



Silvestrska večerja

GRAND HOTEL UNION EUROSTARS

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Spoštovani,

v nadaljevanju vam predstavljamo edinstven in skrbno izbran meni, ki ga je pripravil naš chef, da bo vaše praznovanje nepozabno.

Vsi zaposleni, ki so del Grand Hotela Union Eurostars, vam bodo na voljo, da boste lahko uživali v tem posebnem večeru.

Prijazen pozdrav,
Ekipa Grand Hotel Union Eurostars

[KLIKNITE TUKAJ ZA REZERVACIJO](#)

Za rezervacijo se prosimo obrnite na:

Vodja recepcije

Email: fom@grandhotelunioneurostars.com

Telefon: +386 51 398 419



SILVESTRSKA VEČERJA
VELIKA UNIONSKA DVORANA
31. december 2024 | 19:30 - 22:30

Pijača dobrodošlice (kozarec penine)
Hladno-topli silvestrski bife
Izbor pijač hišnega sommelierja po ceniku

Po večerji vabljeni na praznični sprehod po okrašenem mestu,
ob polnoči pa si oglejte ognjemet, ki se bo razsvetlil
nad Ljubljanskim gradom.

SILVESTRSKA VEČERJA

Datum: 31.12.2024 od 19:30 do 22:30

Odrasli: 130,00 EUR na osebo

Otroci od 5. do vključno 13. leta starosti: 65 EUR na osebo

Otroci do vključno 4. leta starosti: brezplačno

NOVOLETNI ODPRTI BAR

Datum: 31.12.2024 od 22:30 do 02:00

Cena: 30,00 EUR na osebo z rezervacijo večerje

50,00 EUR na osebo samo rezervacija odprtega bara

Prijave sprejemamo do zapolnitve mest.
Rezervacijo lahko brezplačno odpoveste do 22.12.2024.

SILVESTRSKA
VEČERJA

HLADNE JEDI

Na Berkel rezalniku rezan pršut z olivami
V testu pečeno prekajeno svinjsko stegno s hrenom
Goveji karpачo na rukoli
Divjačinska terina z gozdnimi sadeži
Marinirana puranja prsa z ananasom, klinčki in kardamomom
Hobotnica s krompirjem in mediteransko zelenjavo
Izbor dimljenih rib s hrenovo kremo in kaprami
Terina pečene zelenjave
Izbor sirov slovenskih sirarn z oreški in suhim sadjem
Izbor solat z različnimi preliv in dodatki

JUHA

Kremna bučna juha z bučnimi semeni in bučnim oljem
Dvojno močna goveja juha z vlivanci in zelenjavo

TOPLE JEDI

Krompirjevi svaljki z gobovo omako
Wellington goveja pečenka s temno vinsko omako
Nadevano pečeno jagnječje stegno
Pečen hrbet mlade svinjine z gorčico in medom
Kroketi s piščančjim nadevom
Lososov file z limonino omako in medom
Medaljoni morskega vruga s pršutom in rožmarinom

PRILOGE

Jasminov riž s cimetom , klinčki in kardamomom
Zapečen krompir z mediteransko zelenjavo
Duet skutnih štrukljev z drobtinami in rjavim maslom
Gratiniran krompir s sirom
Izbor kuhane zelenjave maslom

SLADICE

Profiteroli z vaniljevo kremo
Pita: Malinova, skutna, jabolčna
Medeni cimetov kolač
Čokoladni truffle z Baileys likerjem
Praznična Spekulatortort s hruškami
Čokoladno pomarančna torta
Panettone
Potratna rezina
Potica in praznično pecivo
Izbor svežega sadja

KONTAKT

Vodja recepcije

Email: fom@grandhotelunioneurostars.com

Telefon: +386 51 398 419

www.grandhotelunioneurostars.com

EUROSTARS
HOTEL COMPANY