

CATERING STORITVE



Kulinarična zgodba
za vsako priložnost!





Za popoln dogodek sta ključni: odlična družba in izvrstna hrana. Kot gostitelj dogodka smo prepričani, da boste prvo odlično izpeljali, še posebej, če preložite skrb za pogostitev zanesljivemu izvajalcu.

Zaupajte nam vaše želje, skupaj bomo oblikovali pogostitev po vaši meri. Ne glede na to, ali se bo vaš dogodek odvijal v naši restavraciji ali na zeleni lokaciji - s pomočjo več desetletnih izkušenj na področju kulinarike bomo z vrhunsko catering storitvijo ustvarili kulinarčno zgodbo prepletanja barv in doživetij okusov – izkušnjo, nad katero boste navdušeni tako vi, kot vaši gostje!

Pripravljamo različne vrste pogostitve glede na priložnost:

- Finger food pogostitve
- Hladni bifeji;
- Toplo-hladni bifeji;
- Tematski bifeji (valentinovo, martinovanje, obletnice, seminarje, kongrese,...);
- Poročni bifeji;
- Koktail party;
- Svečani banketi;
- Kosila
- Kulinarični teambuildingi;
- Pikniki.



Za vas opravimo celotno storitev od svetovanja postavitve do zaključka vašega dogodka:

- svetovanje glede pogostitve in izbora jedi, primernih vaši priložnosti, času in kraju
- postavitve in aranžiranje
- priprave izbranih dobrot in pijače na vašem dogodku
- vrhunska postrežba
- pospravljanja po pogostitvi.



Za vas smo pripravili nekaj menujev, seveda pa se prilagodimo vašim individualnim željam.



Jedilnik I.

Dimljeno pleče v testu s hrenom in hruškami
Junčji rostbif z rukolo, trdim sirom in balzamično glazuro
Puranja prsa v solatki z zeleno orehi in jabolkom
Namaz dimljenega lososa z rženim, kruhom stebelno zeleno
in vloženo šalotko



Ragu kunca s šampinjoni v pastetki



Goveji medaljon v jurčkovi omaki z timijanom
Ocvrta piščančja krača v bučnih in sončničnih semenih
Telečje pleče v omaki pečenega česna
File brancina z divjimi kaprami
Pehtranovi štruklji z maslenimi drobtinami
Parmezanov narastek
Pražen krompir z ocvirki
Popečena mediteranska zelenjava s svežimi zelišči



Dušene govedina s čebulno omako
Svinjska ribica polnjena s suhimi marelicami
Piščančje krače v hrustljavi haljici bučnih semen
File morskega lista z zelenjavo poširan v suhem vinu
Skutini štruklji
Princeske s parmezanom
Pražen krompir z jurčki
Maslena vrtna zelenjava
Izbrane sezonske solate



Kreme v kozarčkih
Čokoladna rezina s pomarančo
Jogurtova strnjenka z marelicami



Jedilnik II. - Domači

Dobrote Pomurskih ravníc
(meso iz zaseke, zaseka, suha salama,
sušeno mursko pleče, sirni namaz)

File dimljene postrvi na motovilcu s hrenom in
kisló smetano

Izbrani siri z čebulno marmelado, oreščki in
suhim sadjem



Pisane kaše z jurčki in popečenim mladim sirom



Počasi kuhano junčje pleče,
Svinjska pečenka po domače

Ocvrti piščančji medaljon v haljici oreščkov
Postrvji filet v koruzni moki s česnom koščki rdeče paprike

Pražen krompir z ocvirki

Ajdovi štruklji

Zdrobovi ocvrtki

Korenje (rumeno in rdeče s timijanom)

Jabolčni hren

Izbrane sezonske solate



Kvasenica
Prekmurska gibanica
Prleška gibanica



Jedilnik III. - Picnic

Nekaj iz kotliča:

Puranji paprikaš, vodni žličniki
Golaž bograč



Šiš – mleto meso na palčki z BBQ omako

Marinirana svinjska vratovina z žara

Ocvrte perutničke z vražjo sladko pekočo omako

Skuša iz žara s kaprami in olivami ter česnom

Rižota z zelenjavo

Pečeni mlad krompir v krljih

Ocvrti jajčevci

Ratatouille

Pečena paprika



Žar bife prilóg

(paradižnik, čebula, paprika, gorčica, ajvar)



Sadna solata

Vailijeva rezina z banano in čokolado

Kreme v kozarčkih



Finger Food:

- Svinjska ribica v kruhovem ovoju z zelišči
- Grisini s sušenim murskim plečetom
- Piščancja nabodala z rdečo papriko
- Mini sendvič z lososom in hrenovo majonezo
- Hrustljavi žepki polnjeni s konfitirano račko
- Kanape z mesom iz zaseke, prepeličjim jajcem in šalotko
- Melona ovita v pršut s kostanjevim medom
- Pastetka z polnjena z morskimi sadeži kaprami in olivami
- Škampovi repki oviti v hrustljivo testo
- Mini kozarčki sadnih krem
- Sladki kanapejčki iz čokolade
- Osvežilna sadna solata





Bogatijo nas lastne izkušnje ter zadovoljni naročniki, ki nam vsakič znova dajejo navdih in energijo za ustvarjanje novih idej pri organizaciji in izvedbi kulinarčnih dogodkov.

Ekipe gostinstva v Zdravilišču Radenci.



DIREKTOR GOSTINSTVA – Branko Slavinec



VODJA KUHINJE – Boštjan Rožanc



Za vse informacije smo vam na voljo:

Slavinec Branko, direktor gostinstva

☎ 051 321 402, ✉ branko.slavinec@zdravilisce-radenci.si

Smodiš Branko, prodajni predstavnik na destinaciji

☎ 051 271 651, ✉ branko.smodis@zdravilisce-radenci.si

Horvat Špela, kongresi in srečanja

☎ 041 603 689, ✉ spela.horvat@sava.si