



SVADBENI MENI 2024



Juha i toplo predjelo:

- ♥ Bistra goveđa juha s domaćim krpicama i jetrenim okruglicama
- ♥ Kuhana govedina i kokoš s hrenom i dodacima

Glavno jelo:

- ♥ Špikano i marinirano svinjsko pečenje
- ♥ Kosani medaljoni u umaku od gljiva
- ♥ Pileći bečki odrezak

Prilozi glavnom jelu:

- ♥ Kroketi od krumpira
- ♥ Domaći široki rezanci
- ♥ Sočna riža s povrćem
- ♥ Složena sezonska salata
- ♥ Kruščići iz naše pećnice

Deserti:

- ♥ Međimurski štrukli sa sirom
- ♥ Štrukli s jabukama

Cijena menija 30 €

Ponoćno jelo:

Roštilj (kombinacija: ražnjići, pljeskavice, pileći file na žaru ili sl.)

Domaći pržen krumpir
Luk, ajvar, kruščići i peciva

Cijena 15€

Paket pića:

- ♥ Piće dobrodošlice - prilikom dočeka gostiju
- ♥ Vino bijelo - neograničeno
- ♥ Mineralna voda - neograničeno
- ♥ Coca ili Pepsi Cola (originalna) – neogranič.
- ♥ Juice od naranče ili ledeni čaj - neogranič.
- ♥ Kave (prema želji) - neograničeno
- ♥ Crveno vino - neograničeno
- ♥ Pivo domaće ili pivo bezalkoholno 0,5 lit - neograničeno

Cijena paketa pića 25€

NAPOMENA: Moguće su i druge kombinacije jela prema Vašim željama.

DOPLATE:

Hladno predjelo: Plate Dvori: meso z tiblice, dimljeni goveđi jezici, slanine, Sir z vrhnjem, Domaći kruh i peciva - **(9€)**

Finger food kreacije - **(12€)**

Toplo predjelo: Kuhana govedina (bez kokoši) **(2€)**

Voćni bife **(5 €)**. Voćni bife s vlastitim voćem **(3€)**

Jutarnje jelo: Gulaš s domaćim noklecima + domaći kruh i peciva - **(8€)**.

Bograč od divljači s domaćim noklecima + domaći kruh i peciva - **(10€)**



Catering Međimurski dvori & Bajkovita šuma

MALO SELO d.o.o., Vladimira Nazora 29A, 40311 Lopatinec, tel: **040 856 333**, 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.bajkovita-suma.eu



info@medjimurski-dvori.hr