

Tedinski list za skupine nad 10 oseb

Naša filozofija je preprosta: v sodelovanju z okoljskimi kmetijami vam na krožnik prinašamo najboljšo lokalno hrano. Naše družinsko podjetje ima lastno mesnico, zato je meso vedno sveže, pripravljeno z ljubeznijo in domače. Kot bi kuhali doma za svojo družino in prijatelje.

Ker hrana je čista ljubezen. Način življenja in druženja.

Naj bo vaše okusno in prijetno. Pa dober tek.

Hladne predjedi

(100 g)

Vse mesnine so narejene v domači mesariji.

Tatarski biftek z maslenim cvetom in s popečenim kruhkom ^{1,3,7} // priporočamo

Domača pašteta na posteljici redkvice z bučnim oljem ^{1,8}

Hišni tris ^{1,7,8}

(domača salama, tatarski biftek, pašteta)



Meni

1.

goveja juha ^{1,3,7,9}

kuhana govedina ⁹

svinjska pečenka (ali ocvrti piščanec) ^{1,3,7,9}

pražen krompir

kruhov hren ^{1,3,7,9}

2.

goveja in kremna juha*

piščančji medaljon v gobovi omaki ⁷

ocvrta svinjska ribica z arašidi ^{1,3,5,7,9}

kroketi ^{1,3,7}

sestavljena solata

3.

goveja in kremna juha*

polnjena sv. ribica^{7,9}

ocvrt file piščančjega stegna nadevan z bazilikino skuto^{1,3,7,9}

pečen krompir z rožmarinom⁷

zelenjavna pira

sestavljena solata

4.

goveja in kremna juha*

goveja bržola z ocvrto čebulo¹

sirovi štruklji^{1,3,7}

brusnični pire⁷

sestavljena solata

5. (nad 30 oseb)

goveja in kremna juha*

mežerli^{1,3,7,9}

krompirjeva solata

6.

goveja in kremna juha*

beef wellington, pire krompir z bučnim oljem in vinsko čebulo





Sladice

Kvočevi nudlni z ocvirki ^{1,3,7} // priporočamo

Sočna rezina ^{1,3,7}

Vroče jagode s smetano v hladni spremljavi ⁷

Jabolčna krostata ^{1,3,7}

Panakota z jagodno kašo in hlado spremljavo ⁷



*Juhe

goveja juha (rezanci, ribanci, jetrni cmok) ^{1,3,9}

konopljina juha ⁷

bučkina juha ^{7,9}

česnova juha ^{1,7}

brokoli juha ⁷

čemaževa juha ⁷

Alergeni:

Žita¹ Raki² Jajca³ Ribe⁴ Arašidi⁵ Zrnje soje⁶ Mleko⁷ Oreščki⁸ Zelena⁹ Gorčično seme¹⁰ Sezamovo seme¹¹ Žveplov dioksid¹² Volčji bob¹³ Mehkužci¹⁴