

Ponuda *svečanih* obroka



PARK
BOUTIQUE
HOTEL

Menu I

Goveđa juha s gris knedlama

Piletina u panadi od suncokretovih, lanenih i bučinih sjemenki

Punjeno rolano svinjsko pečenje u umaku od gljiva

Gratinirani krumpir – Povrće sa žara – mlinci

Košarica lisnatih salata

Zagorski štrukli

Cijena menu-a po osobi: 25 € / 188,36 kn

Menu II

Domaća krem juha s vrganjima

Pačja prsa sous vide na kremi od jabuka i luka

Hrskavi svinjski medaljoni u panadi od panko mrvica

Kroketi – Garnitura od mini mrkve i kelja pupčara – rižoto s dimljenim sirom

Košarica lisnatih salata

Torta „Četiri godišnja doba“

Cijena menu-a po osobi: 28 € / 210,97 kn

Menu III

Juha od prepelice s noklecima i graškom

Svinjski file wellington s demi – glace umakom

Teleći odrezak s krustom od badema i lješnjaka

Tostirani domaći njoki – krumpir s povrćem iz pećnice – šampinjoni punjeni sirom

Košarica lisnatih salata

Hajdina gibanica

Cijena menu-a po osobi: 34 € / 256,17 kn

Jela za nadopunu menu-a:

Varaždinska gozba

(meso iz banjice, suha vratina, čvarci, dimljeni sir, svježi sir s vrhnjem i bučinim uljem) - 7 € / 52,74 kn

„Park“ tanjur

(mesna terina, pašteta od gušćje jetre, izbor plemenitih sireva, tost, maslac) - 9 € / 67,81 kn

„Boutique“ tanjur

(pršut, dinja, masline, izbor tvrdih sireva) – 9 € / 67,81 kn

Plata miješano meso s roštilja i prilog – 10 € / 75,35 kn

Kolači i torte:

Miješani kolači – 14 € / 105,48 kn

Torte – od 38 € / 286,31 kn

Naknada za unos kolača naručitelja – 3 € / kg / 22,60 kn / kg

Naknada za posluživanje i unos torte naručitelja – 10 € / 75,35 kn



PARK
BOUTIQUE
HOTEL

Toplo – hladni buffet menu

HLADNA JELA

Domaća šunka – kraški vrat – kulen - pršut
Izbor sireva s orašastim plodovima
Pašteta od dimljene pastreve – tost – maslac
Namaz od bučinih koštica i oraha - kruščići
Salata Varaždin
Grčka salata s feta sirom
Pogačice od čvaraka
Focaccia s maslinama i rajčicama
Klipići sa suncokretovim sjemenkama

TOPLA JELA

Ječmoto s vrganjima, julienne povrćem i sirom
Piletina u panadi od suncokretovih, lanenih i bučinih sjemenki – gratinirani krumpir
Punjeno rolano svinjsko pečenje u umaku od šarenog papra – kroketi
Svinjski medaljoni u špeku na žaru – povrće sa žara
Glazirana teletina – tostirani njoki
Filet smuđa s krustom od citrusa – šampinjoni na žaru s harisom
Lignje sa žara – garnitura od kelja pupčara i mrkve
Izbor svježih salata

SLATKA JELA

Zagorski štrukli
Savijača sa šumskim voćem i kremom od vanilije
Izbor kolača

Cijena menu-a po osobi: 30 € / 226,04 kn

Finger food

HLADNA JELA

Focaccia – namaz od dimljene pastreve
Integralni kruščići s tatarskim biftekom i maslacem
Meso iz banjice, kosana mast, kukuruzni kruh, marinirani češnjak u čašici
Domaće dimljene kobasice u čašici
Cvjetovi slavonskog kulena
Dalmatinski pršut s maslinama
Izbor sireva s orašastim plodovima
Confit od smuđa u maslinovom ulju, mariniranim rajčicama i češnjaku (u čašici)
Čips od šarana na kremi od celera
Zagorska mesna salata
Salata s feta sirom i maslinama
Pogačice od sira i čvaraka
Hrskavi prutići sa začinskim biljem
Klipići
Deserti u čašici

Cijena po osobi: 23 € / 173,29 kn

Restoran Park

Rezervacije na broj 042/420 320

e-mail: manager@park-boutique-hotel.eu