

PRIJEDLOG MENIJA ZA GRUPE 2018

MENU 1:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)
Baranjska hladna plata (kulen, šunka, kobasice, čvarci, izbor sireva)
Teletina i/ ili janjetina iz krušne peći sa krumpirom i povrćem (poslužuje se i teletina i janjetina ako nije drugačije dogovoreno)
Sezonske salate, domaći kruh iz krušne peći
Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

MENU 2:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)
Baranjska hladna plata (kulen, šunka, kobasice, čvarci, sirevi...)
Pečena patka s domaćim mlincima, svježa salata, domaći kruh iz krušne peći
Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

MENU 3:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)
Gulaš od graha, suhog i svježeg mesa, kuhan na otvorenoj vatri u zemljanim ćupovima, svježa salata, domaći kruh iz krušne peći (pola porcije)
Kuhana svinjska koljenica, domaće kobasice, dinstani kiselu kupus, palenta, grah salata
Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

MENU 4:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)
Čobanac (*junetina, svinjetina*) sa noklicama
Teletina iz krušne peći (*pečeni krumpir, povrće, salata*), domaći kruh iz krušne peći
Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

MENU 5:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)
Baranjski hladni tanjur (*kulen, šunka, čvarci, slanina, izbor sireva, povrće*)
Pečenje iz krušne peći (*piletina, puretina ili svinjetina, pečeni krumpir, povrće, salata*)
Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

PRIJEDLOG MENIJA ZA GRUPE 2018

MENU 6:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)

Svega pomalo (*čvarci, slanina i kobasice, tvrdi sir, svježi sir, urnebes*)

Mesne Grill plate (*ražnjići, punjena pljeskavica, pileći file, ćevapčići, pečena slanina, pekarski krumpir, salata*)

Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

RIBLJI MENU:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)

pašteta od šarana, sirni namaz urnebes

Riblji paprikaš od miješane ribe, domaća tjestenina, kruh iz krušne peći (pola porcije)

Šćan na rašljama, začinjjen solju i paprikom pečen na otvorenoj vatri, krumpir iz žari punjen sirom i vrhnjem, salata, domaći kruh

Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)

VEGETARIJANSKI MENU:

piće dobrodošlice – izbor domaćih rakija i likera (šljivovica, orahovac, višnjevac, medica)

sirni namaz urnebes

krem juha od povrća

pečene paprike punjene rendanim krumpirom i povrće sa žara

Desert (sezonski desert ako nije drugačije dogovoreno)



Meni 1(ROŠTILJ)



Ragu juha i roštilj na ugljen

Prilog : pekarski krumpir, rizi bizi

Salata : miješana salata

Kruh u cijeni

Meni 2 (RIBLJI)



Fiš paprikaš i pržena riba (smuđ, som, šaran)

Prilog : tjestenina, krumpir salata

Kruh u cijeni

Dodatna pitanja : Radnim danom od 08:00 -15h, 031/625 – 810

Čikl j.d.o.o
OIB: 56080071081
Braće Radića 23, 31226 Dalj
Kontakt: 031/625-810
e-mail: krcmastarimlin@gmail.com