

## Ponudba menijev za skupine v Gostišču Loka za leto 2020

(Velja za v naprej naročene skupine nad 10 oseb, kjer celotna skupina skupaj izbere en meni)

### Meni 1 (cena 12 €) - KLASIK:

- goveja ali gobova juha
- ocvrt piščančji file, svinjska pečenka, pražen krompir in dušena zelenjava
- mešana solata
- jogurtova strjenka z gozdnimi sadeži

### Meni 2 (cena 14 €) – LOKALNI MENI:

- domača pašteta dimljene postrvi in popečen kruhek
- svinjske ličnice v zelenjavni omaki in sirov štrukelj
- domač jabolčni zavitek

### Meni 3 (cena 17 €):

- lesene plošče mešanih predjedi (mešane mesnine, izbrani siri, vložena zelenjava in domač kruh)
- počasi pečena marinirana svinjska rebrca (spare ribs), pečen krompir in ameriška zeljna solata
- ameriške palačinke s čokolado, banano in lešniki

### Meni 4 (cena 18 €):

- goveja ali sezonska juha (gobova, bučkina, bučna, špargljeva)
- telečji dunajski zrezek, svinjski hrbet v poprovi omaki, pečen krompir in ajdov štrukelj
- mešana solata
- domača skutina torta z gozdnimi sadeži

### Meni 5 (cena 24 € / brez predjedi 18 €):

- goveji roastbeef s smetanovim hrenom in tris domačih sirov
- goveja ali sezonska juha (gobova, bučkina, bučna, špargljeva)
- telečji medaljon v gobovi omaki, ocvrti njoki, piščanja prsa polnjena s skuto in korenčkom in provansalski krompir
- mešana solata
- sacher torta s smetano

### Meni 6 (cena 29 €) - HEDONIST:

- aperitiv: hišna penina Loka (bela polsuha)
- telečja pašteta z domačimi siri, vloženo zelenjavo in popečenim kruhkom
- pljučni file z zeliščnim maslom, ajdova kaša s sezonsko zelenjavo, file divjega prašička v poprovi omaki in sirov štrukelj
- mešana solata
- domača torta črni gozdiček

Opomba: po predhodnem dogovoru ima lahko vsak meni tudi ribjo ali vegeterijansko alternativo.

## Ponudba za skupine na ploščah

Plošče za 4 osebe – po dogovoru lahko tudi manjše

- 2 vrsti juhe v jušnikih (goveja, gobova / sezonska – bučkina, bučna, špargljeva, ...)
  - Mesna plošča: meso v omaki\*, ocvrto meso\*\*, meso z žara\*\*\*, pečen krompir z zelenjavo, sirovi štruklji, ješprenova kaša s sezonsko zelenjavo in kuhana zelenjava
  - Morska plošča: file orade z žara, ocvrti lignji, lignji z žara, krompir z blitvo, pomfri, rižota z morskimi sadeži, tatarska omaka in tržaška omaka
  - Gurmanska plošča: čevapčiči, ražnjiči, pečena piščančja bedra brez kosti in kože, pomfri, džuveč riž in žar priloga s kajmakom
  - Vegetarijanska plošča: zelenjavni zavitek, ješprenova kaša s sezonsko zelenjavo, ajdova kaša z jurčki, šampinjoni na žaru, pečen krompir, kuhana zelenjava
- mešana solata
  - jogurtova strjenka z gozdnimi sadeži (možna menjava)

---

\* Meso v omaki: svinjske ličnice v zelenjavni omaki, piščančji file / telečji medaljon v gobovi omaki, svinjski file v poprovi / gorčični omaki, goveji hrbet v brusnični omaki

\*\* Ocvrto meso: piščančji / puranji / svinjski / telečji dunajski, ocvrta piščančja bedra (lahko tudi brez kosti), ocvrte piščančje perutničke

\*\*\* Meso na žaru: svinjska vratovina / kotlet z žara, rumpsteak na žaru, piščančji file, puranja rolada s špinačo

**Cena menija** (juha + glavna jed na ploščah + solata + sladica) je 16 € za odraslo osebo, oz. 10 € za otroka do 10 let.

Opomba: V primeru teletine ali govedine na mesni plošči je cena 18 € za odraslo osebo, oz. 12 € za otroka do 10 let.

Meniju lahko dodamo tudi hladno predjed, ki se lahko streže porcijsko ali na ploščah. Vrsta predjedi in cena po dogovoru.

**Cena plošče za 4 osebe** (brez juhe, solate in sladice) je 44 €, oz. 52 € v primeru teletine ali govedine na mesni plošči.