



Poročni meniji

Gostilne Štorman Šempeter

Rimska cesta 10, 3311 Šempeter

T: 03/ 703 83 00

041 337 260

elizabetha.storman@gmail.com

info@storman.si

Draga zaročenca, draga bodoča mladoporočenca!

Poročni dan ostaja v spominu in daje intonacijo našim željam, pogledom in veselju. Smeh, zabava in sproščeno druženje z najbližjimi je najpomembnejše, da poročni dan postane in ostane srečen dan. Da bo vse potekalo tako *vau*, kot sta si predstavljala - iz popolnih romantičnih pravljic, princesk in princev ali preprostega, a svečanega obeda -, zaupajta organizacijo poročnega slavlja **Gostilni Štorman** ter sebi in vajinim gostom pričarajta takšno praznovanje, ki odseva vajini osebnosti; elegantno, tradicionalno, prijetno, unikatno, zabavno, razkošno, preprosto, kulinarično bogato, sproščeno, svečano, očarljivo, drugačno.

Poročno slavlje se vrti okoli dobre hrane oziroma poročnega menija, ki ga za svoje goste izbereta mladoporočenca. Kuharski mojstri so kulinarične dobrote pozorno zbrali v štiri menije in dve različici hladno-toplega bifeja. Meniji so oblikovani v pomoč poročnemu paru, še vedno se v celoti prilagodimo individualnim željam. V slaščičarski delavnici pripravijo sladko ali slano pecivo. Posebno ponosni smo na odlične poročne torte in majhne, sladke minjone. Te po želji obarvamo ali pa jim dodamo priložnostno sporočilo. **Kulinarično razkošje** dopolnjuje pestra izbira vin, penine in domačih aperitivov.

Po želji z aperitivom ali prigrizki postrežemo tudi na ženinovem in nevestinem domu, pred cerkvijo, matičnim uradom; ali pa vso poročno pogostitev izpeljemo v okolju, ki vama pomeni kaj posebnega.

Štormanov tim bo z veseljem **prisluhnil vajinim željam**, idejam, pričakovanjem, sanjam, vama razbremenil poročni dan odvečnih skrbi ter ponudil pomoč tudi pri dekoraciji in izbiri cvetličnih aranžmajev, primerni glasbi, animaciji, fotografiranju.

Dolgoletna tradicija nas je izurila pri vsakem koraku poročnega programa in vse od prihoda svetov in sprejema s penino do *štajerske kisle juhe* poteka tako, kot je potrebno, da smo z izvedbo naslednji dan vsi zadovoljni.



I. MENI

Goveja juha z domačimi rezanci



**Telečji medaljon v omaki starofrancoske gorčice
s popečenim pršutovim cvetom**

Ocvrta piščančja prsa v belem sezamu

Zapečena polenta z jurčki

Domači babičini svaljki

Korenček in stročji fižol na maslu

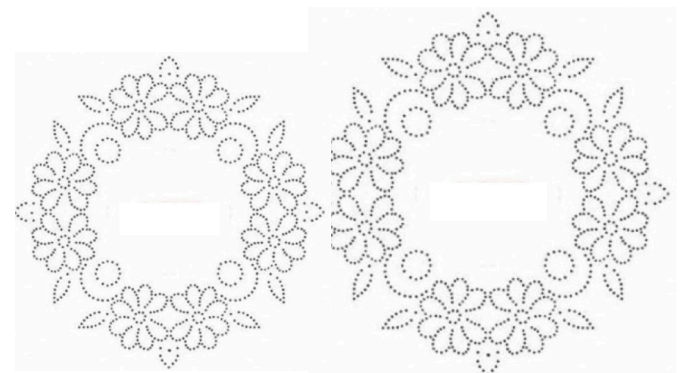
Sestavljena solata



*** Hladno-topli bife**



Golaževa juha z žličniki



II. MENI

Goveji roastbeef

na steljici iz rukole in zelenjavnega julienna z omako iz inčunov



Gobova juha s slanino in porom



Svinjski ribica v lisičkini omaki s sladko smetano

Ocvrt puranov file polnjen z mozzarella

Sirov štrukelj

Pečen krompirček z rožmarinom in črnimi olivami

Popečeno zelenjavno nabodalce

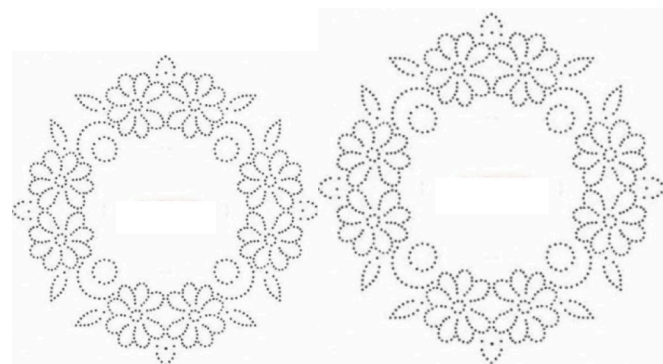
Listnata solata z jajčko



* Hladno-topli bife



Telečja obara



III. MENI

Dimljen losos s provansalsko marinado in peno prekajene postrvi



Kremna rukolina juha s praženimi mandlji



Jelenov steak na lisičkinem krotonu z borovničevo omako

Svinjska ribica ocvrta v polnozrnati srajčki s karameliziranimi lešniki

Ajdov štrukelj s skuto

Krompirjeva zloženska z gorgonzolo

Kuhana hruška v teranu polnjena z brusnicami

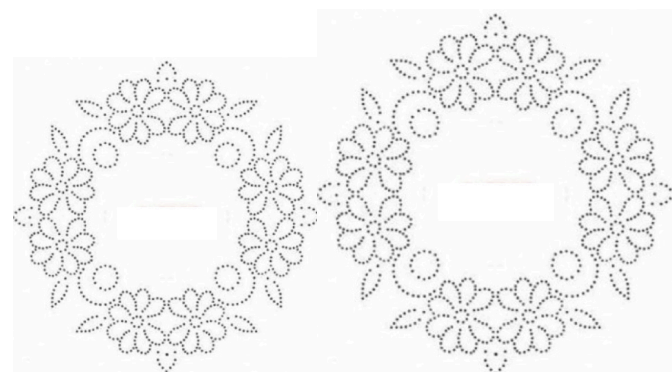
Grajska solata s kalčki



***Hladno-topli bife**



Mini sarmice



IV. MENI

Bučkina pita z dimljenimi gosjimi prsi in mozzarella



Sipina juha z rižem



Telečji ragu s pirejem in sirom zapečen v pečici



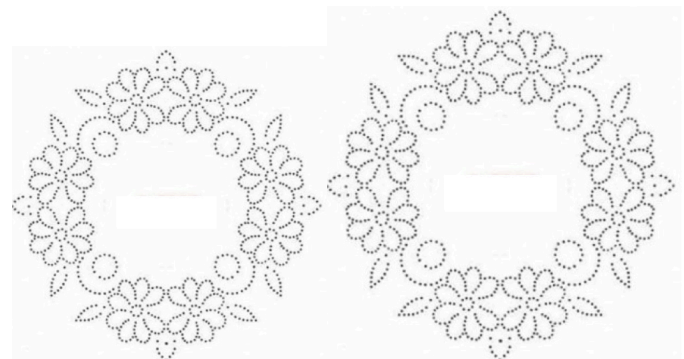
Pljučni medaljon polnjen s pršutom in praženimi jurčki
Zeliščni krompir pečen v foliji
Rukola z rakci in pekorino sirom



Jagnječji hrbet v smetanovi omaki z limoninim sokom
na gnezdecu kuskusa, zlatih rozinic in gomoljne zelenjave



Jutranje okrepčilo



*HLADNO-TOPLI BIFE (na izbiro I. ali II. različica)

I. različica

Kraški pršut s figami in grisini
Dimljena šunka z bučnimi semeni
Marinirana svinjska ribica
v listnatem testu s slanino
Mariniran file lista z limeto
Izbor sirov



Šobska solata
Porova solata s koruzo



Svinjski file v omaki z jurčki
Puranov medaljon v krušni paniri
Njoki s kraško panceto in praženo čebulo
Zdrobovi hrustavci

II. različica

Divjačinska terina ovita v slanino
Savinjski želodec z biserno čebulico
Kuhan pršut s smetanovim hrenom
Plošča morskih dobrot
Izbor sirov



Francoska solata
Bučke v solati z mozzarella



Pečene piščančje kračice
Svinjski medaljončki v lešnikovi paniri
Lionski krompirček
Zelenjavna rižota z gobicami

Poročni meni bomo oblikovali skupaj;
da pa bo odločitev lažja, smo vnaprej pripravili nekaj menijev.





TORTA IN PECIVO

- * Poročno torto lahko naročite v naši slaščičarni - cena le-te znaša od približno 154 € dalje (to je cena za 5 nadstropno torto) in je odvisna od velikosti.
- * Če pripeljete svojo torto (v lastni režiji in ne iz naše slaščičarne), računamo razrez torte (razrez ene torte znaša 0,50 €/kos, razrez večnadstropne torte znaša 30,00 €).
- * V slaščičarni pečemo mešano drobno slano in sladko pecivo.

ARANŽIRANJE IN NAMIZNI DEKOR

- * Mizo (z meni karto) uredimo mi; razen cvetličnih aranžmajev, ki jih priskrbite sami; lahko pa jih naročimo tudi mi v Cvetličarni MB iz Levca.
- * Omizje pripravimo v obliki črke U, posamezne kvadratne mize ali priskrbimo okrogla omizja, za katera je najem 20,00 €/kos.
- * Izposoja belih pregrinjal za stole znaša 2,50 €/kos.

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	3,50 €
Vino litrsko belo	1 l	10,00 €
Vino litrsko rdeče (cviček in refošk)	1 l	11,00 €
Oda	0.5 l	1,60 €
Kava		1,20 €
Drobno čajno pecivo	60 dag	6,00 €
Mehko pecivo	1 kg	13,00 €
Slano pecivo	1 kg	15,00 €

V primeru postrežbe vina iz lastne zaloge vam zaračunavamo postrežnino 4,00 €/l.

Za Gostilno Štorman:

Elizabeta Štorman

Direktorica

Marko JAMNIKAR

Vodja restavracije

Janez GRADIŠEK

Vodja kuhinje

