



C a t e r i n g
Gostilne Štorman
Š e m p e t e r

03/ 703 83 00

041 337 260

info@storman.si

elizabeta.storman@gmail.com

Slavnostni banketi, poslovna in diplomatska srečanja, otvoritve, poročne slovesnosti, obletnice, prednovoletna srečanja, poslovni zajtrki, kosila in večerje, pogostitve ob kongresih, tiskovnih konferencah, pikniki, za catering, postrežbo izven gostinskega lokala, pravzaprav ni omejitev - niti lokacijskih niti priložnostnih.

Naj bosta hrana in pijača postreženi samo za odmor na konferenci ali bistvo druženja na rojstnodnevni zabavi, je dogodek, ki ga organizirate, priložnost, da svoje povabljenke pogostite s primerno pripravljenim cateringom.

Catering team Štorman lahko z izkušnjami, s strokovnim delom in kadrom ustreže različnim željam naročnikov.

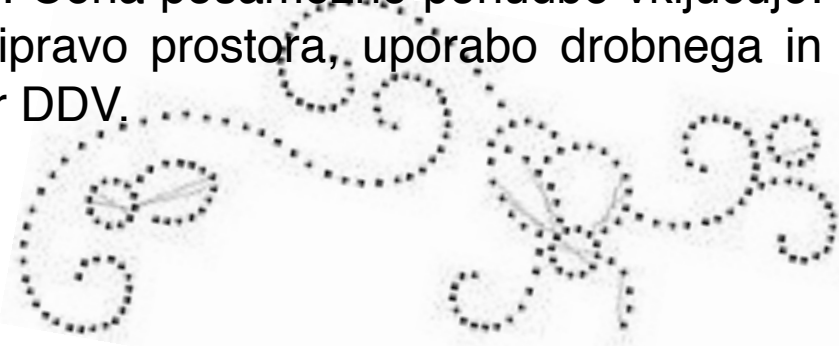
Zagotovimo vam lahko **popolno storitev**:

- s pogostitveno opremo (gostinski drobni inventar, prostorska ureditev z inventarjem, ...)
- z izbiro in skladnostjo posameznih menijev oziroma jedi,
- z izbiro vrhunskih vin, konjakov, cigar, ...
- s svetovanjem pri pripravi celotnega poteka protokola,
- s svetovanjem pri animacijah ter izbiri glasbe,
- pomoč pri izbiri prostorov (šotori, pagode, ...),
- ter seveda naša skrb za odlično počutje gostov.





Pripravili smo nekaj primerov osnovne ponudbe. Cena posamezne ponudbe vključuje: pripravo v matični hiši, transport, gostinsko pripravo prostora, uporabo drobnega in potrošnega materiala, osnovno pospravljanje ter DDV.



Hladno-topli bife I.

Hladni bife

Prekajena šunka s hrenom
Domača budjola s kislom oblogo
File dimljene postrvi z gorčično omako
Raznovrstni siri s suhimi sadjem in oreščki

Francoska solata
Šobska solata

Topli bife

Svinjski file v lovski omaki
Ocvrta piščančja kračica
Njoki na maslu
Zelenjavni riž

Sadni bife

Jogurtovi žličniki s sadnim culiem
Izbor sladkih minjonov

Hladno-topli bife II.

Hladni bife

Prekajena šunka s hrenovo strjenko in
bučnimi semeni
Savinjski želodec z biserno čebulico
Divjačinska pašteta garnirana z divjačinsko
salamo, kislom oblogo in suhimi brusnicami
Bučkina pita s kozjim sirom
Tunin carpaccio s strganim parmezanom
Piščančja solata z ananasom in oreščki
Marinirani jajčevci s pinjolami
Raznovrstni siri s suhim sadjem in oreščki

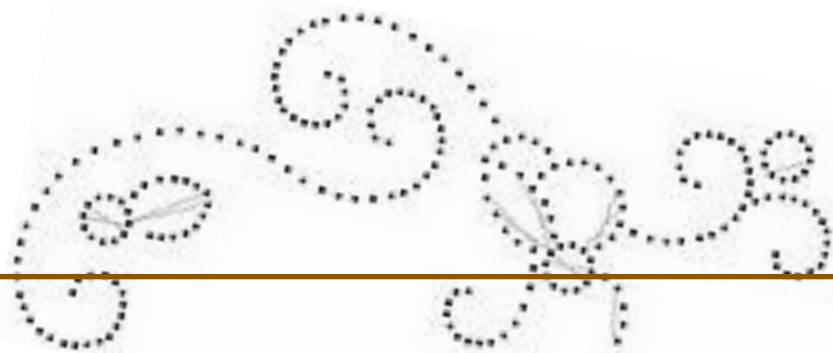
Solatni bife (izbor treh svežih solat)

Topli bife

Svinjska ribica v omaki z jurčki in konopljo
Puranov file ocvrt v mandljevi paniri
Lignji na buzaro
Domači svaljki z drobtinicami
Pečen krompirček s sredozemsko zelenjavo

Sadni bife

Mini princeske
Jogurtovi čolnički s sladkim prelivom
Sadna grmada



Hladno-topli bife III.

Hladni bife

Pršutovi cvetovi z mascarpone kremo in olivami
Popečena svinjska ribica v poprovi skorjici
na posteljici pikantne zelenjave
Divjačinska budjola
z mariniranimi jurčki in praženimi mandeljni
Piščančja pena s curryjem in sardelnimi fileji
Dimljen losos s šarloto iz kaviarja
in bučkini zvitki s skuto in rozinami
Raznovrstni siri s suhim sadjem in oreščki

Riževa solata

s češnjevimi paradižnikom in gamberi
Ajdova kaša v solati s suhimi slivami in papriko

Topli bife

Goveji medaljončki v omaki
iz pisanega popra in suhih brusnic
Piščančja prsa v lastnem soku
z mandeljni in viljamovko
File lososa na žaru z rukolinim pestom
in praženimi pinjolami
Sirovi štruklji
Pisani rezanci z artičokami in orehi
Zelenjavni narastek z lečo

Sadni bife

Pisana panna cotta z malinami
Beli čokoladni mousse na biskvitnem croutonu
Izbor sladkih minjonov
Sadna grmada

Hladno-topli bife IV.

Hladni bife

Prekajena gosja prsa s
parmezanovo strjenko in kurkumo
Kraški pršut z avokadom in lešnikovo omako
Jelenov carpaccio s tartufi in belim sezamom
Popečen roastbeef na gnezdecu ocvrte zelenjave
Popečene jakobove školjke
s čilijem in kokosovo karamelo
Cocktail rakovih repkov (black tiger)
s svežim sadjem in cognacom
Raznovrstni siri s suhim sadjem in oreščki

Solatni bife

Hobotnica v solati z mozzarella in ingverjem
Popečen mladi sir na gnezdecu
popečene zelenjave s tartufovim medom

Topli bife

Telečji medaljončki v figovi omaki s teranom
Ocvrta piščančja prsa v črnem sezamu
File morskega lista z rožmarinom
in konopljinim oljem
Krompirjeva zloženska z bučkami
Zdrobovi cmočki z dimljenimi račjimi prsmi
Popečena mediteranska zelenjava s kozjim sirom

Sadni bife

Rikotina strjenka z borovnicami
Hišni tiramisú
Mandljevo pecivo z vanilijevo-nutelino kremo
Sadna grmada



Hladno-topli bife V.

» DOMAČA ZEMLJA«

Hladni bife

Žolca z domačim bučnim oljem in
polnjenimi jajci z bučnim moussom
Prekajena svinjska rebrca
Domača bunka z vloženimi gobicami
Meso iz tünke
Prekajena svinjska krača s hrenom
Domač savinjski želodec
Domači siri s poprom

Solatni bife

Ajdova kaša v solati s slanino
Zelje s fižolom
Ješprenj v solati s suhim sadjem

Topli bife

Telečji medaljončki pečeni v mrežici z jurčki
Steak divjega prašiča v borovničevi omaki
File soške postrvi po tržaško
Gratinirani štruklji
Pražen krompir z ocvirki
Idrijski žlikrofi

Sadni bife

Domač babičin zavitek
Izbor potic (orehova, pehtranova, makova)
Borovničeva pita
Žele iz jagodičevja

Kruh

Domače vrste kruha (čebulni, ajdov, ocvirkov, sadni)

Hladni bife I.

Hladni bife

Kraški pršut s sladko melono
Prekajena šunka s smetanovim hrenom
Savinjski želodec z biserno čebulico
Hladna pečenka z oblogo
Bučkin carpaccio na solatni steljici
s strganom parmezanom
Dimljen losos s kaviarjem

Testeninska solata

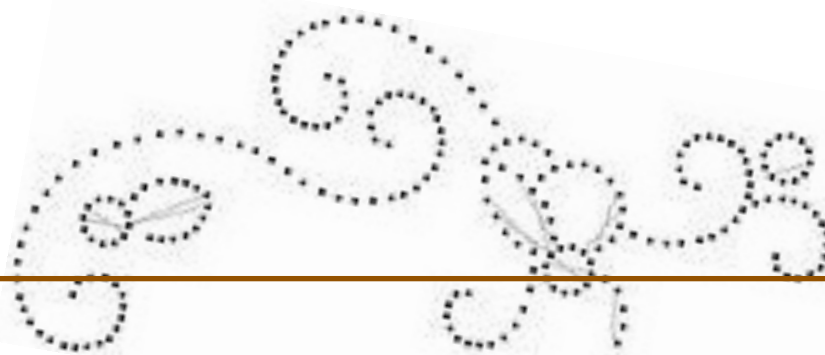
Morska solata

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s hruško in orehi

Sadni bife

Jogurtove rezine s sadnim prelivom
Domač mešan zavitek



Hladni bife II.

Hladni bife

Puranova rulada
na posteljici marinirane zelenjave
Pršutovi cvetovi s timijanom in zeliščno skuto
Prekajena šunka
s hrenovo strjenko in bučnimi semeni
Dimljen losos
s hladno kumarično omako in koromačem
Duet carpaccia (tunin, bučkin)
s strganim parmezanom
Suho sadje ovito v plašček iz slanine
Zelenjavna terina s kalčki in žafranovo omako

Porova solata z avokadom in koruzo
Grška solata

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s hruško in orehi

Sadni bife

Izbor sladkih minjonov
Mini princeske
Čokoladne rezine z lahko pomarančno kremo
Sadna grmada

Hladni bife III.

Hladni bife

Pečena svinjska ribica v listnatem testu
Kraški pršut s figami in medom
Dimljena gosja prsa
s kozjim sirom in rukolinim pestom
Mariniran file lista s čilijem in pisano papriko
Zapečene novozelandske školjke
z medeno balzamično omako
Carpaccio dimljene mečarice
s strganim parmezanom

Piščančja solata z ananasom
Marinirane bučke in melancani
z mladim sirom in rozinami
Sadno-žitna solata s sladko melono
Pisana solata s tunino in jogurtom

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s tartufi, hruško in orehi

Sadni bife

Vanilijeva šarlota z jagodičevjem
Malinova krostata z vanilijevo kremo
Izbor sladkih minjonov
Sadna grmada



Cocktail party I.

Dimljen losos z zeliščnim sirom na krekerjih
Kanapeji s tunino peno in rdečo redkvijo
Nabodala z mozzarella in mini paradižniki
Zelenjavne palčke z guacamole omako
Delikatesni kanapeji (mesni, sirovi)

Sladki minjoni
Mini princeske
Rezano sezonsko sadje

Cocktail party II.

Suši z lososom in hobotnico
s sojino omako
Ocvrt brie v sezamovi panadi
Kanapeji z rakovo kremo in inčuni
Suhe fige ovite v pršut s tartufovim medom
Marinirane jakobove školjke
s kokosovo karamelo
Jelenov pâte v masleni pastetki
Kanapejčki s prepeličjimi jajci in kaviarjem

Vanilijeva strjenka z gozdnimi sadeži
Mousse bele čokolade s suhimi brusnicami
Sadna nabodalca



Finger Food I.

Grisini oviti s pršutom
Razni kanapeji (ribji, sirovi, mesni)
Slani krekerji s hrenovim namazom
Sirovo – sadna nabodalca
Maslene pastetke s pašteto dimljene postrvi
Suho sadje ovito s slanino

Mešani minjončki
Mini domač zavitek

Finger Food II.

Krhke palčke ovite s pršutom
Dimljen losos ujet v alge
in polnjen s tartufovo skuto
Razni kanapeji (ribji, sirovi, mesni)
Polnjeni češnjevi paradižniki
z divjim rižem in baziliko
Ocvrte mozzarelline kroglice
s cocktail omako

Mandljevo pecivo
Mini jabolčni zavitek
Sadna nabodalca



Finger food III.

Lososovi kruhki s cimetom in janežem

Ocvrte polnjene olive

z lahko jogurtovo omako

Kanapeji z govejim carpacciom

Popečen mlad sir ovit s slanino

Svinjski file pečen v listnatem

testu s suhimi slivami

Zelenjavne palčke z guacamole omako

Mangov »Creme Brulee«

s karameliziranim sladkorjem

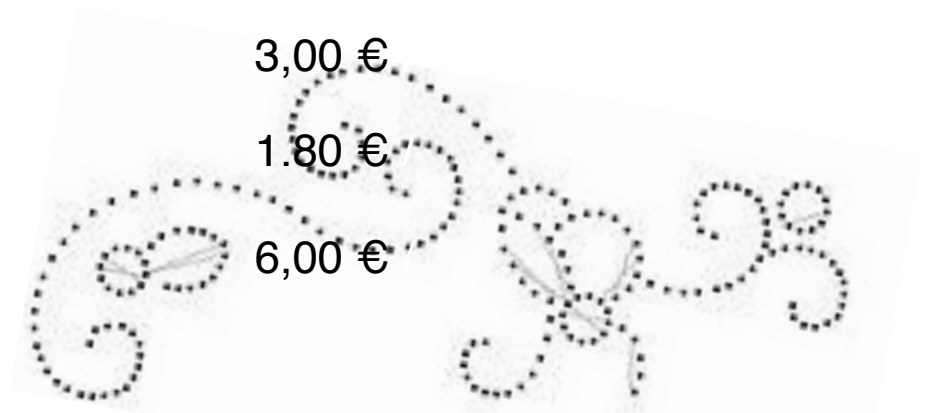
Čokoladna krema z mandlji v kozarčku

Izbor sladkih minjonov



Cenik nekaterih posameznih jedi

Mini rogljiček	0,50 € / kom
MInjon	1,20 € / kom
Mini princeska	1,20 € / kom
Tortice na palčkah (cakepops)	1,20 € / kom
Čajno pecivo (600 g)	6,00 €
Mehko pecivo (1 kg)	13,00 €
Slano pecivo (1 kg)	15,00 €
Sveže sezonsko rezano sadje in sadna nabodalca	Po dogovoru (na primer za 30 oseb: 30 - 40 €)
Kanape (mesni, ribji, sirni, zelenjavni)	1,50 € / kom
Grisini s pršutom	0,80 € / kom
Mesni, sirni in mešan narezek	Po dogovoru glede na sestavine in količino / osebo
Catering meni	+ 1.50 € na ceno menija
Catering goveja juha	3,00 €
Catering gobova juha	3.50 €
Catering Plošča Štorman	24.90 €
Catering Plošča Gurman	26.80 €
Catering sestavljena solata	3,00 €
Catering sladica - sladka rezinica	1.80 €
Catering malica	6,00 €



Izveček iz cenika pijač

Peneče vino - Srebrna Radgonska penina	St. 0.75 l	21,00 €
Brezalkoholne pijače - sokovi	1 l	8,50 €
Radenska	1 l	3,50 €
Vino litrsko belo	1 l	10,00 €
Vino litrsko rdeče (Cviček in Refošk)	1 l	11,00 €
Oda	0.5 l	1,60 €

Zahvaljujemo se za povpraševanje po naši ponudbi. Če bi želeli kako drugače, sporočite, ponudbo bomo prilagodili vašim okusom, kolikor bo mogoče.

Prosimo, da izberete en meni in kar se da točno število, toliko menijev potem pripravimo, dostavimo in zaračunamo.

S prijaznimi pozdravi,

Elizabetha Štorman
Marko Jamnikar
Janez Gradišek

