

EDEN

RESTAURANT

Grupni menu



+385 97 643 8902



www.eden-vodice.com



Zagrebačka 4, Vodice



eden.vodice@gmail.com



Eden Vodice



[eden_vodice](https://www.instagram.com/eden_vodice)

MENU 1

~ POSLUŽIVANJE NA PLADNJEVIMA ~

PREDJELO

Dalmatinski pršut OPG Alduk, sirevi iz sirane Ipak i OPG-a Ranch 4 Me,
domaća kobasica od crne slavonske svinje, ukiseljeno povrće

JUHA

Domaća goveđa juha s griz noklicama

GLAVNO JELO

Juneći ćevapi
Pileći ražnjići motani u pancetu
Punjena vješalica
Panirane Cordon bleu rollice u panko mrvicama i sezamu

PRILOG

Aromatizirani pečeni krumpir
Prženi kolutići luka
Šopska salata
Domaći kruh

Cijena: 34,00 EUR po osobi

MENU 2

~ POSLUŽIVANJE NA PLADNJEVIMA ~

PREDJELO

Dalmatinski pršut OPG Alduk, sirevi iz sirane Ipak i OPG-a Ranch 4 Me,
domaća kobasica od crne slavonske svinje, ukiseljeno povrće

JUHA

Domaća goveđa juha s griz noklicama

GLAVNO JELO

Svinjski lungić u umaku od zelenog papra ili gljiva
Sporo pečena teletina
Punjeni pileći file s mozzarellom i čipsom od pršuta

PRILOG

Aromatizirani pečeni krumpir
Sezonsko wok povrće
Miješana salata
Domaći kruh

Cijena: 36,00 EUR po osobi

MENU 3

~ POSLUŽIVANJE NA PLADNJEVIMA ~

PREDJELO

Dalmatinski pršut OPG Alduk, sirevi iz sirane Ipak i OPG-a Ranch 4 Me,
domaća kobasica od crne slavonske svinje, ukiseljeno povrće

JUHA

Domaća goveđa juha s griz noklicama

GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina
Domaći pečeni pivac

PRILOG

Aromatizirani pečeni krumpir i povrće
Miješana salata
Domaći kruh

Cijena: 38,00 EUR po osobi

MENU 4

~ POJEDINAČNO POSLUŽIVANJE NA TANJURIMA ~

PREDJELO

Salata od hobotnice

JUHA

Domaća riblja juha s rižom

GLAVNO JELO

File brancina, ili

Tuna steak

PRILOG

Blitva i krumpir po domaći

Miješana salata

Domaći kruh

Cijena: 42,00 EUR po osobi

DODATNO UZ NADOPLATU:

TOPLO PREDJELO

Rižoto od jadranskih kozica

Cijena: 10,00 EUR po osobi

DESERT

Panna cotta od pistacije ili čokoladni lava cake sa sladoledom od vanilije

Cijena: 5,00 EUR po osobi

MENU 5

~ POJEDINAČNO POSLUŽIVANJE NA TANJURIMA ~

PREDJELO

Dalmatinski pršut OPG Alduk, sirevi iz sirane Ipak i OPG-a Ranch 4 Me,
domaća kobasica od crne slavonske svinje, ukiseljeno povrće

JUHA

Domaća goveđa juha s griz noklicama

GLAVNO JELO

Rib-eye odležani steak s kremom od mrkve, prženim lukom i
jusom od maraštine, ili
Konfitirani teleći obrazi s kremom od karfiola i demi-glace umakom

PRILOG

Gratinirani krumpir
Miješana salata
Domaći kruh

Cijena: 45,00 EUR po osobi

DODATNO UZ NADOPLATU:

DESERT

Panna cotta od pistacije ili čokoladni lava cake sa sladoledom od vanilije

Cijena: 5,00 EUR po osobi

DESERTI ZA GRUPE

SLATKI STOL

Izbor deserata na dekoriranom stolu

Cijena: 6,50 EUR po osobi

PAKET PIĆA

APERITIV

Pelinkovac, višnjevac, šljivovica, travarica, orahovac

SOKOVI

Gazirani i prirodni sokovi

PIVO

Ožujsko 0,5 l

Ožujsko Radler limun 0,5 l

VINO

Graševina 1lok 1 l

Kapistran 1lok 1 l

VODA

Gazirana i prirodna voda

KAVA

Turska kava

Cijena: 11,00 EUR po osobi

(za neograničenu konzumaciju navedenih pića unutar perioda od 5 sati)

Svaki sljedeći sat doplaćuje se 3,00 EUR po osobi.

NAPOMENE:

Grupni menu i paket pića dostupni su za minimalno 15 osoba.

Piće je moguće plaćati po potrošnji ili odabrati paket pića koji se plaća po osobi.

Donošenje domaćih slastica dozvoljeno je uz prethodni dogovor. Iste se slastice poslužuju na pladnjevima na kojima su donesene u restoran.

Vegetarijanske i veganske opcije dostupne su uz prethodni dogovor.

Za djecu od 0-3 godine je besplatno. Za djecu od 3-10 godina plaća se 50% cijene.

Odabir menua potrebno je definirati najkasnije 7 dana prije događanja.

Točan broj uzvanika prijavljuje se najkasnije 2 dana prije događanja.

Ponude je moguće izmijeniti prema Vašim željama.

PDV je uključen u cijene.