

Brunch

Zlata jesen



Nedelja, 21.9.2025



12.00 – 15.00

MENI

HLADNE PREDJEDI

Kroglice iz skute, zelišč in bučnega olja
Piščančji mini ražnjiči z bučo in grozdem
Nabodalce s pršutom, suho slivo in sirom
Slani mafini z bučo in sirom
Mini sendviči z domačo pašteto in brusnicami
Zavitki iz dimljene postrvi

JUHE

Kremna bučna juha
Piščančja mineštra

GLAVNE JEDI

Svinjski file v omaki iz gozdnih gob
Piščančja rulada s suhimi slivami
Počasi pečena govedina v vinski omaki
Puran v skorjici od oreha
in gorčično medeno omako
File postrvi z zeliščno skorjico

PRIPRAVA JEDI PRED GOSTOM

Testenine v kremni kostanjevi omaki

PRILOGE

Pire iz sladkega krompirja z bučnim oljem
Karamelizirani jesenski gomolji
s timijanom (korenje, pastinak, zelena)

Zapečeni krompir s smetano
in sirom (Dauphinoise)

Kremna rižota z jurčki

Dušeno kislo zelje z jabolki in kumino

SLADICE

Domači jabolčni zavitek
Slivov drobljenec
Pita z orehi in marelicami
Kostanjeva torta
Jesenska sladica z vanilj kremo, hruškami
karameliziranimi oreščki v kozarcu
Mini tortice z mascarpone in figami

Cena na osebo

28,90 €

od 6. do 12. leta

21,00 €

otroci do 5,99 leta

brezplačno

v spremstvu odraslih oseb

Rezervacije: Recepcija Grand Hotela Primus
02 74 94 506, hotel.primus@terme-ptuj.si

Sava Turizem d.d.-Terme Ptuj, Pot v toplice 9, 2251 Ptuj, ID za DDV: SI53667409
Vse cene so v EUR, skladno z zakonom in vsebujejo DDV.

GRAND HOTEL PRIMUS

TERME PTUJ

