

Klet Kozjak Vam nudi u svom jedinstvenom ambijentu organizaciju svadbe iz snova. Dvije dvorane u starinskom rustikalnom stilu kapaciteta 70 i 100 osoba u kojem ćete se Vi i Vaši gosti osjećati kao kraljevi.

Možemo Vam ponuditi 5 svadbenih menija koji će oboriti s nogu i najveće gurmane:

MENI 1

Hladno predjelo

Zagorski pladanj (salama od divljači, šunka, špek, kozji i kravlji polutvrđi sirevi)

Juha

Goveđa juha sa domaćim rezancima

Glavno jelo

Svinjski naravni u umaku od vrganja / njoki

Pileći file u umaku od kopriva

Pureća rolada / kroketi

Kotlet sa žara / povrće

Miješana salata

Desert

Pečeni sirni štrukli

Nakon ponoći: gulaš od divljači

Cijena menija po osobi: 180,00 Kn

MENI 2

Hladno predjelo

Zagorski pladanj / domaći sir i vrhnje

Juha

Goveđa juha

Juha od povrća

Glavno jelo

Pureći medaljoni u umaku od vrganja
Svinjski naravni u lovačkom umaku / njoki

Pečena patka

Mlinci

Pečena teleća rebra

Pekarski krumpir

Miješana salata

Desert

Sirni i jabučni štrukli

Nakon ponoći: pečeni odojak / salata

Za kraj: vinski gulaš

Cijena menija po osobi: 200,00 kn

MENI 3

Hladno predjelo

Zagorski pladanj / guščja pašteta

Juha

Kopunova juha s domaćim rezancima

Juha od vrganja

Toplo predjelo

Kuhani kopun sa hrenom ili paradajz umak

Glavno jelo

Lungić Kozjak / domaća tjestenina

Teleći medaljoni u umaku od šunke i kadulje / njoki

Pureća rolada / povrće

Pečeni kopun

Mlinci

Miješana salata

Desert:

Sirni štrukli

Štrudla od jabuke

Štrudla od višnje s umakom od vanilije

Umak od vanilije

Nakon ponoći: pečeni jarić, odojak, salata

Za kraj: gulaš od divljači

Cijena menija po osobi 250,00 kn

MENI 4

Aperitiv dobrodošlice

Hladno predjelo

Gušća pašteta

Sirni namaz

Juha

Kokošja juha

Kozjačka juha

Toplo predjelo

Kuhana kokoš sa hrenom

Glavno jelo

Divljač na kozjački

Okruglice od kruha

Kraljevski lungić

Ječmena kaša

Pileći file u bijelom umaku

Domaća tjestenina

Teleće pečenje

Pekarski krumpir

Miješana salata

Desert

Sirni štrukli

Štrudla od jabuke

Umak od vanilije

Nakon ponoći

Pečeni jarić, odojak, salata

Za kraj: srneći gulaš

Cijena menija po osobi: 250,00 kn

MENI 5

Aperitiv dobrodošlice

Hladno predjelo

Gušća pašteta
Tartar biftek

Juha

Goveđa juha
Kozjačka juha

Toplo predjelo

Kuhana junetina sa hrenom i paradajz umakom

Glavno jelo

Kopun u crnom vinu
Domaća tjestenina
Kozjačka maramica
Povrće
Pečena purica
Mlinci
Pečena teletina
Pekarski krumpir
Miješana salata

Desert

Sirni štrukli
Štrudla od jabuke
Štrudla od višnje s umakom od vanilije

Nakon ponoći

Pečeni jarić, odojak, salata

Za kraj: srneći gulaš

Cijena menija po osobi: 300,00 kn

Za detaljne informacije slobodno se obratite na navedene kontakte.