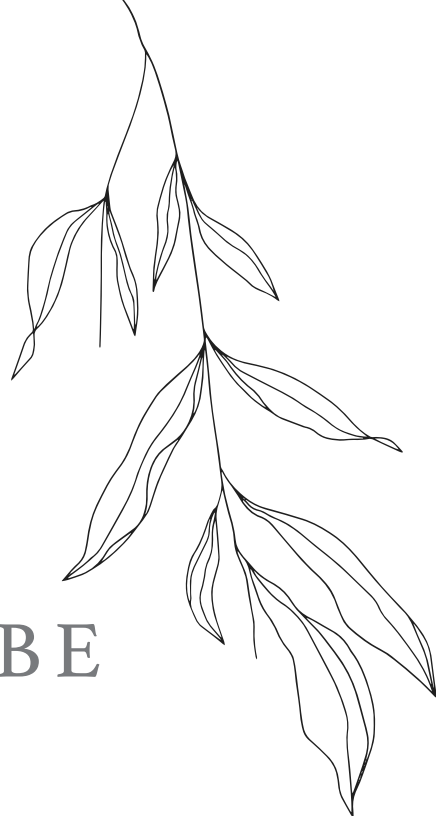




Restavracija Potočka



# CENIK POROČNE GOSTINSKE PONUDBE

## POROČNI MENI I

### JUHA

*(postrežena v jušnikih)*

Goveja juha 1, 3, 7, 9

Gobova juha 1, 3

### PREDJED

*(postrežena na krožnikih)*

Lososovi zvitki s holandsko omako in krompirjevimi  
sodčki 1, 3, 4

### SAMOPOSTREŽNI BIFE

Marinirane sardelice 4

Goveji jezik s šalotko

Zeliščni namazi na fižolovem biskvitu 1, 3, 7

Telečja rolada nadevana s slanino in zelenjavo 1

Pretaknjena svinjska pečenka 1, 10

Piščančji trakci v lastnem soku z zelenjavo 7

Škarpeņa v koruzni moki z mandeljni 1, 3, 8

Pečen krompirček

Štruklji s skuto in zelišči 1, 3, 7

Porova pita 1, 3, 7

Solatni bar 1, 3, 7

Bajadera in sadno pecivo 1, 3, 7, 8

Jutranja telečja obara 1, 3

---

Cena menija je **48 €/osebo.**

---

## POROČNI MENI II

### JUHA

*(postrežena v jušnikih)*

Goveja juha z rezanci in jušno zelenjavo 1, 3, 7, 9

Zelenjavna kremna juha z opečenimi kruhovimi  
kockami 1, 7

### PREDJED

*(postrežena na krožnikih)*

Postrvji zvitek polnjen z zelenjavo na pastinakovem  
pireju 1, 4, 7

### SAMOPOSTREŽNI BIFE

Puranje rolade z ohrovtom 1

Ajdova kaša v čolničku z morskimi sadeži 1, 2, 4, 14

Tlačenka s šalotko na solatni posteljici 1, 7

Telečje pleče v lastnem soku

Svinjski medaljon z omako 1

Puranji zrezek s koruznimi kosmiči 1, 3

Zdrobovi cmoki na dušenem poru 1, 3, 7

Pečene krompirjeve polovice z rdečo papriko

Špinačni široki rezanci z orehi 1, 3, 7, 8

Zelenjavni tris 7

Solatni bar 1, 3, 7

Sladki bar 1, 3, 7, 8

Jutranja kislja juha 1, 3

---

Cena menija je **45 €/osebo.**

---

# POROČNI MENI III

## OTROŠKI POROČNI MENI

Predjed

Juha 1, 3, 7, 9

Topla predjed 1, 7

Ocvrt puranji file po dunajsko 1, 3

Kakav 1, 8

Sladica 1, 3, 7

---

Cena menija je **28 €/osebo.**

---

## PONUDBA HLADNIH BIFEJEV

*Kot dodatek k poročnemu meniju.*

### MENI I

Pršut z melono in olivami

Salame in sušena vratovina z gobami 1

Sirova plošča s sadjem in oreščki 7, 8

Fuži v solati z gnjatjo in pisano papriko 1, 3, 7

Francoska solata 3, 7

---

Cena menija je **15,50 €/osebo.**

---

### MENI II

Pršut z melono in olivami

Gobov namaz 1, 7

Losos s koprovo omako 4

Sirova plošča s sadjem in oreščki 7, 8

Francoska solata 3, 7

---

Cena menija je **17 €/osebo.**

---

Hrana se lahko postreže na klasičen način, kot bife ali kombinacija obojega. Po izboru poročnega menija vabljeni tudi na pokušino menija. Nudimo vam 30 % popusta na pokušno menija.

**Za pogostitev po civilnem obredu priporočamo izbor okusnih prigrizkov.**

## PONUDBA »FINGERFOOD«

Kanape z mozzarello in pršutom 1, 7	<b>1,80 €</b>
Blazinica s slanino in zeliščno skuto 1, 3, 7	<b>1,50 €</b>
Grisin s pršutom 1, 3, 7	<b>1,20 €</b>
Sirovo nabodalo 7	<b>1,70 €</b>
Kanape (delikatesni, ribji, sirov, zelenjavni) 1, 3, 4, 7	<b>1,70 €</b>
Kanape s paradižnikom in mozzarello 1, 7	<b>1,70 €</b>
Polnjeno jajce 3	<b>0,60 €</b>
Mini piščančji zvitek 1, 7	<b>2,00 €</b>
Solata v kozarcu (šobska, mehiška, grška, mediteranska, morska) 1, 2, 4, 7, 14	<b>2,30 €</b>
Hrenovka v testu (kot kanape) 1, 3, 7	<b>1,20 €</b>
Polnjena francoska štručka z zelenjavo in skuto 1, 7	<b>1,20 €</b>
Paté z dimljeno postrvjo na pirinem kruhku 1, 4, 7	<b>2,90 €</b>
Sadno nabodalo	<b>1,20 €</b>
Tortiljine roladice z različnimi nadevi 1, 3, 7	<b>1,40 €</b>
Ocvrti zalogajčki s skuto 1, 3, 7	<b>1,30 €</b>
Domača piščančja pašteta na pirirnem kruhku 1, 7	<b>1,70 €</b>
Sladka čaša 1, 7, 8	<b>1,60 €</b>

## PONUDBA POROČNIH TORT

3-delna poročna torta 1, 3, 7, 8 (do 60 oseb)	<b>242,00 €</b>
4-delna poročna torta 1, 3, 7, 8 (do 80 oseb)	<b>264,00 €</b>
5-delna poročna torta 1, 3, 7, 8 (do 100 oseb)	<b>286,00 €</b>
6-delna poročna torta 1, 3, 7, 8 (do 120 oseb)	<b>308,00 €</b>

## PENEČA VINA

Penina Desiree Istenič <i>polsuho / semi dry</i>	0,75 l	<b>27,00 €</b>
Srebrna penina Radgonske gorice <i>polsuho / semi dry</i>	0,75 l	<b>24,00 €</b>
Penina Frangež Radgonske gorice <i>polsuho / semi dry</i>	0,75 l	<b>33,00 €</b>

## DODATNO

Turška kava <i>1 kos</i>	<b>1,60 €</b>
Turška kava z mlekom <i>1 kos</i>	<b>1,90 €</b>
Drobno sladko pecivo - 1 kg <i>1, 3, 7, 8</i>	<b>17,90 €</b>
Slano pecivo - 1 kg <i>1, 3, 7, 8</i>	<b>17,90 €</b>
Sadje - 2,8 kg <i>stajalo</i>	<b>29,40 €</b>

## NA POROKI JE LAHKO IZKLJUČNO VAJINO

- vino (zaračuna se postrežnina),
- pecivo (zaračuna se aranžiranje peciva),
- aranžiranje prostora za civilni obred,
- aranžiranje prostora za poročno slavlje.

## POSTREŽNINA

vino – litrsko	<b>6,00 €</b>
vino – buteljčno	<b>9,00 €</b>

## Rezervacija termina

Rezervacija termina poroke je potrjena ob plačilu akontacije v višini 700,00 €.

Akontacijo lahko plačate na recepciji Term Snovik ali jo nakažete na naš TRR račun odprt pri GB d.d., Kranj na SI56 0700 0000 1052 152. Pri plačilu navedite ime in priimek neveste in ženina ter datum poroke. Ostanek plačila za poroko je potrebno poravnati najpozneje v 2 dneh po opravljeni storitvi.

## Pomembno

Število oseb, jedilnik in protokol je potrebno v pisni obliki potrditi najkasneje 7 dni pred dogodkom.

## Odpoved rezervacije

100 % akontacije se vrne do 100 dni pred poroko ali v primeru smrti najožjih članov, 50 % akontacije se vrne do 80 dni pred poroko, 10 % akontacije se vrne do 30 dni pred poroko, 0 % akontacije se ne vrne, če je odpoved krajša kot 30 dni.

## Informacije in rezervacije

T: 01 83 44 100

E: [gostinstvo@terme-snovik.si](mailto:gostinstvo@terme-snovik.si)

Cene veljajo od 1. 5. 2023 in vsebujejo DDV.

