



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
 Laška medenka
 Narezano sveže sadje

9,00 € / osebo

ODMOR PO LAŠKO

Termalna voda Thermana
 Šunka v kruhovem testu
 Prsjača s pregreto smetano
 Ocvrti čebulni obročki
 Laška medenka
 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 brusketete (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 €
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. "OKUSI LAŠKO" **Odlično! Iz lokalnih sestavin.**

Pena dimljene postrvi s hrenovo omako, marinirane rezine postrvi v pivu,
poširan kanelon postrvi v hrustljavem ovoju



Juha iz zelišč in krompirja



Hrbet mladega goveda s špinačo in jurčki ovit v svinjsko mrežico,
omaka temnega piva, skutin kipnik, pivov cmok, koruzna polenta z meto, zelenjava



Kolač iz pregrete smetane,
pečene slive z medom, jogurt, skuta, orehi



32,00 € / 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, lešnikovci 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 vložnim 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 rače 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 zloženska



Krompirjevo-medeni štrukelj z jabolki ali Laška medenka

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

(popечeni 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 gobice



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 pujssek 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 grozdem,
 riž s kurkumo, obrvto 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

Laška medenka
 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 S CERTIFIKATOM KBZ**

- *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 hrbita 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 zvitek 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

Laška medenka, 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. 07. 2019 dalje. Pridržujemo si pravico do spremembe cen.



THERMANA
Laško

www.thermana.si | gostinstvo@thermana.si | 03 734 89 88