



Menù di Capodanno

SAVA HOTELI BLED
SAVA HOTELS & RESORTS

HOTEL PARK
SAVA HOTELI BLED
★★★★

Vina / Wines / Weine / Vini

Peneča vina in šampanjci / Sparkling wines & champagnes / Shaumweine & Champagner / Spumanti & champagne

suho / dry / trocken / sec	0,75l
Hišna penina Capris cuvee, Vinakoper, Slovenska Istra SI	39,00 €
Bjana Brut, Sirk, Goriška Brda, SI	66,00 €
Penina Medot brut 48, Medot, Goriška Brda, SI	75,00 €
Penina Medot rose, Medot, Goriška Brda, SI	66,00 €
Mumm Cordon Grand, Reims, FR	95,00 €
Billecart Salomon, Mareuil-sur-Aÿ, FR	120,00 €
Dom Pérignon, Champagne, FR	320,00 €

Bela vina / White wines / Weissweine / Vini bianchi

suho / dry / trocken / sec	0,75l
Malvazija Gourmet, Vinakoper, Slovenska Istra, SI	39,00 €
Pinela Lanthieri, Klet Vipava, Vipavska dolina, SI	39,00 €
Stara Brajda, Ščurek, Goriška Brda, SI	60,00 €
Carolina belo, Jakončič, Goriška Brda, SI	70,00 €
Rumena rebula, Jakončič, Goriška Brda, SI	42,00 €
Chardonnay, Kristančič, Goriška Brda, SI	45,00 €

Rose vina / Rose wine / Roseweine / Vini rosati

suho / dry / trocken / sec	0,75l
Rose, Ščurek, Goriška Brda, SI	42,00 €
polusuho / semi dry / halbtrocken / demi-sec	
Rose, Batič, Vipavska dolina, SI	49,00 €

Rdeča vina / Red wines / Rotweine / Vini rossi

suho / dry / trocken / sec	0,75l
Merlot Capris, Vinakoper, Slovenska Istra, SI	39,00 €
Barbera Lanthieri, Klet Vipava, Vipavska dolina, SI	39,00 €
Cabernet Sauvignon Bagueri, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, SI	49,00 €
Carolina rdeče, Jakončič, Goriška Brda, SI	75,00 €
Alexandar, Bovin, Makedonija	45,00 €

Sladka vina / Sweet wines / Süßweine / Vini dolci

sladko / sweet / süß / dolce	0,75l
Sladki Muškät, Vinakoper, Slovenska Istra, SI	35,00 €

Vinska fontana / Wine fountain /

Weinbrunnen / Fontana dei vini	0,1l
Rose, Klet Vipava, Vipavska dolina, SI	3,90 €
Sauvignon, Puklavec Family Wines, Štajerska Slovenija, SI	3,90 €
Malvazija, Vinakoper, Slovenska Istra, SI	3,90 €
Merlot, Vinakoper, Slovenska Istra, SI	3,90 €
Cabernet sauvignon, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, SI	3,90 €

Buffet caldo-freddo

Prosciutto del Carso con verdure sottaceto

Salmone scozzese affogato con
cetrioli freschi e salsa di mele fredda

Carpaccio di manzo con scalogno sottaceto,
Parmigiano Reggiano ed emulsione di senape

Gamberetti dell'Adriatico in tapenade di olive

Zucchine fritte marinate con formaggio fresco locale



Consommé di selvaggina à la Royale con tartufo e verdure

Vellutata di carote con zenzero e chips di topinambur



Arrosto di pancia di maialino da latte stagionata
con salsa alle erbe aromatiche

Cosce di pollo ripiene con frutta secca e pistacchi

Costolette di agnello al forno e salsa al Porto

Filetto di sogliola fritto con mandorle

Verdure glassate all'olio d'oliva

Soufflé di pane

Fregola sarda alla mediterranea

Patate novelle al forno con erbe provenzali

Preparazione davanti agli ospiti

Pesce San Pietro al forno su verdure mediterranee

Costata di manzo Black Angus (cowboy steak)

Pljukanci con salsa di spugnone



Macedonia di frutta con miele di acacia

Gelati e sorbetti

Torte, creme, mousse e crostate assortite

Dopo la mezzanotte

Mini sarme di Capodanno

Zuppa lubianese

Selezione di formaggi locali ed esteri con frutta secca