

POSLOVNI ZAKLJUČKI 2026 V HOTELU EVROPA

Dobrodošli, da s sodelavci in poslovnimi partnerji
nazdravite poslovnemu letu!

4 HODNI MENI

Mesni meni €35

- *Kremna juha pečene cvetače in lešnika
- *Baby ješprenj, črna trobenta, krema špinače
- *File krškopoljca, bučni štruklji, krema zelene in bučnic, zelenjava, demi-glacé
- *Panna cotta, biskvit, sladoled gozdnih sadežev, jagodičevje

Ribji meni €35

- *Kremna juha pečene cvetače in lešnika
- *Baby ješprenj, črna trobenta, krema špinače
- *File postrvi, krema buče, gnudi, zelenjava, maslena ribja omaka
- *Panna cotta, biskvit, sladoled gozdnih sadežev, jagodičevje

Veganski meni €35

- *Kremna juha pečene cvetače in lešnika
- *Baby ješprenj, črna trobenta, krema špinače
- *Rulada ohrovt, miso, krema belega fižola, omaka mandljev
- *Panna cotta, biskvit, sladoled gozdnih sadežev, jagodičevje



POSLOVNI ZAKLJUČKI 2026 V HOTELU EVROPA

Dobrodošli, da s sodelavci in poslovnimi partnerji
nazdravite poslovnemu letu!

5 HODNI MENI

Mesni meni €42

- *Zorjen telečji hrbet, domača majoneza, okisana zelenjava, bazilika
- *Kremna juha pečene cvetače in lešnika
- *Baby ješprenj, črna trobenta, krema špinače
- *File krškopoljca, bučni štruklji, krema zelene in bučnic, zelenjava, demi-glacé
- *Panna cotta, biskvit, sladoled gozdnih sadežev, jagodičevje

Ribji meni €42

- *Mariniran losos, avokado, domača majoneza, paradižnikov sok
- *Kremna juha pečene cvetače in lešnika
- *Baby ješprenj, črna trobenta, krema špinače
- *File postrvi, krema buče, gnudi, zelenjava, maslena ribja omaka
- *Panna cotta, biskvit, sladoled gozdnih sadežev, jagodičevje

Veganski meni €42

- *Žitna pašteta s koruzo, okisana domača zelenjava, olje mlade špinače
- *Kremna juha pečene cvetače in lešnika
- *Baby ješprenj, črna trobenta, krema špinače
- *Rulada ohrovt, miso, krema belega fižola, omaka mandljev
- *Panna cotta, biskvit, sladoled gozdnih sadežev, jagodičevje

Rezervacije in ostale informacije:

booking@eh.si +386 8 201 0420