



GOSTINSKA  
PONUDBA

  
THERMANA  
*Laško*

## STANDARD

1.	2.	3.	4.
Kava Kava z mlekom Čaj z limono	Kava Kava z mlekom Čaj z limono Masleni rogljički (2 kos)	Kava Kava z mlekom Čaj z limono Mini potičke (2 kos na osebo) Sadje (10 dag)	Kava Kava z mlekom Čaj z limono Masleni rogljički (2 kos) Mini potičke (2 kos na osebo) Sadje (10 dag)
2,50 €	3,70 €	4,50 €	5,90 €

## AYURVEDSKI ODMOR

Ayurvedski čaj  
Ingverjev napitek s pomarančo  
Naravna voda s kolobarji limone in zelišči  
Zelenjavni napitek s kokosovim mlekom  
VEGETABLE MUNCHURIAN (ocvrte zelenjavne kroglice s sojino omako)  
Sveže sadje s kokosovo moko

8,00 € / osebo

## MEDENI ODMOR

Medena limonada z meto  
Naravna voda s kolobarji limone in zelišči  
Sir z medom in domačo marmelado  
Medeni pirini piškoti  
Čebelji pik  
Hišna medena pita s pregreto smetano  
Narezano sveže sadje

9,00 € / osebo

## ODMOR PO LAŠKO

Termalna voda Thermana  
Šunka v kruhovem testu  
Prsjača s pregreto smetano  
Ocvrti čebulni obročki  
Hišna medena pita s pregreto smetano  
Torta s temnim pivom Laško

8,00 € / osebo

## AYURVEDA

Termalna voda Thermana  
Ayurvedski čaj  
Ingverjev napitek s pomarančo  
Zelenjavni napitek s kokosovim mlekom  
Osvežilna solata v kozarčku  
VEGETABLE MUNCHURIAN (ocvrte zelenjavne kroglice s sojino omako)  
ONION PAKODA (čebula v riževem in čičerikinem testu s čilijem, ingverjem, kurkumo in sladko pikantno omako)  
Sveže sadje s kokosovo moko

12,00 € / osebo

## OKUSI SLOVENIJE

Kranjska klobasa na hrustljavem kruhku  
Zapečena koruzna polenta s panceto  
Mladi sir z zelišči  
Marinirani kalamari  
Jabolčni zavitek  
Mini gibanica  
Narezano sveže sadje

12,00 € / osebo

## LOKALNO IN REGIONALNO NA KROŽNIKIH

Namazi iz Knezove skute s svežimi zelišči  
Thermanina hišna pašteta v koruznem hlebčku  
Izbrani siri z lokalnim medom in domačo marmelado  
Suhe mesnine "Dežele celjske", hišni kruh  
Češplje v pivovem testu  
Zavitek z ajdovo kašo na jabolčni čežani  
Narezano sveže sadje

12,00 € / osebo



## DODATKI COFFEE BREAK

Masleni rogljički (2 kos / osebo)	1,20 €
Domači rogljički s semeni (2 kos / osebo)	1,50 €
Mini dvobarvni rogljički (2 kos / osebo)	1,50 €
Mini muffin (zeliščni, pivovski) (2 kos / osebo)	2,00 €
Kanape mesni in vege (2 kos / osebo)	2,60 €
Mesne kroglice (2 kos)	1,50 €
Šunka v testu (2 rezini / osebo)	1,50 €
Ocvirkovka (2 kos / osebo)	1,50 €
Polnozrnatih kruhki z zeliščnimi namazi (2 kos / osebo)	1,50 €
Grisini s pršutom (2 kos / osebo)	3,50 €
Mikado rezine (2 kos / osebo)	1,20 €
Mini vege in mesna tortilje (2 kos / osebo)	1,50 €
Mini bombetke - sendvič (2 kos / osebo)	3,00 €
Hrustljavi kruhek s kranjsko klobaso (2 kos)	2,00 €
Mini burger (vege, mesni) (1 kos / osebo)	1,50 €
Hrustljave bruskete (2 kos)	1,30 €
Nabodalo s kozicami	2,00 €
Riževe kroglice s pršutom (2 kos / osebo)	2,00 €
Prekajen losos v ovoju črne palačinke (2 kos)	2,00 €
Ocvrta zelenjava s salsami (5 dag)	1,20 €
Zelenjavni žepek	1,20 €
Sirove praline s pistacijami (2 kos / osebo)	1,20 €
Oreščki in suho sadje (5 dag)	1,50 €
Zeliščna strjenka	1,50 €
Osvežilni jogurt 0,1 L	1,20 €
Mini laška medenka	1,50 €
Sladko - slano pecivo (5 dag na osebo)	1,20 €
Mini potičke - rezane (2 kos / osebo)	2,00 €
Mignoni razni (2 kos)	2,00 €
Mini potička z orehi (1 kos / osebo)	2,00 €
Ocvrta jabolka v pivovem testu (2 kos / osebo)	1,50 €
Mini jabolčni zavitek	1,20 €
Mini mignon torta s temnim pivom (2 kos)	1,60 €
Medenjaki (2 kos)	1,20 €
Sadna krostata	1,20 €
Krema v kozarčku	1,00 €
Sadna sirova nabodala (2 kos / osebo)	2,80 €
Sveže sadje (15 dag)	1,20 €
Čaj Popotnega meniha	1,60 €
Sok steklenička 0,2 L	2,70 €
Naravna voda z zelišči in limono 1 L	2,50 €
Postrežnina vode 1 L	2,00 €

## MENU I. Štirje letni časi - mesni ali ribji (Vsebina se spreminja glede na letni čas)

## PRIMER JESENSKEGA MESNEGA MENUJA

Tagliata na rukoli, balzamična redukcija, tartufi, na maslu ghee popečene kruhove kocke



Juha po izboru šefa kuhinje



Rožnato pečena svinjska ribica, karamelizirana šalotka, popečen gobov štrukelj, muškatna buča, zdrobova kroglica



Slivova tortica z grški jogurtom, slive polnjene z marcipanom v pivskem testu, vanilijeva krema, slivova omaka, kaki

20,00 € / osebo

## MENU II.

Kraljeva solata s češnjevim paradižnikom, papriko treh vrst, rdečim fižolom, olivami, mandlji



Presna kumarična juha s koromačem



Marinirane popečene bučke, jajčevci, paprika, sojin sir, balzamični kis, vrtna kreša, sveža zelišča



Presna rezina, sveže sadje

21,00 € / osebo

## MENU III.

Rezanci sipe z oljčnim oljem, divjimi kaprami in limoninim sokom



Korenčkova juha z janežem, ingverjem in špinačnim ponvičnikom



Medaljon srne, pire iz rdeče pese in malin, lešnikov ocvrtki



Tiramisu z medenim drobljencem, žličnik temnega čokoladnega moussa

34,00 € / osebo

**MENU IV.**

Kremna krompirjeva juha s popečeno slanino in peno iz praženih bučnih semen



Ajdov zvitek s peno pregrete smetane z zelišči, črna leča, kruhovi ocvirki



File mladega piščanca v hrustljavem ovoju na beli, koruzni in sipini polenti s paradižnikovim konkasejem in zelenjavno krešo



Cheesecake s sezonskim sadjem, sadni čatni

25,00 € / osebo

**MENU V.**

Popečene rezine dimljene klobase, poširano jajce, sezonske solate, staran jabolčni kis



Porova juha s krompirjem



Zvitki smuča z mlado blitvo na njokih muškatne buče, omaka iz pesta bazilike, bučnih semen in pečenih paradižnikov



Telečji hrbet, suhe fige v omaki, zapečen štrukelj iz pregrete smetane, krompir iz pečice, zelenjavni šopek



Čokoladna zmrzlina, mandljev čips, jagodičevje, drobljenec iz ovsenih kosmičev z medom

32,00 € / osebo

**MENU VI.**

Dimljen goveji jezik s tartufovim oljem, sir v tempuri, skutina krema, zeliščna greda, peteršiljeve drobtine



Čista juha z vloženim mesom in zelenjavo



Ramstek na žaru z zeliščnim maslom, bučke, paradižnik, olive, pečen krompir



Karamelna strjenka na pirinem testu, praženi lešniki, karamelna omaka, hrustljava sladkorna čipka

30,00 € / osebo

**MENU VII.**

Piščančji galantin, zelenjava kuhana v sopari, jogurtova krema, kurkuma, žajbelj



Kremna juha iz zelene



Gratiniran file morske ribe z bešamelno omako, gorgonzolo, cheddar sirom, dimljenim sirom in krušnimi drobtinami, paleta sezonske zelenjave



Svinjska ribica v hrustljavem ovoju, portska omaka, krema korenja z ingverjem, ješprenova kaša s pinjolami, zdrobova kroglica, glazirana zelenjava



Čokoladni tiramisu, kava, ganache, kavna zmrzlina, jagodičevje

32,00 € / osebo

**MENU VIII. Degustacijski menu**

Pena dimljene postrvi s hrenovo kremo, marinirane rezine postrvi s sušenim paradižnikom, koromačem in balzamičnim kaviarjem, kanelon postrvi v peteršiljevem ovoju z zeliščno emulzijo, solatke in zelišča



Gobova juha z jurčki



Ravioli z žajbljem in popečenimi repki morskih rakcev



Pečen file brancina, krompirjeva krema s tartufato, sotirani zelenjavni rezanci, ragu iz školjk, paradižnika in špinače



Ocvrt sladoled s kokosom, kaša karameliziranih jagod

36,00 € / osebo



### MENU IX. Degustacijski menu

Variacija pljučnega fileja z zelišči  
(carpaccio, sekanica, tagliata, oljčno olje, limonin sok, kreša, pesini lističi, motovilec, dimljen sir)



Juha letnega časa



Široki rezanci, jurčki, ajdova kaša, lističi kozjega sira



Jagnječja zarebrnica z zeliščno skorjico, rožmarinov pire, gomoljasta zelenjava



Čokoladni soufflé s tekočo sredico in hišnimi čatniji

36,00 € / osebo

### MENU X. Pivovski menu

**Kot pijačo dobrodošlice k menuju priporočamo Gambrinusov napitek (3,50 €)**

Mafin s pivom



Losos v marinadi piva z začimbami, piščančja terina, brusketa



Čebulna juha



Goveji hrbet v pivovski omaki, pivov cmok s slanino, ocvrta cvetača z ocvirki, sotirana zelenjava, čebula



Torta s temnim pivom Laško, sladoled s svetlim pivom Laško

28,00 € / osebo

### MENU XI. Medeni menu

Pâté gosjih jeter s hruško in medom, brusnice, dimljene račje prsi, marinirane solatke z zeliščnim pestom



Ajdovi rezanci z lokalnim medom in bučami



Konfit piščančjega stegna nadevan z zelenjavo in glaziran z medom na kremi iz zelene, karamelizirano korenje in ohrovt, gobova zložanka



Krompirjevo-medeni štrukelj z jabolki ali Hišna medena pita

28,00 € / osebo

### MENU XII. Ayurvedski menu

CHAPATI

(nevzhajan indijski kruh)



ONION PAKODA

(čebula v riževem in čičerikinem testu s čilijem, ingverjem, kurkumo in sladko pikantno omako)



JUHA Z LEČO

(rdeča leča, korenje, čebula, česen, paradižnik, kurkuma, kumina)



VEGETABLE PULAO

(basmati riž, zelenjava, cimet, lovor, kardamom)

BUTTER PANEER MASALA

(popečeni mladi sir v omaki z začimbami)

VEGETABLE MUNCHURIAN

(ocvrte zelenjavne kroglice s sojino omako)



GREEN SOYBEANS PAYASAM

(zelena soja, mungo kalčki, kokosova krema, kardamom, oreščki, rozine)

20,00 € / osebo

### MENU XIII. LCHF menu

Piščančja solata z oljčnim oljem in oreščki, čips slanine, poširano jajce, mlade solatke



Bučkina juha z bučnim pestom



Hrustljivo pečen konfit morskih rib, pire iz zelene, popečena zelenjava in gobe



Kokosove palačinke z gozdnimi sadeži

28,00 € / osebo



## HLADNO-TOPLI BIFE I.

Zoren pršut s pestom oliv in pinjol, osvežilna melona  
 Rezine hobotnice s kaviarjem zelene paprike  
 in krompirjevo solato z malimi kalamari  
 Mladi sir z zelišči



Telečji medaljon s praženimi gobami,  
 francoski žličnik s špinačo in ricotto

Na žaru pečena piščančja jetrca, milanska polenta  
 Pečen mlad pujsk s karameliziranim sadjem,  
 orehi in cimetom, krompirjeve rezine s čilijevo smetano  
 Piščančja rolada z ohrovtom, jajčevci in mozzarella  
 Poširan file morske ribe z zelenjavo  
 Pečena zelenjava s tofujem  
 Fregola z graham, beluši in papriko

Solatni vrt



Sladko in sadno razvajanje

36,00 € / osebo

## HLADNO-TOPLI BIFE II.

Dimljena gnjat s hrenovo omako  
 Zeliščne palačinke s hišno skuto,  
 dimljenim lososom in špinačo  
 Savinjski želodec, sirove palčke



V panceto ovit file mladega goveda (pljučni medaljon),  
 omaka iz zelenega popra, popečeni hišni štruklji s skuto  
 Glaziran svinjski hrbet s hrustljivo skorjo in  
 omako iz piva Laško, zapečen krompir s sirom  
 Piščančji medaljoni s curry omako in sotiranim grozrdjem,  
 riž s kurkumo, ocvrto čebulo, rozinami in indijskimi oreščki  
 Ribji zvitki v hrustljavem ovoju,  
 pečena zelenjava s semeni in oreščki

Falafel iz čičerike

Bučni zvitki s proseno kašo na omaki sušenega paradižnika  
 Pečene paprike s skuto

Solatni vrt



Sladko in sadno razvajanje

36,00 € / osebo

## HLADNO-TOPLI BIFE III. Lokalno in regionalno

## ZAČETNI OKUSI

Pogača "Prsjača" s pregreto smetano iz  
 krušne peči kmetije Knez  
 Thermanina hišna pašteta v koruznem hlebčku  
 Podlita svinjska pečenka in pečenica  
 Suhe mesnine "Z ' dežele" in fantazija mladih sirov  
 Namazi iz Knezove skute in  
 Thermaninega zeliščnega vrta



## JUŠNI OKUSI

Profiteroli iz kokošjih jajc s kmetije Klinar  
 na fižolovi kremni juhi  
 Kokošja juha z ravioli in njivsko  
 zelenjavo kmetije Sinkovič



## GLAVNI OKUSI

Postrvji file v koruzni panadi s samostanskimi  
 zelišči, listi mlade špinače  
 Svinjska ribica s pivom Laško, dušena repa,  
 gluhi štruklji, pečenjak  
 Goveji hrbet na zelenjavnih rezancih, njoki z ocvirki  
 Račja prsa z medom lokalnih čebelarjev, zloženska z mlinci,  
 kanelon iz ohrovtu in rdečega zelja  
 Ješprenj z jurčki, kaša iz rdeče pese,  
 gomoljasta zelenjava v tempuri

## SOLATNI OKUSI

Solatni izbor



## SLADKI OKUSI

Hišna medena pita  
 Češplje v pivovem testu  
 Štruklji s pregreto smetano v lončeni posodi  
 Zavitek z ajdovo kašo na jabolčni čežani



Sezonsko sadje

## V JEDEH SO VKLJUČENA ŽIVILA LOKALNIH PRIDELOVALCEV

Sezonsko sadje in zelenjava – Kmetija Sinkovič  
 Zelišča, solata, zelenjava – Eko kmetija Slapšak in lastni zeliščni vrt  
 Zelenjava – Kmetija Belej in Eko kmetija Očko  
 Krompir – Kmetija Sagadin  
 Moka – Mlin Grebenc  
 Pregreta smetana, skuta – Kmetija Knez  
 Med – Čebelarstvo Pislak in čebelarstvo Šolar  
 Postrvi – Ribogojnica Hrovat Marko  
 Pivo – Pivovarna Laško  
 Suhomesnati proizvodi – Celjske mesnine Z ' dežele

30,00 € / osebo

## HLADNO-TOPLI BIFE IV.

Zvitki zorjenega govejega hrba z ješprenjem in zelenjavo  
 Pâté telečjih jetrc s pistacijami, popečeni tramezzini  
 Solata iz zelenih rezancev z dimljenim lososom



Jagnječja zarebrnica z rožmarinom, pastinakova krema ali zeliščni raviol  
 Zapečena svinjska ribica v luštrekovi skorjici, njoki s kruhovimi drobtinami  
 Puranovi medaljoni s paradižnikom, jajčevci in sirom, hišni štruklji

File orade na koruzni polenti s špinačo

Kaneloni iz rezančevega testa z bolonjsko omako

Sotirana zelenjava

Ocvrta cvetača s čilijevo omako

Solatni vrt



Sladko in sadno razvajanje

35,00 € / osebo

## HLADNO-TOPLI BIFE V.

(Kombinacija strežene finger food ponudbe in stoječe pogostitve z bifejem, max. 100 oseb)

## UVODNE JEDI - streženo

Dimljena postrv z zelišči

Polenta s kranjsko klobaso in ješprenovo kašo

Ocvrta cvetača s čilijevo omako in ingverjem

Ajdov zvitok s peno pregrete smetane z zelišči, črna leča, kruhovi ocvirki



## GLAVNE JEDI - samopostrežno na bifeju

Goveji hrbet v omaki s sadjem, lešnikovi ocvrtki

Pečene junečje ličnice, čebulna marmelada, krema zelene

V pšeničnem pivu dušena svinjska krača, kruhovi cmočki

Gratiniran piščančji file, paradižnik, mozzarella, riž treh žit

Losos, blitva, pečen krompir

Vege žar nabodalo (sojin sir, gobice, kolerabice, ananas)

Pisani zelenjavni zvitki

## PRIPRAVLJENE SOLATE



## SLADICE - samopostrežno na bifeju

Hišna medena pita, čokoladni tartufi, sadni in čokoladni minjoni,  
 drobljenec z gozdnimi sadeži, tiramisu v kozarcu

35,00 € / osebo

VRHUNSKI AMBIENT + VRHUNSKA KULINARIKA = EDINSTVENO DOŽIVETJE



Cene veljajo od 1. 10. 2018 dalje. Pridržujemo si pravico do spremembe cen.



THERMANA  
*Laško*

[www.thermana.si](http://www.thermana.si) | [gostinstvo@thermana.si](mailto:gostinstvo@thermana.si) | 03 734 89 88