



C a t e r i n g

Gostilne Štorman

03/ 703 83 00

041 337 260

info@storman.si

elizabetha.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.



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.

Če bi želeli vaš meni kako drugače sestaviti, vas prosimo, da nam sporočite. Ponudbo bomo prilagodili vašim okusom in željam, kolikor bo mogoče. Prosimo, da izberete en meni in kar se da točno število.



Hladno-topli bife I.

Hladni bife

Prekajen svinjski vrat s hrenovo strnjenko
Kraški pršut s svežim sadjem in grisini
Dimljen losos z morskimi sadeži
Raznovrstni siri s suhimi sadjem in oreščki

Solatni bife

Grška solata
Paradižnik z mozzarella

Topli bife

Piščančji medaljončki
v smetanovi omaki s šampinjoni
Ocvrt svinjski file v belem sezamu
Ajdova kaša z zelenjavo
Ocvrti njoki

Sladki bife

Jogurtova strnjenka z medom v kozarčku
Košarice iz krhkega testa
z vanilijo in sadjem

Hladno-topli bife II.

Hladni bife

Kraški pršut
s sladko melono in sadnimi nabodalci
Savinjski želodec garniran
z grahovo majonezo in šampinjoni
Popečena svinjska ribica, zelenjavni jullienne
in bivoljeva mozzarella
Lososov capaccio s staranim sirom in šparglji
Piščančja solata z lahkim jogurtom in kosmiči
Popečene bučke
z balzamičnim kisom in chilijevimi laski
Raznovrstni siri z medom in poprom

Solatni bife


sezonskih solat

Topli bife

Telečji medaljončki
v Roquefort omaki s konjakom
Ocvrta piščančja prsa v mandljevi srajčki
Rižota s hobotnico
Krompirjevi svaljki z drobtinami
Ocvrta polenta

Sladki bife

Čokoladni mousse
z vanilijevo kremo v kozarčku
Panna cotta z malinovim pirejem
Sveže rezano sadje



Hladno-topli bife III.

Hladni bife

Goveji carpaccio
s parmezanom in indijskimi oreščki
Pršutovi cvetovi
z mozzarello in tartufovim medom
Budjola divjega prašiča s suhimi brusnicami in
domačo čebulno marmelado
Piščančja panna cotta z ananasom in rozinami
Mariniran file lista
z žafranovo-balzamično glazuro
Rukola z mandljevim lističi
Raznovrstni siri s svežim sadjem in oreščki

Solatni bife

Kus kus v solati z zelenjavo
Solata iz divjega riža s kraljevimi kozicami

Topli bife

Goveji medaljončki
v jurčkovi omaki
Steak svinjske ribice
ovite v panceto v lastnem soku z limono
File soške postrvi na žaru z bučnim oljem
Sirovi štruklji
Zapečena polenta s parmezanovo skorjico
Popečena zelenjavna nabodalca

Sladki bife

Jagodni tiramisu v kozarčku
Cheesecake z borovnicami
Sladka šarlota z gozdnimi sadeži
Sveže rezano sadje

Hladno-topli bife IV.

Hladni bife

Dlvjačinski capraccio s staranim kisom
in tartufovim oljem s porovimi slamnicami
Kraški pršut z lešnikovo salso
Melonin koktejl z ognjeno polivko
Angleško pečene rosbeefove rezinice polnjene
s hrenovo peno, sardelnimi fileji in zelenjavo
Kraljeve kozice s kaviarjem in žafranovo majonezo
Popčena hobotnica iz pečice
marinirana z izbrano zelenjavo
Svinjska ribica pečena v kruhu s suhim sadjem
Raznovrstni siri s sadjem

Solatni bife

Popečen mladi sir
z balzamičnim kisom in oljčnim oljem
Paradižnik z mozzarello na rukoli z rakovim pestom

Topli bife

Polnjeni telečji medaljončki s pršutom
v omaki s teranom in rožmarinovo vejico
Ocvrta piščančja prsa
v čebulni paniri z belim sezamom
Polnjeni lignji z divjim rižem in jurčki v rdeči buzari
Pehtranovi štruklji
Ocvrte zdrobove kroglice z jurčki in parmezanom
Zelenjavna nabodalca iz pečice z zeliščnim maslom

Sladki bife

Čokoladne tortice z banano in karamelo
Pobarvana panna cotta z malinovim pirejem
Presna malinova rezina
Sveže rezano sadje



Hladno-topli bife V.

» DOMAČA ZEMLJA«

Hladni bife

Prekajena šunka s hrenom in bučnimi semeni
Jajčna solata
Prekajen goveji jezik z bučnim oljem
Žolca z marinirano čebulo
Hladna svinjska pečenka s kislom oblogo
Budjola z vložnimi gobicami
Izbor sirov z grobim poprom

Solatni bife

Ješprenj v solati s kranjsko klobaso
Kislo zelje v solati s česnom in bučnim oljem
Fižolova solata s čebulo in bučnimi semeni

Topli bife

Svinjska ribica pečena v mrežici v omaki s
panceto
Ocvrt piščanec v svinjski masti
Polnjen svinjski hrbet
s korenčkom in slivami v lastnem soku
Babični štruklji
Pražen krompir z ocvirki
Ajdova kaša s slanino in jurčki

Sladki bife

Domač štrudel
Orehova potica
Slivovi cmoki z zabelo

Kruh

Domače vrste kruha

Hladni bife I.

Hladni bife

Kraški pršut z gršniji,
melono in črnimi primorskimi olivami
Prekajen svinjski hrbet s hrenovo peno
Budjola garnirana
z vložnimi gobicami in popečenim kruhkom
Pečen svinjski hrbet polnjen s suhimi slivami
Paradižnikov carpaccio s parmezanom
File postrvi
z oljčnim oljem ter medeno gorčično salso

Solatni bife

Francoska solata
Šobska solata

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s suhim sadjem in orehi

Sladki bife

Domač jabolčni zavitek
Panna cotta z malinami v kozarčku



Hladni bife II.

Hladni bife

Goveje ruladice polnjene z zelenjavnimi trakci na mariniranem treviškem radiču z dimljenim sirom

Kraški cvetovi s sardelnimi fileji in zeliščnim maslom

Ocvrt Brie polnjen z bučko v belem sezamu

Kranjska klobasa pečena v kruhu

Lososov carpaccio s pekorinom in zelišči

Piščančji koktejl exotic z zvezdnatim janežem

v kozarčku

Zelenjavna pita iz krhkega testa s popečenim češnjevim paradižnikom

Solatni bife

Riževa solata s kraljevimi kozicami in papriko

Grška solata z jogurtom

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov z oreščki in svežim sadjem

Sladki bife

Čokoladna pena z vanilijo v kozarčku

Borovničev tiramisu

Jogurtova kroglica na biskvitu z višnjami

Sveže rezano sadje

Hladni bife III.

Hladni bife

Rožnato pečena svinjska ribica v listnatem testu ovita v slanino

Telečja terina s pršutom in tartufato na steljici listnate solate s praženimi mandlji

Marinirana piščančja prsa polnjena z bučko s sirovo-chilijevo salso

Carpaccio hobotnice

s popečenimi gamberi in plesnivim sirom

Jakobova pokrivača z limono in kaviarjem

Solatni bife

sezonskih solat z različnimi prelivi

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s sadjem in oreščki

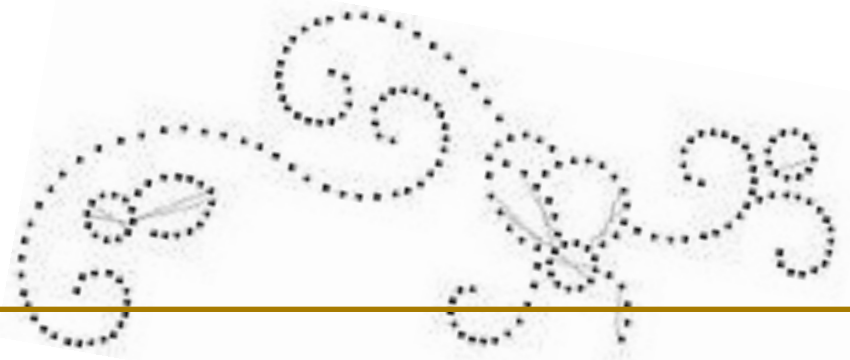
Sladki bife

Šarlota z jagodnim pirejem

Borovničeva pita z vanilijevo kremo

Čokoladni brownieji

Sveže rezano sadje



Finger food I.

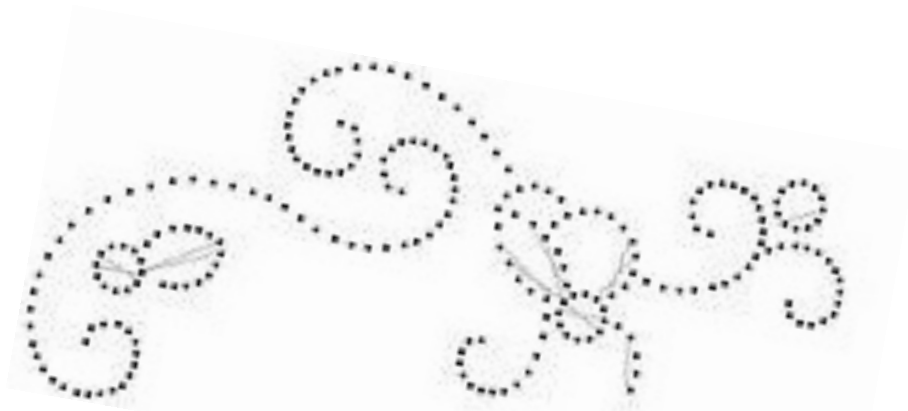
Krhke palčke ovite s pršutom
Popečena svinjska ribica v poprovi skorjici
na koruznem kruhku
Slani krekerji
s tartufovo skuto in dimljeno postrvjo
Zelenjavne palčke z guacamole omako
v kozarčku
Suho sadje ovito s slanino
Ribji, mesni, zelenjavni in sirovi kanapeji

Sirovo - sadna nabodala
Čokoladno pecivo z mandlji
Jogurtova strjenka z malinovim pirejem

Finger food II.

Pršutovi cvetovi z mascarponejevo kremo
in olivami na ocvirkovem kruhku
Dimljen losos ujet v alge
in polnjen z zeliščno skuto
Koktejl z rakci in svežim sadjem
Puranova ruladica, polnjena z blitvo, servirana
na popečenem kruhku
Nabodala
z mozzarella in češnjevimi paradižnikom
Ribji, mesni, zelenjavni in sirovi kanapeji

Košarica iz krhkega testa
z vanilijevo peno in sadjem
Kostanjev tiramisu z grozdno marmelado
v kozarčku
Sadna nabodalca



Finger Food III.

Razni kanapeji
(ribji, sirovi, mesni, zelenjavni)
Telečja pena z orehi v krhki košarici
Ocvrt Brie v sezamovi panadi
Suhe fige ovite v pršut s tartufovim medom
Obložen roast beef na rženem kruhku
Dimljen losos z zeliščnim sirom na krekerjih
Hobotnica v solati s koruzo in kaprami
Maslene pastetke s pašteto dimljene postrvi
Ocvrte polnjene olive
z lahko jogurtovo omako
Mousse bele čokolade s suhimi brusnicami
Pobarvana panna cotta
z borovničevim pirejem
Sadna nabodalca

Finger Food IV.

» DOMAČA ZEMLJA«

Popečena svinjska ribica v kraški panceti
Kranjska klobasa pečena v kruhu
s hrenovo peno
Domača žolca z rdečo čebulo in bučnim oljem
Kanapejčki s prekajenim mesom
File soške postrvi z limoninim hrenom
Sirova nabodalca s suhim sadjem

Mini domač jabolčni zavitek
Marmorni kolač
Figova pita z rumom

Za Gostilno Štorman:
Elizabeta Štorman
Marko Jamnikar, vodja restavracije
Janez Gradišek, vodja kuhinje

