400 €.