



SVEČANI VIP MENIJI ZA GRUPE 2022



MENI R

Hladno predjelo:

Meso z tiblice, slanine, dimljeni jezici
Domaći sirni namaz, feferoni, kiseli
krastavci
Kruh i peciva iz naše pećnice

Juha:

Pretepena juha

Toplo predjelo:

Domaći trganci s vrhnjem
Šiškrlni zapečeni z slaninama

Glavno jelo:

Pileći file punjen topljenim sirom i šunkom
Svinjski lungić na žaru u umaku od crnog
vina ili suhah šljiva

Prilozi:

Domaći mlinci
Okruglice od svježeg kravljeg sira
Anina zelena riža

Složena sezonska salata
Domaći kruh i peciva

Deserti:

Međimurski štrukli s jabukama
i štrukli sa sirom

Cijena menija 205,00 Kn

MENI S

Hladno predjelo:

Pašteta od pačje jetre
Domaći sirni namaz
Prepečenac, kruh i peciva iz naše peći

Juha:

Bistra juha s domaćim krpicama i jetrenim
okruglicama

Toplo predjelo:

Domaći široki rezanci zapečeni sa svježim
kravljim sirom

Glavno jelo:

Juneći ili jelenji medaljoni na lovački
Svinjski lungić gratiniram topljenim sirom
i šumskim gljivama

Prilozi:

Šiškrlni
Rižoto od šampinjona
Zapečeni krumpir Dvori

Svježa sezonska salata
Domaći kruh i peciva

Deserti:

Međimurska gibanica
Štrukli od šumskog voća

Cijena menija 245,00 Kn

NAPOMENA: Ukoliko se izuzmu hladna ili topla predjela, postoji mogućnost da se cijena menija **uveća**.



Restoran & Catering Međimurski dvori

MALO SELO d.o.o. Vladimira Nazora 22, 40311 Lopatinec, tel 098 241 800
OIB: 13486090993, poslovna banka: RBA, **IBAN: HR1324840081102276784**, član uprave: Marijan Martinjaš
TRGOVAČKI SUD VARAŽDIN Tt-08/540-2; MBS: 070066560; TEMELJNI KAPITAL 20.000,00 Kn uplaćen u cijelosti

www.medjimurski-dvori.hr



info@medjimurski-dvori.hr