

2025

Novogodišnja večera

Hladna predjela

Pašteta od tune

Plata suhomesnatih delicija

(istarski pršut, kobasica, ombolo, dimljena slanina, baranjski kulen)

Plata delikatesnih sireva s raznim dodacima

Dimljeni losos

Salata od hobotnice, jadranskih kozica i dagnji

Tris carpaccio od sipe, hobotnice na podlozi rikole, plodova kapara i
sušene rajčice

Izbor vezanih salata od tjestenine, povrća, ribe i mekušaca

Salata bar

Veliki izbor svježih salata sa dodacima i raznim preljevima,
aromatiziranim octima im aslinovim uljima

Juha

Krem juha od buče

Okrepljujuća juha od goveđeg repa s domaćom tjesteninom

Topla predjela

Fuži s crnim tartufima

Tjestenina sa šumskim gljivama i pršutom

Rižoto od škampi

Punjeni krumpiri sa svježim sirom i dimljenom slaninom

Rezanci pilećeg filea sa svježim povrćem



Glavno jelo

Teleće pečenje s umakom od šumskih gljiva

Pečena janjetina

Punjeni svinjski file na „Primorski način“

Juneći ramstek na grilu

Pureći odrezak „Cordon blue“

File brancina na grilu

File tune na grilu s ružmarinom

Pečena mlada purica



Izbor slastica

Veliki izbor rezanog voća

Razni kolači i torte

Sladoled



Novogodišnja torta i pjenušac

Kasna večera

Kisela gulaš juha od divljeg vepra

Sarma



2025

New Year's Eve dinner

Cold appetizer

Tuna patee

Cured meat plate delicacy

(Istrian prosciutto, Istrian sausage, pork loin, smoked ham, baranjski kulen)

Plate of deli cheeses with various toppings

Smoked salmon

Octopus, Adriatic prawns and mussels salad

Tris carpacia of cuttlefish, octopus on a bed of rocket,
capers and sun-dried tomatoes

Salat bar

A wide selection of fresh salads with various toppings and dressings,
flavored with authentic vinegars and olive oils.

Soup

Pumpkin cream soup

Beef tail consomme with home made pasta

Warm appetizer

Fuži with black truffels

Pasta with forest mushrooms and prosciutto

Shrimp risotto

Stuffed potatoes with fresh cheese and smoked bacon

Noodles with chicken fillet and fresh vegetables



Main course

Roast veal with forest mushroom sauce

Roasted lamb

Stuffed pork loin

Grilled beef steak

Turkey steak "Cordon Bleu"

Grilled sea bass fillet

Grilled tuna fillet with rosemary

Roasted turkey



Dessert

Freshly cut fruits

Assorted cakes

Ice-cream



New Year's cake and sparkling wine

Late dinner



Sour wild boar stew

Sarma

(cabbage rolls with minced meat)



2025

Silvesterabendessen

Kalte vorspeisen

Wurstdelikatessen Platte

(*istrischer Prosciutto, Wurst, Ombolo, geräucherter Speck, Baranjski kulen*)

Platte mit delikaten Käsesorten und verschiedenen Belägen

Räucherlachs

Salat aus Oktopus, Adria-Garnelen und Miesmuscheln

Sepia, Tintenfisch und Tris-Carpaccio auf einer Basis aus Rucola,

Kapern und getrockneten Tomaten

Eine Auswahl an gemischten Nudel-, Gemüse-, Fisch- und Weichtiersalaten

Salat bar

Eine große Auswahl an frischen Salaten mit Belägen und verschiedenen Toppings, aromatisierten Essigen und Olivenölen

Suppe

Kürbiscremesuppe

Herzhafte Ochsenschwanzsuppe mit hausgemachter Pasta

Heisse vorspeisen

Fuži (Pasta) mit schwarzen Trüffeln

Pasta mit Waldpilzen und Prosciutto

Garnelen Risotto

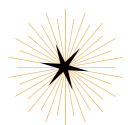
Gefüllte Kartoffeln mit Frischkäse und geräuchertem Speck

Hühnerfiletstreifen mit frischem Gemüse



Hauptgänge

Kalbsbraten mit Waldpilzsauce
Gebackenes Lamm
Gefülltes Schweinefilet nach „Maritimer-Art“
Rindersteak vom Grill
„Cordon blue“ Putensteak
Wolfsbarschfilet vom Grill
Thunfischfilet vom Grill mit Rosmarin
Gebratener junger Pute



Nachtisch

Eine große Auswahl an geschnittenen Obst
Verschiedene Kuchen und Torten
Eis



Neujahrskuchen und Sekt

Spätes Abendessen



Saure Gulasch - Wildschweinsuppe
Krautwickel

