Gallus
HOTEL & RESTAURANT

HOTEL & RESTAURANT GALLUS

PRIGODNE SVEČANOSTI

Obratite nam se s povjerenjem!

VODITELJ RESTORANA
Anto Mijakić : 095/8318 - 734

Prigodni menu I

Aperitivi dobrodošlice
Stock, Amaro, Pelinkovac

Rakije
Medica, Višnjevac, 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
Roštilj (banjalučki ćevapi, otkošteni batak-zabatak, gurmanski uštipci), zagrebački odrezak, pekarski krumpir, đuveđ riža

Buket svježih salata
Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Kava

Neograničena konzumacija pića
Voda: mineralna voda Jamnica 1l, Jana 1l
Sokovi: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl
Vino bijelo: Graševina Orahovica 0,75 l
Vino crno: Cabernet sauvignon 0,75l
Pivo: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 l,

Gallus
HOTEL & RESTAURANT

Prigodni menu II

Aperitivi dobrodošlice
Stock, Amaro, Pelinkovac

Rakije
Medica, Višnjevac, 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, gurmanski uštipci, ćevapi, Zagrebački odrezak, riža s povrćem, umak od gljiva

Buket svježih salata
Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Kava

Neograničena konzumacija pića
Voda: mineralna voda Jamnica 1l, Jana 1l ,
Sokovi: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl
Vino bijelo: Graševina Orahovica 0,75 l
Vino crno: Cabernet sauvignon 0,75l
Pivo: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 l,

Gallus
HOTEL & RESTAURANT

Prigodni menu III

Aperitivi dobrodošlice
Stock, Amaro, Pelinkovac

Rakije
Medica, Višnjevac, 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, pekarski 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

Neograničena konzumacija pića
Voda: mineralna voda Jamnica 1l, Jana 1l
Sokovi: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl
Vino bijelo: Graševina Orahovica 0,75 l
Vino crno: Cabernet sauvignon 0,75l
Pivo: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 l,

Gallus
HOTEL & RESTAURANT

Prigodni menu IV

Aperitivi dobrodošlice
Stock, Amaro, Pelinkovac

Rakije
Medica, Višnjevac, Travarica, Šljivovica

Hladno predjelo
Dalmatinski pršut, Slavonski kulen, dimljeni lax kare, Livanjski sir, dimljeni sir, svježi sir, uštipci, francuska salata

Juha
Goveđa juha s domaćim rezancima i juha od povrća

Glavno jelo
Teletina ispod peke + roštilj + pašticada
Pekarski krumpir, đuveč riža

Buket svježih salata
Zelena, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje

Kava

Neograničena konzumacija pića
Voda: mineralna voda Jamnica 1l, Jana 1l ,
Sokovi: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl
Vino bijelo: Graševina Orahovica 0,75 l
Vino crno: Cabernet sauvignon 0,75l
Pivo: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 l,

Gallus
HOTEL & RESTAURANT

Prigodni menu uključuje

- CVIJEĆE NA STOLOVIMA
- BESPLATAN PARKING ZA SVE GOSTE
- VEGETARIJANSKI ILI POSEBAN MENU ZA POTREBE VAŠIH GOSTIJU – PREMA PREDLOŽENOM MENU-U CHEFA
- STOL ZA PRESVLAČENJE BEBA

Napomena

- U SVAKOM MENU-U UKLJUČENA JE NEOGRANIČENA KONZUMACIJA PIĆA (PREMA PONUDI)
- KOLAČI I TORTE NISU U PONUDI, MOGUĆE JE DONIJETI VLASTITE UZ PREDOČENJE DOKUMENTACIJE (DEKLARACIJA). 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.(3€/22,60 kn po osobi)
- OBRAČUN SE VRŠI PREMA UKUPNOM BROJU PRIJAVLJENIH GOSTIJU(NAJKASNIJE 2 DANA PRIJE POČETKA),
- RESTORAN NE SNOSI ODGOVORNOST ZBOG NE DOLASKA GOSTIJU.
- DJECA DO 2 GODINE GRATIS
- DJECA OD 2-12 GODINA 50% POPUST
- U SLUČAJU GLAZBE UŽIVO ZAMP PLAĆA NARUČITELJ

Usluge

- BUFFET STOL(SLATKI STOL) SA KOLAČIMA I VOĆEM - 10€ PO OSOBI
- *ZAGORSKI ŠTRUKLI - 5 € PO OSOBI

Gallus
HOTEL & RESTAURANT