

Ponudba za vnaprej dogovorjene skupine gostov

Gostišče Stari grad Senožeče © 2013, www.4m-senozece.si

Spoštovani,
v gostišču Stari grad v Senožečah smo pripravili novo razširjeno ponudbo menijev za vnaprej dogovorjene skupine gostov. Cene veljajo za skupine, ki štejejo najmanj 15 oseb.

Veseli bomo, če nas boste spet obiskali. Smo še vedno dobra stara gostilna s prijaznim osebjem in odlično kuhinjo. Tudi cene imamo zelo zmerne. Če smo Vas uspeli prepričati, nas lahko za rezervacijo pokličete po telefonu na 041/650-825 ali nam pišete na elektronski naslov: marijan@4m-senozece.si. Veselimo se Vašega obiska. Potrudili se bomo po naših najboljših močeh, da boste še prišli.



MALICE ALI MALA KRAŠKA KOSILA

Jota s prekajenimi svinjskimi rebrci, malinovo-jogurtna osvežilna torta	5,50 €
Krompirjev golaž, fižolova solata s čebulo	5,50 €
Frtalja (kraška jajčna omleta) s svežimi zelišči, hruška, kuhana v teranu	5,50 €
Goveji golaž in fižolova solata s trdo kuhanim jajcem	5,50 €
Kranjska klobasa z zelenjavo iz pečice, sladki sirovi štruklji	5,80 €
Domače pečenice s kislom repo in praženim krompirjem, domač jabolčni zavitek	5,80 €
Teranov toč s koruzno polento, pečeno jabolko z orehi	6,40 €
Medvedji golaž z belo polento, slivov ali marelični cmok	9,50 €



KOSILO 1 * 8,5 €

Ohrovtova mineštra; puranji zrezek s sirom in mlinci, zabeljeni z masovnikom; sestavljena solata; domač jabolčni zavitek

KOSILO 2 * 9,50 €

Goveja juha z domačimi rezanci; pečena svinjska prata in ocvrt puranji zrezek ter krompir iz pečice, peperonata in brokoli; sestavljena solata; malinovo-jogurtna osvežilna torta

KOSILO 3 * 11,50 €

Gobova juha; telečja pečenka v naravni omaki, piščančji file s suhimi slivami ter koromačeva zloženska in tanke ocvrte rezine zelene; sestavljena solata; jogurtova strjenka s prelivom iz gozdnih sadežev

KOSILO 4 * 12,50 €

Brokolijeva kremna juha s popečeno rezino pancete; svinjski file s tartufato in pire krompir ter sezonska zelenjava na maslu; sestavljena solata; kremna rezina

KOSILO 5 * 13,50 €

Kolerabna mineštra; pečeno jagnje in pečen odojek ter krompir iz pečice in tanke ocvrte rezine zelene; sestavljena solata; sladki sirovi štruklji

ZA NAŠE MALE GOSTE * 5,50 €

Ocvrt puranji zrezek in pomfri s kečapom; palačinka z marmelado in s kepico sladoleda

Ponudba za vnaprej dogovorjene skupine gostov



Gostišče Stari grad Senožeče © 2013, www.4m-senozece.si

K vsakemu meniju lahko po vaši želji dodamo ustrezno hladno ali toplo začetno jed ali obe začetni jedi. Lahko pa kosilo ali večerjo s pomočjo spodnjega jedilnega lista in z našo pomočjo sestavite tudi po vaši želji. V obeh primerih se bomo za ceno razširjenega menija vnaprej medsebojno dogovorili.

HLADNE ZAČETNE JEDI

Kraški pršut z olivami ali z melono
Kraški narezek
Panceta in vratovina s trdo kuhanim jajcem in koromačevim cvetjem
Šunka, pečena v testu z naribanim hrenom
Suha klobasa z zaseko
Govedina v solati
Prekajen goveji jezik s smetanovim hrenom
Telečji frikando s tuninovo omako
Jelenji karpačo s poletnimi gomoljikami
Divjačinska salama z vložnimi štorovkami
Lignji v solati
Marinirani jajčevci z ovčjim sirom
Paradižnik z mocarelo in baziliko



JUHE

Goveja juha z domačimi rezanci
Jota z repo ali z zeljem
Ješprenova mineštra
Šelinka (kraška juha iz zelene)
Pašta in fižol
Ohrovtova mineštra
Kolerabna mineštra
Gobova juha
Usukan močnik
Čemaževa juha
Bučna kremna juha
Špargljeva kremna juha



TOPLE ZAČETNE JEDI

Bograč
Segedinski golaž
Goveji golaž
Krompirjev golaž
Vampi po tržaško
Piščančja obara z žličniki
Kunčja obara z zelenjavo
Telečja obara z ajdovimi žganci
Ribji brodet s polento
Pasulj
Pasulj s kranjsko klobaso ali s prekajenimi svinjskimi rebrci
Prebranec s kranjsko klobaso
Telečja rižota
Rižota z mešanimi gobami
Rižota z jurčki in tartufi
Rižota z morskimi sadeži
Špageti ali njoki ali široki rezanci z mesno omako ali z govejim golažem
Špageti s pršutom
Njoki po kraško
Široki rezanci s tartufato
Istrijski žlikrofi z gobami
Lazanja s skufo in špinačo
Ajdovi ravioli z jurčki
Teranov toč s polento
Tris (špargljeva rižota v parmezanovi skledici, ajdov raviol z jurčki, njoki po kraško)
Kraška frtalja s svežimi zelišči
Jota s kranjsko klobaso ali s prekajenimi svinjskimi rebrci



RIBE

Postrv po tržaško
Ocvrti lignji
Lignji na žaru
Nadevani lignji
Orada na žaru
Brancin na žaru
Škampji v buzari
Ocvrt oslič s krompirjem v solati

GLAVNE JEDI

Telečja pečenka s prilogo
Svinjska pečenka s prilogo
Domače pečenice s kislim zeljem in praženim krompirjem
Krvavice s kislom repo
Kmečka pojedina
Krožnik Stari grad
Poletno nabodalo
Biftek po kraško
Svinjska prata z idrijskimi žlikrofi
Svinjski file s tartufato
Puranji zrezek s sirom
Mešano meso na žaru
Telečja krača
Svinjska krača
Pečeno jagnje
Pečen odojek
Pečen kozliček
Čevapčiči
Pleskavica



DIVJAČINSKE JEDI

Medvedja pečenka
Pečenka divjega prašiča
Košučin poprov steak
Zrezek divjega lovca
Lovski krožnik
Srnjakov golaž s koruzno polento
Medvedji golaž z belo polento

PRILOGE IN PRIKUHE

Krompir na razne načine, grah na maslu, mlinci, krompirjevi kroketi, špinača, korenček, kislom zelje, kislom repa, njoki, brstični ohrovt, cvetača, ajdova polenta, koruzna polenta, rdeče zelje, bučke, peperonata, ohrovt, dušen riž, brokoli, kruhovi cmoki,...

SOLATE

Zelena, radič, fižolova, zeljnata, rdeča pesa, paradižnikova, kumarična, stročji fižol, motovilec, regrat,...

SLADICE

Jabolčni zavitek, češnjev zavitek, jagode s smetano, palačinke po želji, sladki sirovi štruklji, orehovi štruklji, sadna kupa, jogurtova ali smetanova strjenka s prelivom iz gozdnih sadežev, malinovo-jogurtna osvežila torta, kremne rezine, hruška v teranu, orehovi štruklji, skutna torta, pečeno jabolko z orehovim nadevom,...