

# Hotel Štorman Celje



## Catering

Štorman Anton Zvone s.p., Gostilne, Restavracije, Hotel, Slaščičarska delavnica  
Rimska cesta 10,3311 Šempeter, Tel.:+386 (0) 3 70 38 300, Fax.:+386 (0) 3 70 38 320  
TRR: NLB 02234-0254217260, ID za DDV.: SI21314608, matična št.:1253018  
E-mail:gos.storman@siol.net    www.storman.si



**Na področju cateringa delujemo že vrsto let, s strokovnim delom in kadrom pa lahko ustrezemo različnim željam naročnikov.**

**Pri izvedbi smo Vam pripravljene zagotoviti popolno storitev:**

- s pogostitveno opremo,  
(gostinski drobni inventar, prostorska ureditev z inventarjem,..)
- z izbiro in skladnostjo posameznih menijev oz. 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 Vaših povabljenih gostov.

**Osnovne ponudbe catering storitev:**

- pogostitev s hladno-toplim bifejem, hladnim bifejem,
- slavnostni banketi,
- poslovna in diplomatska srečanja ter otvoritve,
- poročne slovesnosti ter obletnice,
- prednovoletna srečanja,
- cocktail party s prigrizki, kanapeji, mignoni, »finger food«,
- poslovni zajtrki, kosila in večerje,
- pogostitve ob kongresih, press dogodkih, tiskovnih konferencah,
- pikniki in ostala srečanja.

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

**V nadaljevanju smo Vam pripravili nekaj primerov osnovne ponudbe cateringa, za Vašo lažjo odločitev izbire ponudnika, pri Vaši naslednji pogostitvi cenjenih gostov.**

**V upanju, da smo Vas s ponudbo prijetno presenetili, nikanar ne oklevajte s povpraševanjem, da Vam pripravimo ponudbo, ki bo zadovoljila Vaše želje.**

**Informacije in rezervacije:**

- T: 03 426 0 426
- F: 03 426 0 395
- G: 031 678 450
- E: [sabina.hotelstorman@siol.net](mailto:sabina.hotelstorman@siol.net)



## Hladno topli bife I.

---

### Hladni bife



Prekajena račja prsa z lečo  
Pršutovi cvetovi z mascarpone kremo  
Svinjska ribica z rožmarinom na popečeni pikantni zelenjavi  
Goveji carpaccio s parmezanom in svežimi tartufi  
Puranova rulada z omako iz koriandra in ingverja  
Zapečene jakobove školjke z limono in kavjarjem  
Škampovi repki, zaviti v slanino

Provansalska terina na rukoli  
Paradižnikov carpaccio z mozzarelo in oljčnim oljem  
Solata iz sveže popečene zelenjave z belim sirom

### Topli bife



Svinjska ribica ocvrta v lešnikovi paniri  
Mediterski krompir  
Jelenov steak v tartufovi omaki  
Domači skutini štruklji  
Losos na žaru oljčnim oljem  
Blitva s krompirjem

### Izbor sirov



Izbor raznovrstnih sirov s tartufi, hruško in orehi

### Sadni bife



Beli čokoladni mousse s pistacijo  
Izbor sladkih minjonov in sadnih košaric  
Izbor mini potic  
Sadna grmada





## Hladno topli bife II.

---

### Hladni bife



Telečja pena s kaprami, pistacijami in melono  
Roastbeef po angleško z omako bearnese  
Kraški pršut s smokvami v portovcu  
Marinirana račja prsa s pomarančo  
Prekajena postrv s kalčki in gorčično omako  
Melancanovi zvitki s tartufovo skuto

Solata iz koromača, pomaranč in prekajenega lososa  
Mediterska solata z jogurtovim prelivom

### Topli bife



Telečji medaljon z brinovo omako in jurčki  
Domači pehtranovi štruklji  
Svinjski ribica z orehi in slivami  
Bešamelni ravioli  
Ocvrti piščančji fileji v mandljevi paniri  
Pečen krompirček s praženo čebulico

### Izbor sirov



Izbor raznovrstnih sirov s suhim sadjem in orehi

### Sadni bife



Jogurtovi žličniki z jagodičevjem  
Izbor sladkih čokoladnih in sadnih mignonov  
Čokoladni mousse s tartufovim medom  
Izbor sadnih košaric





## Hladno topli bife III.

---

### Hladni bife



Roastbeef po angleško  
Kraški pršut z melono in timijanom  
Puranji galantini z pisano zelenjavo  
Dimljena postrv s smetanovim hrenom  
Tunin carpaccio z oljčnim oljem in balzamičnim kisom  
Melancanovi zvitki z gorgonzolo  
Zelenjavna terina s pistacijami

Listnata sezonska solata z zeliščnim prelivom  
Paradižnikov carpaccio z mozzarelo, oljčnim oljem in balzamiko

### Topli bife



Telečji medaljoni z rožmarinovo omako in ostrigarji  
Zapečeni vodni žličniki  
Ocvrt puranji file v lešnikovi paniri  
Diplomatski krompir

### Izbor sirov



Izbor regionalnih sirov z orehi

### Sadni bife



Izbor sladkih čokoladnih in sadnih mignonov  
Poezija sladkega peciva  
Sadna grmada





Hladno topli bife IV.

---

## »DOMAČA ZEMLJA«

### Hladni bife



Žolca z bučnim oljem in šalotko  
Domač savinjski želodec  
Bodjola divjega prašiča  
Dimljena svinjska krača  
Račje prsi v temnem pivu  
Vložene raznovrstne gobice na mladem kozjem siru  
Domači siri

### Solatni bife



Ajdova kaša  
Paradižnik z ovčjim sirom in tržaškim oljčnim oljem  
Pečene bučke z zeliščnim kisom  
Izbor svežih solat

### Topli bife



Marinirana svinjska ribica v mrežici z bučkami in slanino  
Srnjakovi medaljoni z brusnicami in idrijskimi žlinkrofi  
Pečena soška postrv s čemaževimi štruklji

### Sadni bife ~ Siri

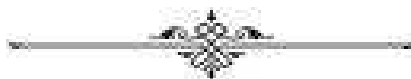


Potica iz domače smetane s pehtranom  
Borovničeva pita  
Žele iz jagodičevja  
Domač mešan zavitek po babičino

### Kruh



Ajdov kruh, čebulni kruh, ocvirkovka, pirina pogoča s suhim sadjem





Hladni bife I. \_\_\_\_\_

### Hladni bife



Svinjska ribica v testu po moderno  
Pršutovi cvetovi z mascarpone kremo  
Prekajena račja prsa z orehi  
Zapečene jakobove školjke z limono in kavijarjem  
Jesenska solata z morskimi raki ter papriko in jabolkami mariniranimi v ingverju  
Kovačev file v solati s citrusi in ingverjem  
Provansalska pita z zelenjavo

Marinirani sardelni fileji na rukoli z belim sirom in orehi  
Paradižnikov carpaccio z mozzarella in zeliščnim kisom  
Solata iz sveže popečene zelenjave z belim sirom  
Leča v solati z lososom in gorčico

### Izbor sirov



Izbor raznovrstnih sirov s tartufi, hruško in orehi

### Sadni bife



Beli čokoladni mousse s pistacijo  
Cimetova strnjenka z bučnimi semeni  
Izbor sladkih čokoladnih in sadnih mignonov  
Izbor mini potic  
Sadna košarica





## Hladni bife II.

---

### Hladni bife



Roastbeef po angleško z omako bearnese  
Pršutovi cvetovi z mascarpone kremo  
Puranji galantini na solatnem šopku  
Carpaccio mečarice z oljčnim oljem in kaprami  
Prekajeni losos s hladno krompirjevo omako  
Zelenjavna terina s pistacijami  
Melancanovi zvitki z gorgonzolo

Listnata solata z jogurtovim prelivom  
Paradižnikov carpaccio z mozzarella in zeliščnim kisom  
Grška solata

### Izbor sirov



Izbor raznovrstnih sirov s hruško in orehi

### Sadni bife



Cimetova strnjenka z bučnimi semeni  
Izbor sladkih čokoladnih in sadnih mignonov  
Čokoladni mousse s tartufovim medom  
Izbor sadnih košaric





## Finger Food I.

---



Grisini oviti s pršutom  
Mini kruhki s tatarskim biftkom  
Suho sadje (slive in marelice) ovite v plašček iz slanine  
Obloženi kruhki s rostbeefom  
Ribja, sirova in zelenjavna nabodalca  
Slani krekerji s hrenovim namazom  
Polnjeni melancanovi zvitki



Izbor sladkih čokoladnih in sadnih mignonov  
Sadje oblito s čokolado  
Mandljevo pecivo

## Finger Food II.

---



Slana nabodalca s pršutom  
Beluši s slanino  
Zvitki iz dimljenega lososa z zeliščnim nadevom  
Polnjene princeske s telečjo peno  
Češnjev paradižnik z mozzarelo  
Olive z mozzarelo na provansalski način  
Sirova nabodalca s sadjem  
Rakovi repki v listnatem testu  
Polnjeni bučkini zvitki



Izbor sladkih čokoladnih in sadnih mignonov  
Sadna nabodalca  
Mini princeske





## Cocktail party I.

---



Kanapeji s pršutom  
Kanapeji z delikatesnimi nadevi  
Ribji kanapeji s sardelnimi fileji  
Ribji kanapeji s prekajenim lososom  
Sirovi kanapeji s sadjem



Drobno sladko pecivo  
Slano pecivo  
Sladki mignoni

## Cocktail party II.

---



Kanapeji s tatarskim biftkom  
Mesni kanapeji s pečenimi račjimi prsi  
Ribji kanapeji s škampi  
Ribji kanapeji s kaviarjem



Sirov kotichek s suhim sadjem in orehi  
Suhe slive s slanino  
Grisini s pršutom



Sladki mignoni  
Čokoladne kroglice  
Mini jabolčni in skutini zavitki  
Sadna nabodalca



***Cena posamezne ponudbe vključuje: pripravo v matični hiši, transport, gostinsko pripravo prostora, uporabo drobnega in potrošnega materiala, delo, osnovno pospravljanje, ter DDV.***

***Prosimo, da si izmed teh menijev izberete samo enega skupnega in naročite čimbolj točno število le-teh, saj naročeno število menijev računamo.***

***S prijaznimi pozdravi!***

