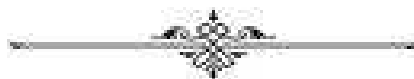




Hotel Štorman Celje



Mariborska cesta 3, 3000 Celje

Tel.: 03 426 0 426

Fax: 03 426 0 395

Štorman Anton Zvone s.p., Gostilne, Restavracije, Hoteli, Pivnice, Slaščičarska delavnica
Šempeter v Savinjski dolini, Rimska cesta 10, 3311 Šempeter, Tel.: +386(0) 3 70 38 300, Fax: +386(0) 3 70 38 320
Žiro račun: NLB 02234-0254217260, davčna št.:SI 21314608, mat.št.:1253018

E-mail: gos.storman@siol.net www.storman.si



I. Meni

Goveja juha z domačimi rezanci



Goveji file v lovski omaki

Svinjski medaljon ocvrt v polnozrnatih semenih

Dušen riž s korenčkom

Gratiniran krompir

Fina zelenjava

Solata



Sladica

II. Meni

Cvetačna juha s karameliziranimi lešniki



Svinjska ribica v slivovi omaki z orehi

Ocvrt polnjen puranov medaljon

Pečen krompir

Tortelini na maslu

Glazirano korenje

Solata



Sladica



III. Meni

Divjačinska salama garnirana z divjačinsko pašteto

—
Kremna česnova juha z gorgonzolo

—
Goveji tournedo v lisičkini omaki
Svinjska ribica ocvrta v lešnikovi preobleki

Sezamovi ocvrtki

Sirovi štruklji

Glaziran brokoli z mandeljni

Mimoza solata

—
Jogurtovi čolnički s kuskusom in borovničevim prelivom

IV. Meni

Pršutovi cvetovi s sladko melono in kremo mascarpone

—
Domača gobova juha z jurčki in lisičkami

—
Jelenovi medaljoni v barrique omaki
Kruhov cmoček in kuhana hruška polnjena z brusnicami
Grajska solata

—
Čokoladni mousse s tartufovim medom



V. Meni

Marinirana račja prsa v grozdni omaki s cognacom

Smetanova capuccino juha s tartufi

Sirovi štruklji s popečenimi jurčki in paradižnikovim culiem

Jagnječki hrbet z mediteransko zelenjavo

Pljučni medaljon v poprovi skorjici na tartufovem pireju

Radič s hruško in gorgonzolo

Čokoladna krema z lešniki in meto v kozarcu

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

Hvala za razumevanje.

*V upanju, da Vam kateri od navedenih menijev ustreza, Vas lepo
pozdravljamo, v nasprotnem pa smo pripravljeni prisluhniti Vašim željam in s
korekcijo doseči skupni zeleni cilj.*

Za hotel Štorman:

Sabina VRANC

Vodja hotela

E-mail: sabina.hotelstorman@siol.net

Marko JAMNIKAR

Vodja restavracije