

FDL
CATERING

Festivalna dvorana Lent

Mail: festivalnalent@radionet.si

PONUDBA



Catering je umetnost priprave in postrežbe hrane, je celostna organizacija dogodka. Naše vodilo je, da poskrbimo za enkratni dogodek, poln gurmanskih užitkov ter hkrati zagotovimo dobro počutje in zadovoljstvo vaših gostov.

Elite Catering sestavlja mlada in kreativna ekipa, ki je svoje znanje in izkušnje pridobivala že na številnih domačih in mednarodnih dogodkih.

Za vas organiziramo:

Poslovne dogodke

Poslovna srečanja, otvoritve, letne zaključke, sprejeme, konference...

Zasebne dogodke

Poroke, rojstnodnevne zabave, domače vrtne zabave..

v sodobno-opremljeni dvorani v samem centru mesta Maribor, na obrežju reke Drave in na začetku znamenitega Lenta, imenovani Festivalna dvorana Lent.



Spoštovani!

Za Vas smo pripravili ponudbo, v želji da ustrezemo vašim željam ob zaključku leta ali morebiti ob kakšni drugi svečani priložnosti. Seveda pa lahko meni sestavimo tudi po vaših željah.

HLADNE JEDI IZ DOMAČE ZAKLADNICE

DOMAČI NAREZEK

*Domače meso iz tünke
Kraški zašink (domača bunka)
Domača polsuha in suha salama
Savinjski želodec
Domača zaseka
Domača pašteta*

Cena obroka na osebo: 6,50 €

POSTREŽNO KOSILO, VEČERJA

MENI

*Dunajski zrezek (svinjski ali puranji)
Svinjska pečenka
Riž, krompir ali zelenjava
Sezonska solata*

Cena obroka na osebo: 10,00 €

VEGETERIJANSKI MENI

*Zelenjavni krožnik kanelon in lasanja
Riž, krompir ali zelenjava
Sezonska solata*

Cena obroka na osebo: 9,00 €

MENI 2 - POSTREŽNO

Predjed

Meso iz tunke, suha salama, namaz, kruh

Glavna jed

*Svinjska pečenka
Puranji zrezek s semeni
Dušen riž
Pražena zelenjava
Pražen krompir*

Sezonska sestavljena solata

Cena obroka na osebo: 13,00 €

MENI 2 – POSTREŽNO NA PLOŠČAH

Predjed

Meso iz tunke, suha salama, namaz, kruh

Juha

*Goveja juha
Zelenjavna, česnova ali gobova juha*

Glavna jed – Mešane plošče

*Svinjska pečenka
Pečen ali ocvrt piščanec
Puranji zrezek s semeni
Polnjen pariški zrezek (svinjski ali puranji)
Dušen riž
Pražena zelenjava
Pražen krompir*

Sezonska sestavljena solata

Kisla juha

Cena obroka na osebo: 15,00 €



MEŠANE PLOŠČE ZA 2 ALI VEČ OSEB – POSTREŽNO NA PLOŠČAH

*Dunajski zrezek (svinjski ali puranji)
Pariški puranji zrezek
Svinjska pečenka
Svinjski kotlet
Riž
Krompir
Zelenjava*

Cena obroka na osebo: 12,00 €

RUSKI BIFE

MENI ŽAR

Hladne jedi

*Domače meso iz tünke
Kraški zašink (domača bunka)
Domača polsuha in suha salama
Savinjski želodec
Domača zaseka
Domača pašteta*

Tople jedi iz žara

*Piščančja nabodala
Svinjski zrezki (vratovina)
Čevapčiči
Pečene perutničke*

Paradižnik, paprika, čebula

Cena obroka na osebo: 16,00 €

RUSKI BIFE GALA

MENI 1

Hladne jedi

*Pršut na stojalu
Domače meso in klobase iz tunke
Gnjatni zvitki
Carpaccio iz hobotnice na rukoli
Sirova plošča*

Solate

*Francoska solata
Fižol zelje
Šopska solata
Zelena solate, radič*

Tople jedi s prilogo

*Pečena sv. Reberca
Pohorska rulada (sv. Ribica)
Puranji medaljoni z zelenim poprom
Gratinirane bučke
Cocktail klobase s prebrancem*

*Pražen krompir
Ajdova kaša z gobami
Rizi bizi
Sirovi štruklji s hamburško slanino*

Sladice in sadje

*Potičke
Sirova pita
Čokoladna rezina
Različno sadje*

Cena obroka na osebo: 22,00 €

MENI 2

Hladne jedi

Kraški pršut s sveže ribanim parmezanom in olivami
Dunajska piščančja nabodalca na pisani steljici
Waldorfska solata s prekajenim jezikom

Solate

Caprese solata
Kumarična solata z jogurtom in koprom
Grška solata
Morski sadeži z melono in oljčnim oljem

Tople jedi s prilogo

Svinjski file v gorčični omaki in sirovimi štrukeljci
Ocvrte piščančje kračice s semeni in pražen krompir po domače
Puranji curry z jasmin dišečim rižem
Njoki z jurčki in rukolo
File postrvi z zelišči
Blitva po Dalmatinsko

Sladice in sadje

Panna cotta s karamelno omako
Mignoni & mini princeskine krofki
Sveže rezano sadje
(melona, ananas, kivi, grozdje, hruške)

Cena obroka na osebo: 25,00 €

MENI 4

Hladne jedi:

Meso iz tünke z zaseko
Dobrote kraške burje z olivami
Ocvrte piščančje rezine z bučnimi semeni
Sirova plošča s suhim sadjem



Tople jedi:

*Goveja bržola v višnjevi omaki
Tirolska rolada v prtičku
Svinjski medaljoni v špargljevi omaki
Kuhani skutni štruklji z drobtinicami
Mesna in špinačna lasanja
Puranji file po milansko
Pražen krompir
Piščančji file Orilly
Rizi bizi
Ocvrti rakci, ribje palčke
Krompir z blitvo*

Solate:

*Grška solata
Testeninski riž s tuno
Zelena sezonska solata
Zeljna solata z rdečo fižolo
Ješprenova solata z gobicami
Capresse solata*

Sladice:

*Panna cotta v kozarčku
Mini grmade
Mini princeske*

Sadje:

*Mešano sezonsko sadje
Razni mini kruhki*

Cena obroka na osebo: 26, 50 €

MENI 6

Hladni bife

*Prekajena šunka na rukoli s smetanovim hrenom
Pohorska bunka s čebulo
Piščančja prsa polnjena z zelenjavo
Sirove plošče z ovčjim, kozjim in kravjim sirom*

Liptavska skuta z šampinjoni

Topli bife

Svinjska ribica s suhimi slivami

Štajerska mrežna pečenka

Puranje roladice po prekmursko

Pohorska bržola z jurčki in lisičkami

Ocvrti piščančji trakovi s sezamom

Polnjene bučke

Mlada zelenjava na maslu

Priloge

Pražen krompir,

Ajdova kaša z gobicami,

Domači sirovi in ajdovi štruklji

Zelenjavni riž

Solate

Sveže zelje s fižolom

Motovilec

Paradižnik s papriko

Zelena solata z radičem

Sladice

Razni sadni in čokoladni minjoni

Prekmurska gibanica

Plošče mešanega sezonske sadja

Cena: 28, 50 €/osebo

Posredovani gala ruski meniji zajemajo tudi celotno pripravo banketne mize in samega prostora. V ceni je prav tako zajet potreben gostinski inventar (grelne posode, ogledala, pladnji, pribor, krožniki, kozarci) ter profesionalno strežno osebje. Fotografije v ponudbi so simbolične .

