



JELOVNIK ZA POSEBNE
PRIGODE I GRUPE

JELOVNIK ZA POSEBNE PRIGODE I GRUPE

S ljubavlju osmišljen za vaše najsvečanije trenutke: krštenja, prve pričesti, druženja, rođendane i sve posebne prigode koje s vama s veseljem slavimo.

Broj gostiju

Naš prostor može primiti grupe do 45 gostiju, pružajući nezaboravno i potpuno prilagođeno iskustvo.

Opcije privatizacije prostora

Za veće grupe nudimo mogućnost privatizacije prostora (cijena jelovnika + naknada za privatizaciju):

- Park:
 - Sjedeća mjesta do: 120 osoba
 - Stajaća mjesta do: 300 osoba
- Vila Tončić:
 - Sjedeća mjesta do: 45 osoba
 - Stajaća mjesta do: 70 osoba

• Važna napomena:

Molimo vas da nas unaprijed obavijestite o svim posebnim prehrambenim potrebama ili alergijama kako bismo mogli prilagoditi jelovnik.

MESNI MENI U TRI SLIJEDA

Naš mesni jelovnik donosi bogatstvo okusa, pažljivo osmišljenih i pripremljenih od vrhunskih namirnica. Započinje raznolikim predjelima, a kulminira glavnim jelima koja će zadovoljiti i najzahtjevnija nepca.

Predjela (za dijeljenje)

- Svježe pečena focaccia s humusom
- Plata s pršutom i sirevima
- Kremasti Croquetas Ibericas
- Pohana riba s tartar umakom ili tarte flambée po izboru

Glavna jela (odabir unaprijed za cijelu grupu)

1. Juneći obrazi – 55 € po osobi

Sporo kuhani juneći obrazi u Babić vinu, oblikovani u "mesnu torticu". Poslužuju se s kremastim pireom od vrganja i ličkim krumpirom.

2. Svinjska koljenica – 68 € po osobi

Marinirana u morskoj vodi i pečena do hrskave savršenosti, sadrži pola kilograma nježnog mesa s kosti, poslužena uz osvježavajuću salatu od kupusa i pečeni krumpir.

3. Goveđi file "Rossini" – 77 € po osobi

Klasik koji uvijek oduševljava – 180 g sočnog goveđeg filea posluženog na mekanom briošu s aromatično gušćjom jetrom sa žara i baršunastim umakom od Madeire.

Deserti

- Torta. Odabir prema dogovoru s klijentom
III
- Pojedinačni desert (odabir unaprijed za cijelu grupu):
 - Paris Brest s pistacijama hrskavo choux tijesto punjeno kremom od tostiranih pistacija i prstohvatom soli.
 - Brownie od čokolade i oraha s mrvljenim keksima i sladoledom od vanilije.

Piće

Selekcija pića i napitaka prilagođena ponuđenim slijedovima. Može se prilagoditi i po željama klijenta.

- Opcija 1 - 13,5 € po osobi
 - Pola boce vode po osobi (Jana ili Jamnica)
 - Predjelo: Piena Brut
 - Glavno jelo: Basina Tribidrag
 - Kava ili čaj
- Opcija 2 - 17 € po osobi
 - Pola boce vode po osobi (Jana ili Jamnica)
 - Predjelo: Pineluxe
 - Glavno jelo: Mokosh crno
 - Kava ili čaj

RIBLJI MENI U TRI SLIJEDA

Naš riblji jelovnik inspiriran je živopisnim okusima mora, s raznolikim jelima koja naglašavaju kvalitetne namirnice i pažljivo uravnotežene okuse.

Predjela (za dijeljenje)

- Focaccia s humusom
- Carpaccio od gofa s vinigretom od limete i manga
- Pohana riba s tartar umakom
- Rillette od raka

Glavna jela (odabir unaprijed za cijelu grupu)

1. Conchiglioni s jastogom – 67 € po osobi

Velika tjestenina u obliku školjke u bogatom umaku od plavog jastoga, s mariniranim mesom jastoga i divljim začinskim biljem.

2. File brancina na žaru – 65 € po osobi

File brancina na žaru, poslužen s baršunastom emulzijom od komorača i šarenilom povrća.

3. Rižoto s okusom paelle – 60 € po osobi

Aromatični rižoto s paella začinima, hobotnica sa žara, mladi bob reducirani umak od Rioja vina.

Deserti

Torta: Odabir prema dogovoru s klijentom

ILI

Pojedinačni desert (odabir unaprijed za cijelu grupu):

- Paris Brest s pistacijama: hrskavo choux tijesto punjeno kremom od tostiranih pistacija i prstohvatom soli.
- Brownie od čokolade i oraha s mrvljenim keksima i sladoledom od vanilije.

Piće

Selekcija pića i napitaka prilagođena ponuđenim slijedovima. Može se prilagoditi i željama klijenta.

- Opcija 1 - 11 € po osobi
 - Pola boce vode po osobi (Jana ili Jamnica)
 - Predjelo: Piena Brut Rose
 - Glavno jelo: Ško Maraština
 - Kava ili čaj
- Opcija 2 - 17 € po osobi
 - Pola boce vode po osobi (Jana ili Jamnica)
 - Predjelo: Art de Fleur
 - Glavno jelo: Mokosh bilo
 - Kava ili čaj

MENI U ČETIRI SLIJEDA

Opcija 1 – 68 € po osobi

- I. Carpaccio od gofa s vinigretom od limete i manga
- II. Aromatični rižoto s paella začinima, hobotnica sa žara, mladi bob reducirani umak od Rioja vina.
- III. File brancina na žaru, poslužen s baršunastom emulzijom od komorača, upotpunjen šarenilom povrća.
- IV. Brownie od čokolade i oraha s mrvljenim keksima i sladoledom od vanilije

Opcija 2 – 89 € po osobi

- V. "Vitello Tonnato" s komadićima sirove tune, kaparima i klasičnim umakom
- VI. Conchiglioni s jastogom – velika tjestenina u obliku školjke u bogatom umaku od plavog jastoga, s mariniranim mesom jastoga i divljim začinskim biljem.
- VII. Goveđi file "Rossini" - sočni goveđi file poslužen na mekanom briošu s aromatično gušćjom jetrom sa žara i baršunastim umakom od Madeire.
- VIII. Brownie od čokolade i oraha s mrvljenim keksima i sladoledom od vanilije

Piće

Selekcija pića i napitaka prilagođena ponuđenim slijedovima. Može se prilagoditi i željama klijenta.

- Opcija 1 - 23 € po osobi
 - Poklon: Koktel dobrodošlice (Pineluxe)
 - Pola boce vode po osobi (Jana ili Jamnica)
 - Wine pairing:
 - Mokosh Bilo
 - Enosophia Matarouge
 - Ško Maraština
 - Graham's Port the Tawny Reserve
 - Kava ili čaj
- Opcija 2 - 29 € po osobi
 - Poklon: Koktel dobrodošlice (Art de Fleur)
 - Pola boce vode po osobi (Jana ili Jamnica)
 - Wine pairing:
 - Kos Pinot Crni
 - Enosophia Trs no. 5
 - Dvorac Belaj Merlot
 - Graham's Port the Tawny Reserve
 - Kava ili čaj

FINGER FOOD I KOKTEL MENI

MENI – 55 € po osobi

- Croquetas Ibericas
- Bruschette s mariniranim srdelama sa žara
- Mini ceviche od hobotnice i bijele ribe s umakom "leche de tigre"
- Pogačice s polako kuhanim svinjskim potrbušjem, ponzu umakom i hrskavom salatom od kupusa
- Rižoto s junećim obrazima, Taleggio sirom i umakom od Porta
- Piće po dogovoru

Dodajte slatku opciju svojoj koktel zabavi – 10 € po osobi

- Kremasti voćni košarice
- Mini Ferrero kuglice
- Profiteroli