

CATERING STORITVE



Najboljša rešitev
za najkvalitetnejšo pogostitev





Za popoln dogodek vedno potrebujete dve stvari: odlično družbo in **izvrstno hrano**. Za prvo poskrbite sami, pri drugi pa vam bomo z veseljem priskočili na pomoč mi.

Dogodke, povezane s kulinariko, pripravljamo že več desetletij. Posebej nas odlikuje tesna povezanost z naročnikom, s katerim vedno skupaj najdemo rešitev in oblikujemo pravo vrsto pogostitve za izbrano priložnost. V **Termah 3000 - Moravske Toplice** za kulinarično ponudbo na najvišji ravni skrbijo **priznani kuharski mojstri**, ki ustvarjajo moderne jedi s poslušom za kulinarično dediščino regije.

Vam zveni mikavno? Želite praznovati malce drugače in bi radi najeli postrežbo hrane oz. **catering** za poroko, birmo, praznovanje, obletnico, rojstni dan ali kakšen drug pomemben dogodek? Potem smo Terme 3000 pravi naslov.

Osvežite in popestrite vaš dogodek – izberite **catering Term 3000** in navdušite vaše goste z odličnimi prigrizki in domiselno postrežbo. Ne glede na to, ali se bo vaš dogodek odvijal v eni od naših hotelskih restavracij ali pa se boste odločili za catering na lokaciji po vaši izbiri, bomo skupaj z našo ekipo ustvarili odlično **zabavo ter uživanje v okusih, barvah in vonjih vrhunske hrane**.



Zakaj prav naš catering?

- odlikujejo nas dolgoletne izkušnje na področju kulinaričnih dogodkov
- vse jedi nastajajo pod rokami priznanih kuharskih mojstrov
- pripravljamo kakovostno hrano, ki vas bo očarala tako z okusom kot z izgledom
- naša ekipa poskrbi za brezhibno izvedbo
- rešitve ustrezno prilagodimo glede na naravo dogodka
- ustvarjamo nepozabna doživetja



Zadovoljstvo gostov je naše osnovno poslanstvo, zato bomo z veseljem prisluhnili tudi vašim individualnim željam.



Hladno topli meni 1

*Prekmurska šunka s kislimi gobami ter bučnim oljem
Nadevana jajčka s kaviarjem na francoski solati
Divjačinska pena s slanino na marinirani solati
Vrtiček plemenitih sirov*

Prosenka kaša z jurčki ter korenasto zelenjavo

*Svinjski file v parmezanovi skorji
Telečji zrezek s šampanjsko omako
Ocvrt piščančji file v pivskem testu
Goveji medaljon v jurčkovi omaki
File smuča s kaprami ter maslom*

*Zapečeni melancani
Bučke ter paradižnik z mocarelo
Korenje ter brokoli na maslu
Začinjen krompir po prekmursko
Fuži s tartufi in smetano
Fritani štrukelj*

Solatni bife

*2 vrsti rezanega sadja
3 vrste celega sadja*

*Orehova rolada z marelicami
Sladki minjoni
Nadevano jabolko v testenem ovoju s hruškovo čežano
Kozarčna jogurtova strjenka z gozdnimi sadeži*



Hladno topli meni 2

*Pršut z marinirano melono
Lososov tris na solatni postelji
Tlačenka iz hobotnice in zelišč
Srnina terina s pistacijo
Prekajen goveji jezik s pirino solato*



*Goveja juha z jetrnim mozaikom
Gobova smetanska juha*



*File postrvi po mürsko
Ocvrte puranove ruladice
Mini svinjski medaljončki s praženimi šampinjoni
Goveja bržola v omaki zelenega popra
Zvito telečje pleče*



*Ocvrt ajdove kroglice
Pečen krompir v oblicah zabeljen z zaseko
Ohrotov zavitek
Meditranska zelenjava na žaru
Domači široki rezanci s čemažem*



Solatni bife



*2 vrsti rezanega sadja
3 vrste celega sadja*

*Ajdova rezina
Šarlotna tortica
Limonin mousse
Jabolčna z vanilijevo kremo*



Hladno topli meni 3

*Hladni roastbifovi zvitki
Meso in domače klobase iz tünke s kislom zelenjavo
Poširan postrvji zvitek z zeliščno peno
Piščančja solata s tropskim sadjem
Izbor sirov*



Telečji ragu s kuhano polento



*Poširan lososov file s kaprovo omako
Ocvrt svinjski švicarski zrezek
Gratiniran piščančji file
Dušeno srnino stegno z lisičkinom omako
Goveji zvitki po prekmursko*



*Krompirjeve tortice
Ocvrte koruzne kroglice
Kruhov štrukelj z gnjatjo
Brokoli ter cvetača na maslu
Gobova rižota
Tortelini s smetano in pršutom*



Solatni bife



*2 vrsti rezanega sadja
3 vrste celega sadja*

*Kremne rezine
Čokoladna rolada
Skutne kocke z malinami
Pana cotta z marelično kremo*



Finger food meni 1

Nadevan češnjev paradižnik z zeliščno skuto

Nabodalo iz mocarele in bazilike

Marinirani rakci v masleni skodelici

Domača klobasa v kruhovem testu

Prekmurski kanapeji

Kozarčna solata s piro in govejim jezikom

Ocvrte sirove kocke v slanini

Divjačinske kroglice v pikantni omaki

Lososove kocke v sezamu

Mini mesna nabodala

Gratiniran svinjski file

Sladki minjoni

Mini zavitki

Mini prekmurska gibanica

Jogurtova strjenka z gozdnimi sadeži v kozarcu

Finger food meni 2

Kanape s pršutom, melono ter polnjeno olivo

Obloženi kruhek s prekmursko šunko, zaseko in redkvico

Domača pašteta z bučnimi semeni na ajdovem kruhu in marinirano mlado čebulo

Šunkin tatar s hrenom in polnozrnato štručko

Poširana postrvja rulada na popečenih bučkah in kaprovo omako

Sesekljan dimljen losos na zeliščnem biskvitu in svežimi zelišči

Tlačenka v kruhovem testu z bučno majonezo in rdečo redkvico

Locata Panonia

Sadna pita

Mini posolanka s skuto, smetano ter orehi

Ajdova rezina s suhim sadjem



Piknik meni 1

Prekmurska šunka, meso iz tünke, domača salama, zaseka, ocvirkov namaz, kislá zelenjava

Mini svinjski medaljončki v slaninskem ovoju

Čevapčići

Mini puranove pleskavice s sirom

Piščančje rezinice s šampinjoni

Bržola z zelenim poprom

Zelenjava z žara

Prebranec

Pečen mlad krompir s česnom

Džuvec riž

Paradižnik, kumare v solati, rdeči fižol v solati, marinirana paprika

Poletna solata s feta sirom

Ajvar, gorčica, mlada čebula

Mini gibanica

Tris mini zvitkov



Piknik meni 2

Bograč golaž v kotličku

Marinirana svinjska vratovina

Leskovački čevapčići

Piščančja nabodala

Pikantna nabodala

File postrvi z zelišči

Bučkine palčke na žaru

Džuvec riž v ponvi

Začinjen krompir

Paradižnik, mlada čebula

Mocarela s češnjevim paradižnikom in baziliko

Šopska solata

Omaka iz zelenega popra ter majoneze

Posolanka

Lpcata Panonia v kozarcu

Jabolčni zavitek



Hladni bife 1

*Prekmurska šunka in prleška rolanca s strjenko iz
ajdove kaše*

Nadevana jajca mozaik na francoski solati

Izbrani siri za sladokusce

Ribja pena z morskimi sadeži

Hobotnica v solati s krompirjem

Angleški roastbif na marinirani rukoli

Češnjev paradižnik z mocarelo in baziliko

Posolanka s kisló smetano in orehi

Jogurtova pena z ajdovo rulado

Malinove tortice



Hladni bife 2

Pršut s feta sirom in marinirano melono

Zvitki dimljenega svinjskega hrbta s hrenovo peno

Jelenova terina s pistacijo in brusnicami

Pirina solata z govejim jezikom

Špinačna rulada z dimljenim lososom

Lignjeva solata z rakci

Puranova rulada s suhim sadjem in valdorf solato

Izbor plemenitih sirov

Mini gibanice

Jabolčni in skutni zavitek

Šarlotna tortica



Priporočena vinska spremljava

LAŠKI RIZLING, *suho,*
vinska klet Marof, Prekmurje

ZELENI SILVANEK, *suho,*
vinska klet Marof, Prekmurje

CHARDONNAY, *suho,*
Gjerkeš, Prekmurje

RENSKI RIZLING, *polsuho,*
Alojz Režonja, Prekmurje

MODI PINOT ZOI, *suho,*
vinogradniška kmetija Talaber, Prekmurje

MODRA FRANKINJA, *suho,*
Ptujska klet

SREBRNA RADGONSKA PENINA, *polsuha ali suha,*
Radgonska klet, Štajerska Slovenija

ZLATA RADGONSKA PENINA, *polsuha ali suha,*
Radgonska klet, Štajerska Slovenija

FRANGEŽEVA SADNA PENINA, *sladko,*
Štajerska Slovenija

Ledene skulpture

LEDENA SKULPTURA *do 70 cm*

LEDENA SKULPTURA *do 100 cm*

*Možna je izdelava različnih oblik ledenih skulptur
(labodi, morski konjiček, ledena čaša,
prstani, kozorg, srce, dvojno srce, angel...).*



Vrhunski kulinarični mojstri

V termah 3000 skozi čas s tradicijo potujemo po poteh edinstvene in vrhunske kulinarike. Ekipe kuharskih strokovnjakov pod vodstvom chefa Danila Čurmana in chefa Danijela Kozarja ustvarjajo jedi, ki prepletajo tradicionalno prekmursko kulinariko, sveže darove narave lokalne pridelave in sodobne kulinarične trende. Najvišje priznanje so zadovoljni gosti, ki cenijo kakovost in kreativnost stroke ter se zato vedno znova vračajo.

O Chefu Danilu Čurmanu in Chefu Danijelu Kozarju

Chef Danilo Čurman, vodja kuhinje Livada in Ajda, in Chef Danijel Kozar, vodja kuhinje Termal in slaščičarne Café Praliné, sta rojena Prekmurca, ki sta svojo kulinarično pot začela takoj po končani gostinski šoli. Ponašata se z najboljšimi odličji z državnih in mednarodnih kulinaričnih tekmovanj, s svojim strokovnim znanjem in bogatimi izkušnjami pa pomembno prispevata k kvaliteti ter razvoju kulinarike v Termah 3000. Še vedno zelo aktivno sodelujeta pri razvoju trendov, se izpopolnjujeta in svojo bogato znanje prenašata na ostale zaposlene.



Chef Danilo Čurman, vodja kuhinje Livada in Ajda



Chef Danijel Kozar, vodja kuhinje Termal in slaščičarne Café Praliné







Za vse informacije smo vam na voljo:
gsm: 051 / 228 750, andrej.regorsek@terme3000.si
gsm: 051 / 677 780, gabriela.feher@terme3000.si