

SVĚČANI MENUJI

MENU I.

Divjačinska pašteta z jurčki

*

Bučna juha s semeni

*

Pršutova rulada z gosjimi jetri,
mariniranimi figami in
sušenim paradižnikom

*

Limonin sorbet

*

Pljučni medaljon s koprovo omako
Zdrobova ruladica s skuto

*

Čokoladni mousse z jabolčno
omako in baileys likerjem

MENU II.

Junečji carpaccio z
izborom sirov

*

Juha iz sezonske zelenjave
s travnatimi zelišči

*

Sipini rezanci z morskimi sadeži
in pršutom

*

Svinjska ribica v srninem ovoju s
čokoladno - lešnikovo omako,
zelenjavni trio

*

Izbrano sadje v penininem želeju
s sadno kremo

MENU III.

Morska divjačina v školjčni skodelici

*

Dvobarvna kremna juha z lešniki

*

Toč s pršutom na beli polenti

*

Solatni krožnik

*

Telečji file z jajčevcem in
šalotkami v portskem vinu
na riževi pogači

*

Smetanova strjenka s
karamelno omako

MENU IV.

Izbor štajerskih suhih mesnin na solatnem
hlebčku

*

Krepka juha z zelenjavnimi rezanci

*

Testeninske blazinice s postrvjim
nadevom in baziliko
na paradižnikovem konkaseju

*

Sadno sladoledni sorbet

*

Žrebičkov ramstek z zeliščnim maslom
in pehtranovim štrukljem
na popečeni zelenjavi

*

Izbor tortic

*

Izbor sirov s suhim sadjem
in oreški

MENU V.

Paradižnikov carpaccio s sojinim sirom

*

Kremna juha iz zelene in semen

*

Gratinirane ajdove palačinke z blitvo in
bučkami

na mladi kolerabici s hrenovimi ostružki

*

Jagodni sadni sorbet

*

Vegetarijanski zrezek z rižoto iz mešanih
gobic in zelenjave

*

Biskvitni medaljon z vanilijevo
in jagodno kremo na
karamelizirani jabolčni rezini

MENU VI.

Carpaccio iz dimljene postrvi
na mariniranih bučkah in sezonski solati
z avokadovo kremo

*

Juha iz morskih kozic in paradižnikovega
češnjevca

*

Njoki s škampovimi repki in tartufi

*

Melonin sorbet

*

Brancinov zvitek z zelenjavo
na pireju iz krompirja in koromača
z omako iz paprike in drobnjaka

*

Skutna pita z brusnicami

THERMANA D.D.
Družba dobrega počutja