

EĐEN

RESTAURANT

POPIS JELA ZA CATERING

HLADNI MENU

1. Hladna plata
 - a. dalmatinski pršut
 - b. domaći sirevi
 - c. domaća kobasica
 - d. slavonski kulen
2. Selekcija sireva s orašastim plodovima i džemom
3. Kanapei
 - a. Mesni
 - b. Riblji
 - c. Vege
4. Tortilje po izboru chefa
5. Kroasan sendviči
6. Mini burgeri
7. Salate
 - a. Miješana salata
 - b. Šopska salata
 - c. Pileća salata s tjesteninom
 - d. Meksička salata
 - e. Salata od hobotnice
 - f. Caprese salata
 - g. Salata od tune
 - h. Francuska salata
8. Pašteta po izboru chefa
9. Kiselo povrće (zelene masline, crne masline, kiseli krastavci)

JUHE

10. Domaća goveđa juha s rezancima
11. Domaća ragu juha s noklicama

TOPLI MENU

12. Crna tjestenina s jadranskim kozicama i dagnjama
13. Juneći gulaš s domaćim njokima

- 14. Sporo pečena teletina s aromatiziranim pečenim krumpirom
- 15. Svinjski lungić punjen sa šljivama i umotan u pancetu s aromatiziranim pečenim krumpirom
- 16. Svinjski lungić u umaku od zelenog papra ili gljiva s aromatiziranim pečenim krumpirom

17. Roštilj

- a. Juneći ćevapi
- b. Juneći gurmanski uštipci
- c. Punjena vješalica
- d. Svinjski ražnjići
- e. Juneća pljeskavica sa sirom
- f. Pileći batak i zabatak
- g. Pileći ražnjići motani u pancetu
- h. Juneća gurmanska pljeskavica
- i. Punjeni pileći file s mozzarellom i čipsom od pršuta

18. Prilozi

- a. Lepinja
- b. Pekarski krumpir
- c. Povrće sa žara
- d. Riža s povrćem
- e. Kroketi
- f. Sezonsko wok povrće
- g. Gratinirani krumpir
- h. Lepinjice iz krušne peći

19. Pohano

- a. Bečki odrezak od piletine
- b. Zagrebački odrezak od svinjetine punjen sa sirom i šunkom

DESERT

- 20. Panna cotta s preljevom od šumskog voća u čašicama
- 21. Panna cotta s pistacijem u čašicama
- 22. Čokoladni mousse sa šlagom u čašicama
- 23. Voće