



Catering

Gostiln in Hotela

Štorman

T: 03/ 426 0 426

F: 03/ 426 0 395

031 678 450

041 337 260

sabina@storman.si

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 deluje že vrsto let in 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.

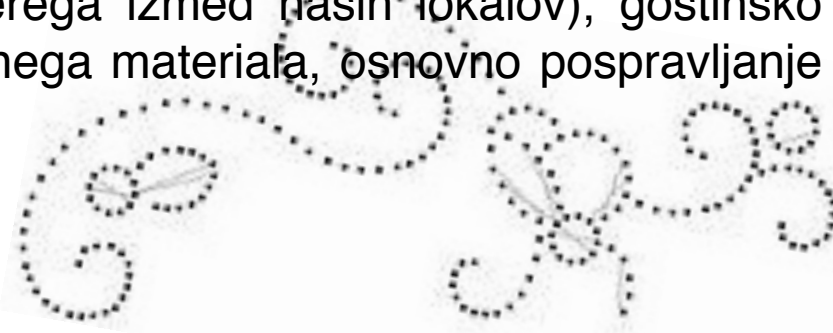
V naši **slaščičarski delavnici** izdelujemo vse vrste sladkega in slanega drobnega peciva, priložnostne torte ter drobne minjone, ki so lahko okrašeni in obarvani glede na željo naročnika (zaščitna barva, kratko priložnostno sporočilo ipd.).





Miklavžev zajtrk 2011

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



Hladno-topli bife I.

Hladni bife

Prekajena gosja prsa
s parmezanovo strnjenko 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
Koktejl rakovih repkov (black tiger)
s svežim sadjem in cognacom

Bučkina terina z marinirano rukolo,
kalčki in gorčično omako
Hobotnica v omaki 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

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s pisanim poprom
in čokoladnim balzamičnim kisom

Sadni bife

Rikotina strjenka z borovnicami
Hišni tiramisu
Mandljevo pecivo z vanilijevo-nutellino kremo
Sadna košarica

Hladno-topli bife II.

Hladni bife

Pršutovi cvetovi z mascarponejem 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 fileti
Dimljen losos s šarloto iz kaviarja
in bučkinimi zvitki s skuto in rozinami

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

Topli bife

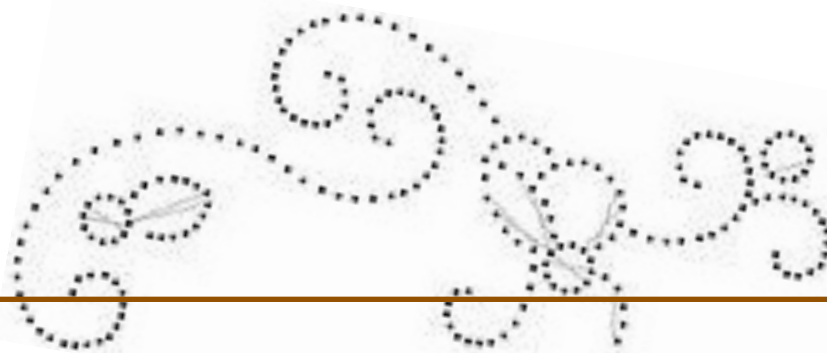
Goveji medaljončki
v omaki pisanega popra in suhih brusnic
Piščančja prsa v lastnem soku
z mandeljni in viljamovko
Pečena svinjska ribica v listnatem testu s slanino
Sirovi štrukeljci
Pisani rezanci z artičokami in orehi
Zelenjavni narastek z lečo

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s slaniki in oreščki

Sadni bife

Pisana panna cotta z malinami
Beli čokoladni mousse na biskvitnem croutonu
Izbor sladkih minjonov
Sveže sadje



Hladno-topli bife III.

Hladni bife

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

Solatni bife

Topli bife

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

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov s svežim sadjem in orehi

Sadni bife

Mini princeske
Jogurtovi čolnički s sladkim prelivom
Sadna grmada

Hladno-topli bife IV.

» DOMAČA ZEMLJA«

Hladni bife

Žolca z domačim bučnim oljem
in polnjenimi jajci z bučnim moussom
Prekajena svinjska rebrca
Domača bunka z vloženi gobicami
Meso iz tunke
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 ~ Siri

Domač babičin zavitek
Izbor potic (orehova, pehtranova, makova)
Potica iz domače smetane s pehtranom
Borovničeva pita
Žele iz jagodičevja
Domač mešan zavitek po babičino

Kruh

Domače vrste kruha (čebulni, ocvirkov, sadni)

Hladni bife I.

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 z oreščki

Sadni bife

Vanilijeva šarlota z jagodičevjem
Malinova krostata z vanilijevo kremo
Izbor sladkih čokoladnih in sadnih minjonov
Jogurtovi čolnički z medom

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
File morskega lista v solati s citrusi
Grška solata

Izbor sirov

Izbor raznovrstnih sirov z oreščki

Sadni bife

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



Finger Food I.

Krhke palčke ovite s pršutom
Dimljen losos ujet v alge
in polnjen s tartufovo skuto
Razni kanapeji (ribji, sirovi, mesni)
Koktejl z rakci in svežim sadjem
Puranova ruladica
servirana na popečenem kruhku
Polnjeni češnjevi paradižniki
z divjim rižem in baziliko
Ocvrte mozzarelline kroglice s koktejl omako

Mandljevo pecivo
Mini jabolčni zavitek
Sadna nabodalca

Finger Food II.

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
Domača pašteta z brinovimi jagodami

Mangov »Creme Brulee«
s karameliziranim sladkorjem
Čokoladna krema z mandlji v kozarčku
Izbor sladkih mignonov



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
Delikatesnikanapeji (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
Marinirana jakobova školjka
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



Izvleček iz cenika pijač:

Peneče vino - Srebrna Radgonska penina	St. 0.75 l	21,00 €
Brezalkoholne pijače - sokovi	1 l	8,50 €
Radenska	1 l	3,00 €
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,

Sabina Vranc
Elizabeta Štorman
Marko Jamnikar
Janez Gradišek

