



HOTEL & RESTAURANT GALLUS

Prigodne svečanosti



Obratite nam se s povjerenjem!

VODITELJ RESTORANA

Gdin. Mijakić

095/8318-734

PRIGODNI MENU I

APERITIVI DOBRODOŠLICE

Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE:

Blacky, Dalmatino

RAKIJE:

Medica, Višnjevaca, Lozovača, Travarica, Šljivovica

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, Slavonski kulen, dimljeni sir,
svježi sir s vrhnjem

Masline, feferoni, kiseli krastavci

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima

GLAVNO JELO

Bavarsko pečenje, restani krumpir
Pileći medaljoni u umaku od limuna,
riža s povrćem

Pohani pureći odrezak, povrće na maslacu

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Kava

Neograničena konzumacija pića

VODA:

mineralna voda Jamnica 1l

SOKOVI:

Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni
ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l

VINO CRNO: Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 L



CIJENA 200,00 KN

VODITELJ RESTORANA

Gdin. Mijakić 095/8318-734

Dostupan od 11 do 18h

PRIGODNI MENU 2

APERITIVI DOBRODOŠLICE:

Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE:

Blacky, Dalmatino

RAKIJE:

Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, Slavonski kulen, kuhana šunka,
Sir trapist, svježi sir s vrhnjem
masline, feferoni, kiseli krastavci

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima

GLAVNO JELO

Teleće pečenje, pekarski krumpir
Gurmanska pljeskavica, ćevapi, roštilj kobasica,
Zagrebački odrezak, riža sa povrćem
Umak od gljiva

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Kava

Neograničena konzumacija pića

VODA:

mineralna voda Jamnica 1l

SOKOVI:

Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin,
crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l

VINO CRNO: Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5l



CIJENA: 220,00 KN

VODITELJ RESTORANA

Gdin. Mijakić 095/8318-734

Dostupan od 11 do 18 h

PRIGODNI MENU 3

APERITIVI DOBRODOŠLICE:

Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE:

Blacky, Dalmatino

RAKIJE:

Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, Slavonski kulen ,dimljeni lax kare,

Livanjski sir,

svježi sir s vrhnjem

Masline, feferoni, kiseli krastavci

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima i juha od povrća

GLAVNO JELO

Teleće pečenje, restani krumpir

Svinjski file na žaru u umaku od pršuta i kadulje, riža na
maslacu

Panirani pureći odrezak punjen sirom i šunkom,
kroketi

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Kava

DESERT

Domaće štrudle ili zapečeni zagorski štrukli

Neograničena konzumacija pića

VODA:

mineralna voda Jamnica 1l, negazirana voda jana 0,75l

SOKOVI:

Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin,
crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l

VINO CRNO: Frankovka 1l

PIVO:

Pan 0.5 l, Radler 0.5 l, bezalkoholno pivo 0,5l



CIJENA: 240,00 KN

PRIGODNI MENU 4

APERITIVI DOBRODOŠLICE:

Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE:

Blacky, Dalmatino

RAKIJE:

Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, Slavonski kulen , lax kare,
Livanjski sir, dimljeni sir, svježi sir, uštipci

JUHA

Goveda juha s domaćim rezancima

GLAVNO JELO

Teletina ispod peke + roštilj ili + pašticada

Janjetina ispod peke

Pekarski krumpir, duveč riža

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič,
zelje

Kava

Neograničena konzumacija pića

VODA:

mineralna voda Jamnica 1l, negazirana voda Jana 0,75l

SOKOVI:

Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni
ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l

VINO CRNO: Frankovka 1l

PIVO:

Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5l



CIJENA: 260,00 KN

VODITELJ RESTORANA

Gdin. Mijakić 095/8318-734

Dostupan od 11 do 18 h

PRIGODNI MENU 4

JUHA

Goveđa juha sa domaćim rezancima ili zagorska juha

GLAVNO JELO

Pečena teletina, roštilj (pljeskavica, roštilj kobasica, carsko meso ili otkošteni batac), pekarski krumpir
Pileći zagrebački odrezak (male rollice), riža na maslacu
Umak od šampinjona

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Zapečeni zagorski štrukli
(servirani u banje – samoposluga)



Uz konzumaciju domaćeg pića

Cijena 180,00 kn

Trajanje: 4:00 h

Nastavak

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, Slavonski kulen, sir, masline,
feferoni i uštipci



Cijena 270,00 kn

Trajanje: 6:00

VODITELJ RESTORANA
Gdin. Mijakić 095/8318-734
Dostupan od 11 do 18 h

PRIGODNI MENU UKLJUČUJE:

- *cvijeće i svijeće na stolovima
- *besplatan parking za sve goste
- *vegetarijanski ili poseban menu za potrebe vaših gostiju
- *posluživanje vašeg alkoholnog pića bez naknade
- *stol za presvlačenje beba

NAPOMENA:

U svaki menu uključena je neograničena konzumacija pića
(prema ponudi)

Kolači i torte nisu u ponudi, moguće je donijeti vlastite uz
predočenje dokumentacije (račun ili otpremnica)

Kolači obavezno moraju biti složeni na odgovarajuće
podloške ili u kutije koje su spremne za serviranje na stol

Trajanje svečanosti je 5 sati, dodatno produženje
svečanosti naplaćuje se prema dogovoru (15,00 kn po
osobi)

Obračun se vrši prema prijavljenom broju gostiju
(najkasnije 2 dana prije početka svečanosti)

Restoran ne snosi odgovornost zbog ne dolaska gostiju.

*Djeca do 2 godine gratis

*Djeca od 2 - 12 godina 50% popust

DODATNE USLUGE:

*zapečeni zagorski štrukli - 3€ po osobi

*Rižoto po izboru - 4€ po osobi

*Istarski fuži s tartufima - 4€ po osobi

*Pjenušac - 2€ po osobi

*Vino po Vašoj želji - razlika u cijeni

*Cocktail - 3€ po osobi

*Buffet stol (slatki stol) s kolačima i voćem - 5€ po osobi



Želimo Vam ugodnu zabavu i dobar provod!