



# **Poročni meniji**

## **Hotela Štorman Celje**

Mariborska cesta 3, 3000 Celje

T: 03/ 426 0 426

F: 03/ 426 0 395

031 678 450

sabina@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 **Hotelu 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.

Za veliko poroko je na voljo **sončni zimski vrt**, ki sprejme do 130 oseb in ostane še prostor za glasbenike in plesišče. Za intimnejša slavlja sta na voljo **Angleška in Celjska soba**, ki sprejmeta do 50 oziroma 30 oseb.

Hotel Štorman je postavljen v bližino mestnega jedra, nedaleč od cerkve in matičnega urada. Poskrbljeno je tudi za zadostno število parkirnih mest.

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 naši slaščičarski delavnici pripravimo 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.

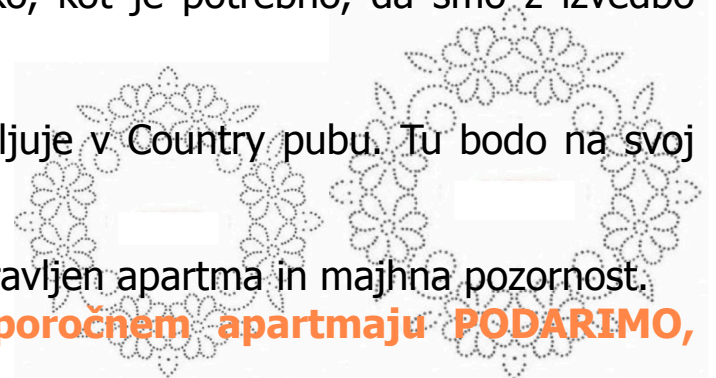
Po želji z aperitivom ali prigrizki postrežemo tudi na ženinovem in nevestinem domu, pred cerkvijo, matičnim uradom; ali pa vso poročno pogostitev izpeljemo v okolju, ki vama pomeni kaj posebnega.

Štormanov celjski 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.

Nočna zabava, poročni žur do jutranjih ur, se lahko nadaljuje v Country pubu. Tu bodo na svoj račun prišli predvsem svatje, ljubitelji piva in koktejllov.

Mladoporočenca po končanem slavlju čaka še posebej pripravljen apartma in majhna pozornost. **Mladoporočencem nočitev z zajtrkom v našem poročnem apartmaju PODARIMO, svatje pa imajo 20 % popust na hotelske storitve.**



## I. MENI

**Goveja juha z domačimi rezanci**



**Svinjska ribica v jurčkovi omaki  
s pisanim poprom in brusnicami  
Puranji file ocvrt v mandljevi paniri**

**Sirov štrukelj**

**Pečen krompir iz pečice**

**Brokoli in korenček na maslu**

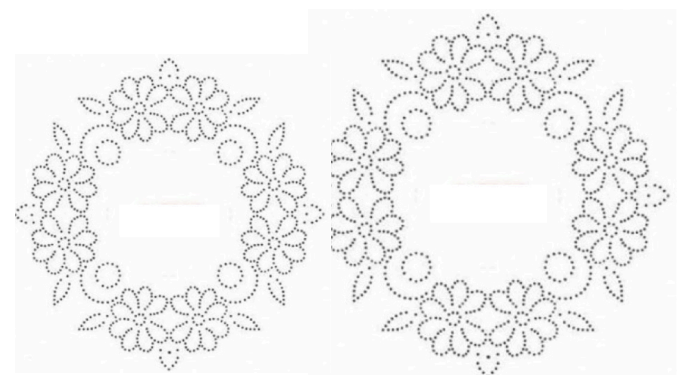
**Sestavljena solata**



**\* Hladno-topli bife**



**Štajerska kisla juha**



## II. MENI

**Kraški pršut v družbi rakovega koktejla  
s svežim sadjem in strganim parmezanom**



**Zelenjavna juha z lečo in lisičkami**



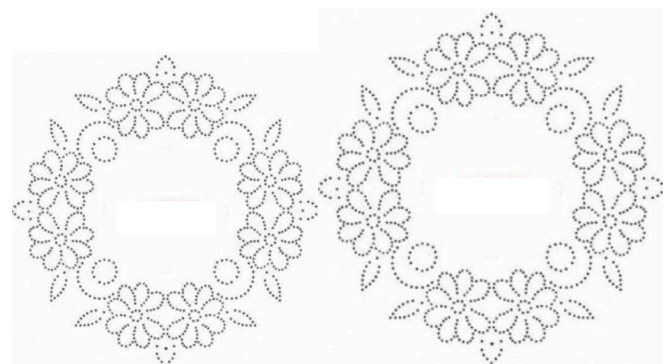
**Goveji tournedo v cognac omaki z roquefortom  
Svinjska ribica ocvrta v črnem sezamu  
Krompirjeva zloženska z bučkami  
Zdrobov cmoček z dimljenimi gosjimi prsi  
Pečena sredozemska zelenjava  
Pisana lisnata solata z jajčko**



**\* Hladno-topli bife**



**Štajerska kislja juha**



### **III. MENI**

**Divjačinska terina ovita v slanino s tartufi**



**Česnova juha s popečeno jakobovo pokrivačo**



**Pasticcio z jurčki in slanino**



**Rožnato pečena svinjska ribica  
na gnezdecu pečenega krompirja z jurčki in zelenjavo**

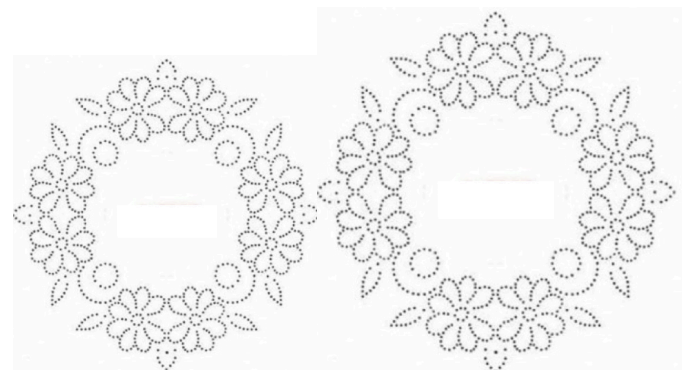


**Jelenov steak v smetanovi omaki z brusnicami  
Sirov štrukelj**

**Rukola v solati s svežim parmezanom**



**Jutranje okrepčilo**



## IV. MENI

### Morski trojček

(hobotnica v solati, marinirane školjke in škampi  
na gnezdecu marinirane rukole in kozjega sira)



Smetanova juha s tartufi in popečenimi jurčki



Marinirane pljučne rezine  
na radičevi posteljici s svežim parmezanom



Pljučni medaljon na lisičkinem krotonu z borovničevo omako  
v družbi zapečene trobarvne polente s praženimi mandeljni  
Šefova solata s popečeno slanino in kalčki



Telečji zvitki s pršutom in figami v lastnem soku  
na gnezdecu pisanih rezancev z artičokami  
in zelenjavnega julienna in pinjolami



Jutranje okrepčilo



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

## I. različica

Kraški pršut s sladko melono  
Prekajena šunka s smetanovim hrenom  
Goveji carpaccio s svežim parmezanom  
Dimljena postrv  
z gorčično omako in kalčki  
Izbor sirov s suhim sadjem in oreščki



Grška solata  
Riževa solata z gamberi



Goveji file v brusnični omaki  
Puranov medaljon  
ocvrt v polnozrnati srajčki  
Krompirjevi ocvrtki  
Pisani rezanci z zelenjavo

## II. različica

Savinjski želodec  
garniran z biserno čebulico  
Pohorska bunka s kislo oblogo  
Mariniran roastbeef s francosko solato  
Dimljen losos s kaviarjem  
Izbor sirov s tartufovim medom



Paradižnik z mozzarella  
Ajdova kaša v solati



Piščančja prsa v lastnem soku z mandeljni  
Svinjski file v krušni paniri  
Njoki na maslu  
Pečen krompir s sredozemsko zelenjavo

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





## 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.

## TORTA IN PECIVO

- \* Poročna torta ob 24.00, ki jo lahko naročite v naši slaščičarni - cena le-te znaša od cca. 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 €).

## 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 pecivo	60 dag	5,10 €

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

Za Hotel Štorman:  
**Sabina VRANC, Elizabeta ŠTORMAN**  
Vodja hotela

**Marko JAMNIKAR**  
Vodja restavracije

**Janez GRADIŠEK**  
Vodja kuhinje

