

JELOVNIK ZA GRUPE 2023.

Cene su u € po osobi za jedan obrok, ručak ili večeru, min 20 osoba

		2 topla predjela, izbor 6 jela, 4 salate, prilozi, 3 dezerta, hleb	Maglian gozba	
		Toplo predjelo, izbor 3 jela, 2 salate, prilozi, desert, hleb	Domaćinski obrok	
		Toplo predjelo, izbor 2 kuvana jela, jedna salata, hleb	Izletnički obrok	
	Tanjir servis	€10.00	€13.00	
	Plate		€14.00	€18.00
	Švedski sto	€14.00	€16.00	€20.00
Bakina kuhinja	Sarma	Y	Y	Y
	Musaka	Y	Y	Y
	Grašak sa svinjskim mesom	Y	Y	Y
	Slatki kupus sa mesom	Y	Y	Y
	Vojnički pasulj sa suvim mesom	Y	Y	Y
	Pasulj prebranac	Y	Y	Y
	Podvarak	Y	Y	Y
	Gulaš od junećeg mesa		Y	Y
	Seosko meso-jelo od tri vrste mesa i povrća		Y	Y
Veganska jela	Cezar vege salata Ajsberg salata, grilovani tofu, cheri paradajz, krutoni u dresingu od kapra sa pečenim bademima	Y	Y	Y
	Salata od kinoa sa dimljenim tofuom, paprika, kukuruz, mix semenki i dressing od kapra, bosiljka i maslinovog ulja .	Y	Y	Y
	Vege burger, bbq sos, senf sos sa salatom u lepinji, prilog, wedges krompirici	Y	Y	Y
	Vege Kroketi, umak od posnog majoneza, kiselih krastavčića i mirodjije, crveni luk, paradajz i mix salata.		Y	Y
	Giro - Sojini odresci, domaći tzatziki sos, mix salata u domaćoj zemički		Y	Y
	Burito-Tortilja punjena pirinčem, Vegan posnim sirom, avokadom i paradajzom		Y	Y
	Prolećne rolnice - kore punjene povrćem na soja sosu sa susamom		Y	Y
Vegetarijanska jela	Grilovano povrće	Y	Y	Y
	Rižoto sa povrćem		Y	Y
	Punjene paprike		Y	Y
	Rižoto sa lososom			Y
Posna jela	Panirani oslić prilog pomfrit	Y	Y	Y
	Pastrmka	Y	Y	Y
	Pastrmka filet grilovan		Y	Y
	Rižoto sa lososom		Y	Y
	Dimljeni šaran sa krompirom		Y	Y
	Smuč filet na belom sosu			Y
	Losos filet grilovan			Y
	Losos filet u lajm sosu			Y

		2 topla predjela, izbor 6 jela, 4 salate, prilozci, 3 dezerta, hleb		Maglian gozba
		Toplo predjelo, izbor 3 jela, 2 salate, prilozci, dezert, hleb		Domaćinski obrok
Toplo predjelo, izbor 2 kuvana jela, jedna salata, hleb		Izletnički obrok		
Tanjir servis		€10.00	€13.00	
Plate			€14.00	€18.00
Švedski sto		€14.00	€16.00	€20.00
Jela sa svinjetinom	Sporopečena ili kuvana svinjska kolenica sa krompirom, šargarepom i celerom, poslužena sa renom.	Y	Y	Y
	Grilovani svinjski vrat sa kajmakom .Prilog aromatični krompir i giro pita	Y	Y	Y
	Dimljena kobasica sa kačkavaljem	Y	Y	Y
	Sporopečena svinjska rebra sa Maglian sosom.Svinjska rebra pečena 9 sati sa prilogom od krompira,prelivena Maglian sosom		Y	Y
	Svinjski medaljoni u sosu od vrganja.Grilovani svinjski file prodinstan u sosu od vrganja,prilog bareno povrće ili krompir		Y	Y
	Dimljena svinjska vešalica			Y
	Ražnjić od mešanog mesa			Y
Jela bez svinjetine	Punjena piletina	Y	Y	Y
	Ćureći ražnjić	Y	Y	Y
	Pileći file grilovani	Y	Y	Y
	Pileći file sa umakom		Y	Y
	Ramstek sa sotiranim povrćem		Y	Y
	Rolovani pileći file		Y	Y
	Taljata ramstek		Y	Y
	Ćureći file grilovan		Y	Y
	Ćureći file zapečen		Y	Y
	Ramstek sa umakom od brusnica			Y
	Taljata biftek			Y
	Biftek sa sotiranim povrćem			Y
	Biftek sa umakom od suvih šljiva			Y
Pizza	Kapričoza	Y	Y	Y
	Margarita	Y	Y	Y
	Pikante	Y	Y	Y
	Vegeteriana	Y	Y	Y
	Pica Bejkon - krem		Y	Y
	Pica piletino - krem		Y	Y
	Pica pršuta rukola - krem			Y
	Pica sa lososom			Y
	Pica Maglian - krem			Y
Dezert	Pite sa jabukama/višnjama	Y	Y	Y
	Palačinke		Y	Y
	Sutlijaš Zoranov		Y	Y
	Sladoled		Y	Y
	Baklava, vanilice		Y	Y
	Mus kolači mali ili veliki			Y
	Sitni kolači			Y
	Voćna salata			Y