

Restoran Villa Obrad

Meni – Luksuzna ponuda

Hladno predjelo

- 4 vrste rezanog suvog mesa: pršuta, suvi vrat, kulen, pečenica
- Punjeni rolat od mlevenog mesa
- Ruska salata ili urnebes
- Sir
- Proja
- Slana torta

Čorbe

- Teleća krem čorba
- Čorba po izboru
- Supa po izboru

Toplo predjelo

- Sote stroganov
- Sarma od kupusa
- Piletina sa mlincima
- Gulaš (izbor do 3 topla predjela u kombinaciji)

Sezonska salata

- Paradajz, krasatavac, kupus salata, ljuta papričica

Glavno jelo

- Glavno jelo 1: 200g jagnječeg pečenja + 200g prasećeg pečenja
- Glavno jelo 2: 150g jagnječeg pečenja + 150g prasećeg pečenja + 100g pohovane šnicle
- Glavno jelo 3: 150g jagnječeg pečenja + 150g prasećeg pečenja + 100g rolovane piletine

Roštilj

- Bela vešalica
- Leskovački uštipak
- Pileće belo meso
- Pileći batak
- Gurmanska pljeskavica
- Dimljena vešalica
- Svinjski ražnjić
- Vešalica u maramici
- Roštiljska kobasica (izbor do 3 vrste roštilja u kombinaciji)
- Pekarski krompir ili krompir u kajmaku
- Hleb crni i beli

Dezert

- Plata sa sezonskim voćem

Piće

- Aperitivi (vinjak, votka, 3 vrste domaće rakije, pelinkovac, vermut)
- Pivo (Jelen, Lav ili pivo po izboru)
- Vino (Cabernet Sauvignon 0,75 crno, Italijanski rizling 0,75 belo (buteljke))
- Sokovi (đus, jabuka) • Koka Kola • Fanta
- Kisela voda, negazirana voda
- Kafa (kuva se dva puta za sve goste, po dolasku u restoran i posle mladenačke torte)