

A large, elegant, brown swirl graphic that starts from the left side of the page and curves downwards and to the right, ending in a spiral. It frames the title text.

## JEDILNIKI ZA KRSTE OBHAJILA IN BIRME

## SLAVNOSTNI MENI št. 1

juhe - jušniki  
Svatovska goveja juha z domačimi rezanci,  
jetrnimi ruladicami in jušno zelenjavo  
Gobova juha z gozdnim  
cvetom in kislo smetano

### TOPLI BIFE

Kraljevo goveje meso v lovski omaki  
Prešpikana in nadevana svinjska pečenka  
Pečen piščanec po ptujsko  
Ocvrt puranji file po pariško  
Ocvrti puranji trakci po dunajsko

\*\*

Domač pražen krompir s slanino  
Dušen beli riž z vrtno zelenjavo  
Kruhova prata, pomes - frites  
Zabeljeni skutini štruklji  
Pomes - Frites

\*

Sezonska sestavljena solata - porcijsko

*Kava po želji*

### TOPLI BIFE

*Prašičkova kotlovina in vratovina  
Hrustljivo zapečena svinjska potrebuševina  
Ocvrti lignji po dunajsko  
Čevapčiči, ražnjiči s slanino in papriko,  
Marinirane piščančje perutničke z žara*

\*

*Široki rezanci s sušenimi paradižniki in smetano  
Mlad pečen krompir z drobnjakom  
Mešana pečena zelenjava z žara  
Džuveč riž  
Pester izbor solat iz solatnega bifeja  
domač črni in koruzni kruh*

### OMAKE:

*Žar omake iz kisle smetane*

*Tadziki*

### SOLATE:

*Pester izbor solat iz solatnega bifeja*

18:00

*Slavnostna torta*

*Kava po želji*

## SLAVNOSTNI MENI št. 2

12:00 aperitiv

*Slavnostna penina ŠHK  
Pomarančni sok*

12:30 juhe - jušniki

*Goveja juha z domačimi rezanci  
jetrnimi ruladicami in jušno zelenjavo  
Kremna gobova juha legirana s kisló smetano*

13:00 kosilo – ovali

*Konfiran svinjski mini file  
Nadevano svinjsko rebro po receptu G&M  
Ocvrt puranji medaljonček v tekočem kvašenem testu  
Dušeno kraljevo goveje meso*

*Domači zabeljeni skutini štruklji  
Pražen krompir z esenco slanine,  
kubíton vrtné zelenjave  
Dušeni beli riž z vrtno zelenjavo  
Pomes frites*

\*\*\*

Solata porcijsko

*Izbrana in sestavljena sezonska solata  
Domači pečeni kruh iz lastne pekarné*

14:00 Kava po želji

17:30 TOPLI BIFE

*Nadevani, žar in ocvrti lignji  
Čevapčiči, pisani piščančji in svinjski ražnjiči,  
Pikantni Tajski piščančji wingsi,  
Pršutovi žepki pečeni na žaru  
Vešalica, svinjski zajec v zvitku  
Hrenovke iz žara  
Pomes - frites*

\*\*\*\*

*Njoki s pršutom, teranom in rdečim radičem  
Sveža zelenjava na žaru z balzamičnim kisom in česnom  
Slovenje goriški svaljki v domači omaki  
Mlad pečén krompir z drobnjakom*

*Pester izbor solat iz solatnega bifeja*

*OMAKE:*

*Ketchup, tatarska  
Tadziki*

*SOLATE:*

*Pester izbor solat iz solatnega bifeja*

18:00

*Slavnostna torta  
Kava po želji*

## SLAVNOSTNI MENI št.3

13:00 aperitiv  
*Slavnostna penina ŠHK*  
*Pomarančni sok*

00:00 juhe - jušniki  
*Goveja juha z domačimi rezanci*  
*jetrnimi ruladicami in jušno zelenjavo*  
*Kremna gobova juha legirana s kislo smetano*

00:00 kosilo – ovali  
*Konfiran svinjski mini file*  
*Ocvrt puranji medaljonček v tekočem kvašenem testu*  
*Mini dunajski s pancu drobtinami*  
*Dušeno kraljevo goveje meso*  
\*

*Domači zabeljeni skutini štruklji*  
*Pražen krompir z esenco slanine,*  
*kubiton vrtno zelenjave*  
*Dušeni beli riž z vrtno zelenjavo*  
*Pomes frites*  
\*\*\*

Solata porcijsko  
*Izbrana in sestavljena sezonska solata*  
*Domači pečeni kruh iz lastne pekarnice*

*Kava po želji*

00:00 TOPLI BIFE  
*Lignji po dunajsko*  
*Škarpena pečena na rožmarinovem lesu*  
*Čevapčiči, pisani piščančji in svinjski ražnjiči,*  
*Pikantni Tajski piščančji wingsi,*  
*Vešalica, svinjski zajec v zvitku*  
\*\*\*\*

*Sveža zelenjava na žaru z balzamičnim kisom in česnom*  
*Slovenje goriški svaljki v domači omaki*  
*Mlad pečen krompir z drobnjakom*

*Pester izbor solat iz solatnega bifeja*

*OMAKE:*

*Žar omake iz kisle smetane*  
*Tadziki*

*SOLATE:*

*Pester izbor solat iz solatnega bifeja*

*Slavnostna torta*  
*Kava po želji*

## SLAVNOSTNI MENI št.4

13:00 aperitiv  
*Slavnostna penina ŠHK*  
*Pomarančni sok*

00:00 Juha v jušnike

*Kremna gobova juha z ajdovo kašo, legirana s kisló smetano*  
*Goveja juha z domačimi rezanci, jušno zelenjavo*  
*in jetrnimi roladicami*

00:00 TOPLI SAMOPOSTREŽNI BIFE

*Ocvrti lignji po Dunajsko*  
*Ribji file s koruzno moko po mlinarsko*  
*Glazirane svinjske reberca iz žara*  
*Piščančje perutničke s sladko kisló marinado*  
*Ocvrti piščančji medaljončki*  
*v tekočem kvašenem testu po primorsko*  
*Nadevana svinjska mini pečenka,*


*Zabeljeni skutini štruklji*  
*Dušen beli riž z vrtno zelenjavo*  
*Pražen krompir*  
*Mavrični zelenjavni kipniki,*  
*Domači svaljki v omaki*

»KRUH«  
*Domači ajdov kruh*  
*Koruzni kruh*  
*Beli masleno mlečni kruh*


»SOLATE IZ SOLATNEGA BIFEJA«  
*Izbor mešanih solat*

## SLAVNOSTNI MENI št.5

13:00 aperitiv  
*Slavnostna penina ŠHK*  
*Pomarančni sok*



00:00 juhe - jušniki  
*Goveja juha z domačimi rezanci*  
*jetrnimi ruladicami in jušno zelenjavo*  
*Kremna gobova juha legirana s kisló smetano*



00:00 kosilo – ovali  
*Konfiran svinjski mini file*  
*Ocvrt puranji medaljonček v tekočem kvašenem testu*  
*Mini dunajski s pancó drobtinami*  
*Dušeno kraljevo goveje meso*

*Domači zabeljeni skutini štruklji*  
*Pražen krompir z esenco slanine,*  
*kubiton vrtné zelenjave*  
*Dušeni beli riž z vrtnó zelenjavo*  
*Pomes frites*  
\*\*\*

Solata porcijsko  
*Izbrana in sestavljena sezonska solata*  
*Domači pečeni kruh iz lastne pekarné*

## SLAVNOSTNI MENI št.6

00:00 APERITIV:


Aperitiv



00:00 juhe – jušniki

Goveja juha z domačimi rezanci,  
jetrnimi ruladicami in jušno zelenjavo


Kremna gobova juha, legirana s kisló smetano  
mavrični kipnik



00:00

TOPLA UVODNA JED


Goveja ličnica po metodi confit,  
pire korenja in krompirja  
mavrični kipnik  
smetanov hren



00:00 TOPLI BIFE

Kraljevo goveje meso v lovski omaki  
Prešpikana in nadevana svinjska pečenka  
Pečen piščanec po ptujsko  
Ocvrt puranji file po pariško  
Ocvrti puranji trakci po dunajsko  
*Marinirane piščančje perutničke z žara*  
\*\*

Domač pražen krompir s slanino  
Dušen beli riž z vrtno zelenjavo  
Kruhova prata, pomes - frites  
Zabeljeni skutini štruklji  
Pomes – Frites  
Vrtna zelenjava z balzamičnim kisom  
\*  
Pester izbor solat iz solatnega bifeja



Torta

Cena zgoraj predstavljenega menija št.1 je 18,20 € po osebi.  
Cena zgoraj predstavljenega menija št.2 je 19,70 € po osebi.  
Cena zgoraj predstavljenega menija št.3 je 18,70 € po osebi.  
Cena zgoraj predstavljenega menija št.4 je 16,70 € po osebi.  
Cena zgoraj predstavljenega menija št.5 je 14,70 € po osebi.  
Cena zgoraj predstavljenega menija št.6 je 17,20 € po osebi.

V ceno menija niso všteti aperitiv, kava in slavnostna torta! ( v meniju so vpisani za vpogled kako naj poteka pogostitev)

### **DOMAČE TORTE ZA VSE OKUSE IN SLADKE TRENUTKE IZ ŠTAJERSKE HIŠE KULINARIKE**

Podajamo vam 7 različnih okusov tort, iz vsake torte lahko narežemo 30 klasičnih kosov, sami pa izberete število in okuse.

Okusi tort, ki vam jih ponujamo:

- čokoladna torta
- sadno skutina torta
- sadne torte z musсом ( jagoda, borovnice, banana, marelice )
- limona jogurt,
- Borovnica jogurt,
- Trobarvna čokolada ( črna, mlečna, bela )
- Pomarančna čokoladna torta

Spletna stran za dodatne informacije:

[http://www.shk.si/index.php?option=com\\_content&view=article&id=128&Itemid=80](http://www.shk.si/index.php?option=com_content&view=article&id=128&Itemid=80)

Cena za kos torte znaša 2,30€ in ni zajeta v ceno menija.

V kolikor želite da vam dodatno natisnemo sliko vašega slavljenca na torto., širšo napisano misel ali željo., njegove najljubše igrače ali risane junaka vam to lahko storimo. Cena za dodatno oblikovanje in tisk je 10€.

### **POSKRBIMO ZA DOMAČE SUHO IN SOČNO PECIVO**

Kilogram suhega in sočnega peciva mešano stane 17€.

V ceno je zajeto naročilo, prevoz, aranžiranje peciva na ovale ali sadni bife ter njeno postrežbo na mize.



## PESTRA PONUDBA IZBORA RAZLIČNIH VRST MENI KARTIC ZA VAŠO PRAZNOVANJE.

		MENÜ KARTICE	
KLASIK	Prepognjen A5 / 160 g Z ŠHK LOGOTIPON IN VERZOM	BELA / BLACK / PRINT	V OSNOVNI CENI MENÜ-JA
KLASIK-1	Prepognjen A5 / 160 g BREZ ŠHK LOGOTIPA	BELA BLACK / PRINT	0,20 € KOM
KLASIK-2	Prepognjen A5 / 160 g BREZ ŠHK LOGOTIPA Z FOTOGRAFIJO	BELA COLOR / PRINT	0,50 € KOM
MARMOR-1	Prepognjen A5 / 160 g Z ŠHK LOGOTIPON IN VERZOM.	SVETLO RJAV, ZELEN, SIV / MARMORNAT VZOREC BLACK / PRINT	0,50 € / KOM
MARMOR-2	Prepognjen A5 / 160 g BREZ ŠHK LOGOTIPA Z FOTOGRAFIJO MLADOPOROČENCEV	SVETLO RJAV, ZELEN, SIV / MARMORNAT VZOREC COLOR / PRINT	0,60 € / KOM
TULEC	Meni kartica v obliki tulca, z svečko	Bel prosojni papir Tisk črno bel z logotipom ŠHK Na 3 osebe 1 kom	1,00 € / KOM



## SVEČANE DEKORATIVNE PREVLEKE ZA STOLE

Če se odločite za U postavitev z našimi stoli in prevlekami, je cena najema prevleke 2,5 € za eno prevleko. (zahtevno pranje in ročno likanje,) Izgled stolov s prevlekami si lahko ogledate na spletni strani [www.shk.si](http://www.shk.si)

Vse cene v ponudbi vsebujejo DDV. Po uskladitvi, potrditvi in izvedbi vašega dogodka se cene več ne spremenijo.



*Uživajte v praznovanju...  
ostalo prepustite nam.*