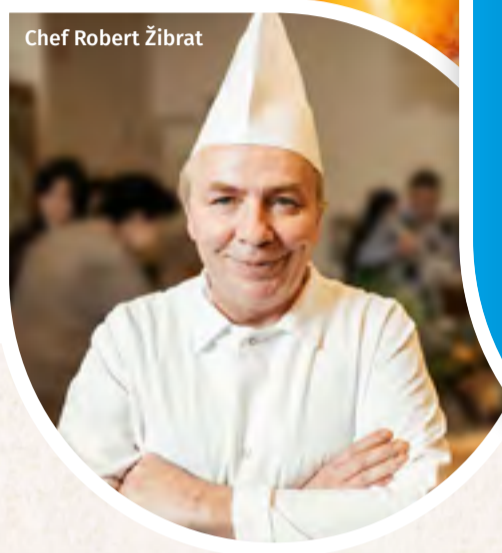





Chef Robert Žibrat



**Kulinarično
doživetje**

Brunch Velikonočne dobrote

 Nedelja, 16. 4. 2023, 12.00 – 15.00

MENI

IZBOR JEDI Z BIFEJSKE MIZE

HLADNE PREDJEDI

Pohorje Beef (pečen 24 ur na slami)
Jajčna solata s hrenom
Velikonočna šunka v testu s hrenom
Velikonočne klobase na palčki
Hobotnica z olivami
Gamberi v krompirjevem ovoju
Zelenjavna pita z oreški in jajčko
Dimljena postrv na hrenovi kocki
Siri iz celega sveta

JUHE

Korenčkova juha z ingverjem in limeto
Babičina goveja juha

PRIPRAVA PRED GOSTI

Telečji medaljon z jurčki
Medaljon svinke ribice, marinirana zelenjava
Popečen mlad sir, šampinjoni, zelenjava

GLAVNE JEDI

File smuča s hrenovo skorjico, smetanov por
Ocvrte gurmanske roladice
Pečen odojek (pečen 24 ur na nizki temperaturi)
Kuhana govedina z zelenjavo, smetanov hren

Variacije skutnih štrukljev
Zelenjavni zavitek z jogurtom
Korenčkove tortice
Pečen krompir z oreški

Čemaževi ravioli na zeliščni ajdovi kaši

SLADICE

Potice
Velikonočni šarkelj
»sladka jajčka na oko«
Mehko kuhano jajce v čokoladni lupini
Korenčkova torta s svežim sirom
Potratne potica v kozarčku
Čokoladni in sadni minjoni

Cena na osebo

23,90 €

otroci do 12. leta

13,90 €

otroci do 4. leta
v spremstvu odraslih oseb

brezplačno

Rezervacije: Recepcija Grand Hotela Primus
02 74 94 506, hotel.primus@terme-ptuj.si

Vse cene so v EUR, skladno z zakonom in vsebujejo DDV.
Sava Turizem d.d.-Terme Ptuj, Pot v toplice 9, 2251 Ptuj, ID za DDV: SI53667409

GRAND HOTEL PRIMUS

TERME PTUJ

