



# Slavnostni meniji

## Gostilne Štorman

03/ 703 83 00

041 337 260

[info@storman.si](mailto:info@storman.si)

[elizabetha.storman@gmail.com](mailto:elizabetha.storman@gmail.com)



## Spoštovani slavlenci!

Posebni dnevi ostajajo v spominu in dajejo intonacijo našim željam, pogledom in veselju. Smeh, zabava in sproščeno druženje z najbližjimi je najpomembnejše, da dan postane in ostane srečen dan. Da bo vse potekalo prav tako, kot si predstavljate, zaupajte organizacijo slavja **Gostilni Štorman Šempeter** ter vam in vašim gostom pričarajte takšno praznovanje, ki odseva vašo osebnost; elegantno, tradicionalno, prijetno, unikatno, zabavno, razkošno, preprosto, kulinarično bogato, sproščeno, svečano, očarljivo, drugačno.

Za praznovanja sta na voljo dve jedilnici (za 50 in 30 sedežev), ki ju po potrebi združimo, tako da sprejmemo do 70 gostov zaključene skupine in ostane še prostor za glasbenike in plesišče.

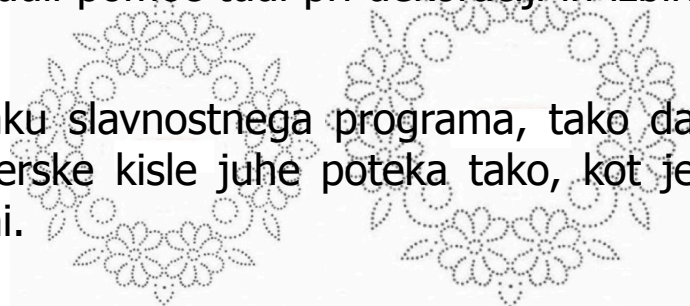
Ob gostilni je zadostno število parkirnih mest, urejena letna terasa, kjer postrežemo z aperitivom ter "nočnimi" koktejli. Mini živalski vrt pernatih živali, zraven katerega je otroško igrišče, je odličen prostor za igro otrok.

Slavje se vrti okoli dobre hrane oziroma **slavnostnega menija**, ki ga za svoje goste izberete vi. Vodja kuhinje kulinarične dobrote pozorno zbrali v tri menije in dve različici hladno-toplega bifeja. Meniji so oblikovani vam v pomoč, še vedno se v celoti prilagodimo individualnim željam.

Po želji z aperitivom ali prigrizki postrežemo tudi na vašem domu, pred cerkvijo, matičnim uradom; ali pa vso pogostitev izpeljemo v okolju, ki vam pomeni kaj posebnega.

Štormanov tim bo z veseljem **prisluhnil vašim željam**, idejam, pričakovanjem, sanjam, vam razbremenil prazničen dan odvečnih skrbi ter ponudil pomoč tudi pri dekoraciji in izbiri cvetličnih aranžmajev ter primerni glasbi.

**Dolgoletna tradicija** nas je izurila pri vsakem koraku slavnostnega programa, tako da vse od prihoda gostov 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 rezanci in korenčkom**



**Svinjska ribica v kraški omaki z mešanimi gobicami**

**Ocvrt puranov file v polnozrnatih srajčki**

**Njoki z drobtinicami**

**Ocvrti polentini cekinčki**

**Brokoli na maslu**

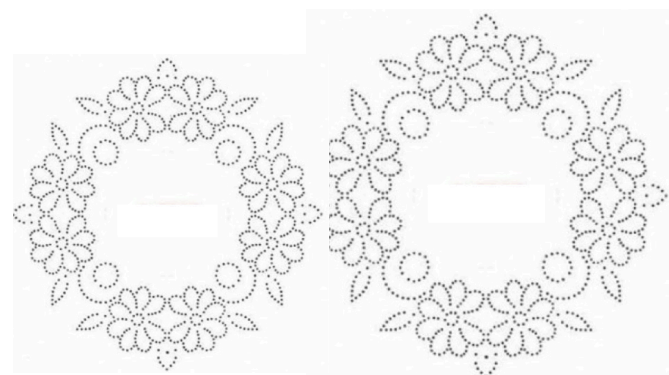
**Sestavljena solata**



**\* Hladno-topli bife**



**Štajerska kislina juha**



## II. MENI

**Kraški pršut s timijanom in mascarponom ter hrustljivim grisinom**



**Kremna česnova juha s tartufato**



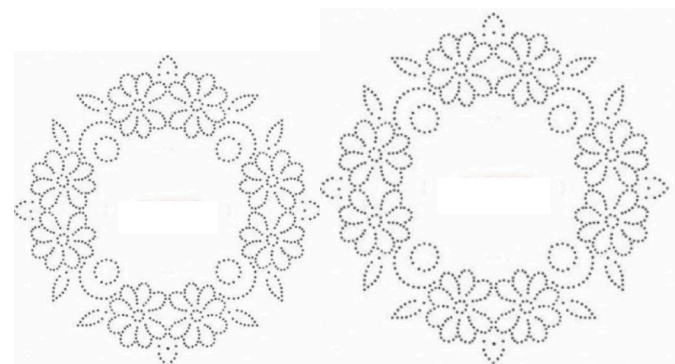
**Goveji rumpsteak v jurčkovi omaki  
Ocvrta piščančja prsa v belem sezamu  
Krompirjeva pogača s cukini bučko  
Sirov štrukelj z drobtinami  
Glazirano korenje z banano  
Mimoza solata**



**\* Hladno-topli bife**



**Telečja obara z vodnimi žličniki**



### III. MENI

**Mariniran file lista, čips kraške pancete, staran parmezan  
na rukoli s polnozrnatimi semeni**



**Gobova juha z jurčki in šetrajem**



**Pljučni file v porto omaki s figami**

**Ocvrta svinjska ribica v mandljevi srajčki**

**Domač brusnični štrukelj**

**Pečen krompir z zelišči in dimljeno papriko**

**Nabodalo popečene zelenjave**

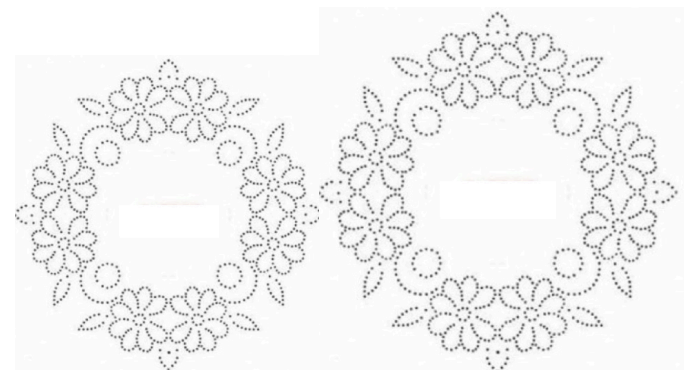
**Motovilec z jajčko**



**\*Hladno-topli bife**



**Telečji ragu s parmezanovim pirejem iz pečice**



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

## I. različica

Kraški pršut z medom in mascarponom  
Prekajen svinjski vrat  
s hrenovo peno in bučnimi semeni  
Popečena svinjska ribica  
na zelenjavi z rožmarinovim oljem  
Dimljen losos in morski sadeži  
Izbor raznovrstnih sirov  
s suhim sadjem in oreščki



Grška solata  
Francoska solata



Svinjski medaljončki v gorčični omaki  
z biserno čebulico in sušenimi brusnicami  
Ocvrt piščanec v krušni paniri  
Zdrobovi hrustavci  
Dušen riž z zelenjavo

## II. različica

Mariniran rosbeef s konjakom  
na posteljici paradižnika in mozzarelle  
Domača budjola s kislo oblogo  
Hladna svinjska pečenka z marinirano čebulo  
Hobotnica v solati  
Popečene školjke s chilijevim pestom  
Izbor raznovrstnih sirov s svežim sadjem



Testeninska solata z lahkim jogurtom  
Marinirane bučke in melancani  
s parmezanom in oljčnim oljem



Piščančji medaljončki  
v smetanovi omaki s kraško panceto  
Ocvrt svinjski file v corn fleksu  
Pisane testenine z rozinami in artičokami  
Mediterranski krompirček  
z rožmarinovim oljem

Za Gostilno Štorman Šempeter:  
Elizabeta ŠTORMAN

Janez GRADIŠEK  
Vodja kuhinje

Marko JAMNIKAR  
Vodja restavracije

