



*Hotel Štorman Celje****

Poročni meniji



Mariborska cesta 3, 3000 Celje

Tel.: +386 (3) 426 0 426

Fax: +386 (3) 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



PONUDBA HOTELA

*Hotel je kategorije treh zvezdic in vam v centru Celja ponuja vse ugodnosti mestnega hotela.
Nahaja se tik ob čudovitem starem mestnem jedru.*

*Za vas imamo na voljo 25 enoposteljnih, 10 dvoposteljnih, 5 dvoposteljnih superior,
8 apartmajev 1/2 in 2 poslovna apartmaja – skupno cca 70 ležišč.
Vse sobe so prenovljene, imajo direkten ISDN telefon, TV sprejemnik s kablenskimi priključki,
radio, mini bar, sobe superior imajo klimo in internetni priključek.*

GOSTINSKA PONUDBA

*Smo hotel, prijazen gostom, kjer se v štirih različnih restavracijah srečujejo tradicija, odlična
internacionalna kulinarika in prijazno osebje.*

*Obiščete lahko naš, z zelenjem bogat, klimatiziran sončni paviljon ali se skrijete v koticih
celjske, angleške in kmečke sobe.*

*Tistim pa, ki želijo za trenutek pozabiti na čas in se prepustiti kulinaričnemu popotovanju,
ustrežemo vedno znova s kakšno dodatno ponudbo ali izbranimi jedmi
iz našega jedilnega lista..*

* Organizacija porok

Dragi mladoporočenci,

*pri organizaciji porok imamo že dolgoletno tradicijo in vedno znova nam je užitek in v veselje,
da smo lahko poleg, ko praznujete najlepši dan v vašem življenju s svojimi najbližjimi.
Ponosni smo, da gostje iz našega hotela vedno znova odhajajo zadovoljni, srečni in polni
nepozabnih občutkov.*

*To želimo tudi vam, zato si bomo z veseljem vzeli čas za vas, vam svetovali pri organizaciji
celotne poroke in vam stali ob strani vse do konca.*

Naš sončni paviljon le idealen za takšno svečanost, pa naj pada sneg ali sije sonce, čarobnost trenutka je v tem prostoru nepozabna in ujeta v večnost.

Za vas in vaše goste bo skrbelo prijazno in strokovno strežno osebje, kuharski mojstri pa bodo hrani pričarali še kanček čarobnosti!

V sončni paviljon sprejmemo cca 130 oseb, medtem ko sta ostali dve sobi manjši. Celjska soba sprejme 50 oseb, angleška pa 25 oseb.

Svetujemo in posredujemo vam:

~ pri izbiri glasbe,

~ pri izbiri fotografa,

~ pri izbiri dekorja,

~ pri naročilu in ureditvi omizja s cvetličnimi aranžmaji..

Postrežemo svate pred cerkvijo ali matičnim uradom (catering) in priskrbimo poročno torto, drobno pecivo,...

ARANŽIRANJE IN NAMIZNI DEKOR:

** Mizo v celoti uredimo mi – razen cvetličnih aranžmajev, katere priskrbite sami ali za Vas priskrbimo mi v cvetličarni MB ga. Bernarde iz Levca.*

** Omizje pripravimo v obliki črke U, posamezne mize (kvadratne) ali priskrbimo okrogla omizja, za katera znaša najem 20 €/kos.*

** Na voljo imamo tudi pregrinjala za stole (bele barve). Izposoja znaša 2.5€/kos.*

** Možna je tudi okrasitev prostora z baloni – lahko vam posredujemo naslov aranžerja.*

Slikovni material – za izgled omizja – vam lahko pokažemo v našem hotelu ali si le-te ogledate na naši spletni strani.

TORTA IN PECIVO:

** Ob 24.00 poročna torta, ki jo lahko naročite v naši slaščičarni - cena le-te znaša od cca 145 € dalje (To je npr. cena za 5 nadstropno torto) – odvisno od velikosti..*

** Če je torta pripeljana, torej v lastni režiji in ne iz naše slaščičarne, računamo razrez torte (razrez ene torte znaša 0.50 €/kos, razrez večnadstropne torte znaša 30 €).*

** Prav tako lahko v naši slaščičarni naročite drobno slano in sladko pecivo.*

HOTELSKE STORITVE:

** Mladoporočenci imajo nočitev z zajtrkom v našem poročnem apartmaju GRATIS, sva tje pa imajo 20 % popust na hotelske storitve.*

Izvoleček iz cenika pijač:

Peneče vino Srebrna Radgonska penina	St. 0,75 l
Brezalkoholne pijače - sokovi	1 l
Radenska	1 l
Vino litrsko belo	1 l
Vino litrsko rdeče (Cviček in Refošk)	1 l
Oda	0.5
Kava	
Drobno pecivo	60 dag

V primeru postrežbe vina iz lastne zaloge Vam zaračunavamo postrežnino v višini 3.5 €/l.



PREDLOGI MENIJEV

I. MENU

Goveja juha z zdrobovimi žličniki (ali po dogovoru)



Svinjska ribica v cherry omaki z bukovimi ostrigarji

Puranov medaljon ocvrt v sezamovih semenih

Domači njoki z drobtinicami

Krompirjeva pogača

Glaziran brstični ohrovt s slanino

Sestavljena solata



** Hladno topli bife*



Štajerska kisle juha



II. MENU

Kraški pršut v družbi mladega sira in mascarpone kremo



Domača gobova juha z jurčki



Telečji medaljon v lisičkini omaki z bučkami

Ocvrta svinjska ribica v mandeljevi srajčki

Domači sirov štrukelj

Pečen krompir po šefovo

Brokolijevi vršički v družbi korenčka

Grajska solata



** Hladno topli bife*



Štajerska kislja juha



III. MENU

Dimljena račja prsa v družbi princeske s telečjo peno s čokoladno balzamiko



Smetanova juha s tartufi in jakobovo pokrivačo



Idrijski žlikrofi servirani z divjačinskim ragujem



*Prsa pegatke v lastnem soku v družbi sezamovega krompirčka
Radič s hruško in gorgonzolo*



Pljučni tournedo obložen z popečenimi jurčki

Ocvrti zlati cekini

Zelenjavni ratatu



Jutranje okrepčilo



IV. MENU

Brancinova zaseka v družbi popečenega kruhka in limonine smetane



Bučkina juha z martinijem servirana v krušni skodelici



Gratinirani francoski polži



*Jagnječi hrbet v metini omaki v družbi glaziranega korenčka s tequilo
in domačim pehtranovim štrukeljčkom*



*File kovača pečenega v foliji s češnjevimi paradižnikom
in črnimi primorskimi olivami na rižoti s tartufi*



Jutranje okrepčilo

** HLADNO TOPLI BIFE (na izbiro)*

I. Varianta

*Kraški pršut s sladko melono
in olivami
Plošča divjačinskih dobrot
Pohorska bunka garnirana z jurčki
Tunin carpaccio s svežim parmezanom
Sirova plošča*



*Riževa solata po orientalsko
Morska solata*



*Telečji medaljončki v mediteranski omaki
Puranji filejčki » Orly«
Njoki po kraško
Zdrobovi hrustavci s slanino*

II. Varianta

*Savinjski želodec garniran
s srebrno čebulico
Prekajena šunka s smetanovim hrenom
Plošče morskih dobrot
Purana ruladica polnjena
z zelenjavo v aspiku
Sirova plošča*



*Grška solata
Paradižnik z mozzarella*



*Goveji medaljončki v lovski omaki
Svinjski file ocort v lešnikovi preobleki
Kruhovi cmočki
Zelenjavni riž*

Pri hladno toplim bifeju izbirate med I. in II. varianto.

*V upanju, da Vam katera od navedenih ponudb ustreza, Vas lepo pozdravljamo,
v nasprotnem, pa smo pripravljeni prisluhniti Vašim željam in zmožnostim in s korekcijo
doseči skupni zeleni cilj v najlepši obliki.
S spoštovanjem Vas lepo pozdravljamo!*

Za hotel Štorman:

Sabina VRANC

Vodja hotela

03 / 426 0 426 , 031/ 678-450

E-mail: sabina.hotelstorman@siol.net

Marko JAMNIKAR

Vodja restavracije