


Odlična
prekmurska
kulinarika
za poslovne
in zasebne
priložnosti

A chef wearing a black hat, a white shirt, and a blue apron is pouring food from a copper pot into a bowl. The apron has the text "Prekmurski okusi iz 1000-letnih Topl" on it. A woman with blonde hair is looking at the chef. The table is set with a white tablecloth, a glass of white wine, a fork, and a knife. There are some dried flowers on the table.

TERME 3000 –
MORAVSKE TOPLICE

SAVA HOTELS & RESORTS





Spoštovani poslovni partnerji, bodoči poslovni partnerji in prijatelji!

V Termah 3000 - Moravske Toplice se sprostitev, dobro počutje in odlična kulinarika, združuje s tradicionalnim prekmurskim gostoljubjem. Prav zato so idealen kongresni center za vse, ki želijo poslovni turizem združiti s kulinaričnim razvajanjem pri odličnih gostiteljih. Bodisi gre za kongresne prireditve, izobraževanja in konference za večje skupine ljudi kot za manjša srečanja, neformalna druženja, poslovne zabave ali poslovna kosila ob izbrani kulinarični ponudbi.

Pri pripravi gostinske ponudbe prisegamo na tradicijo: Tradicionalni prekmurski kulinariki dodajamo pridih sodobnosti. V naši ponudbi boste našli številne jedi, ki izhajajo iz avtohtonih, tradicionalnih receptov, združene s sodobnimi okusi svetovne kuhinje. Pri tem dajemo prednost svežim, sezonskim sestavinam iz lokalnega okolja.

Za lažjo odločitev za vaš dogodek oz. srečanje smo vam skupaj z gostinsko ekipo Term 3000 - Moravske Toplice pripravili ponudbo gostinskih storitev in sestavili predloge menijev. Kulinarično razvajanje svojih gostov lahko umerite v prestižne bare ali restavracijo Hotela Livada Prestige oziroma se odločite za bolj sproščeno vzdušje hotelov Ajda in Termal. V naši slaščičarni vas razvajamo z edinstvenimi sladicami in prekmurskimi napitki, ki jih najdete samo pri nas.

*Direktor gostinstva, Andrej Regoršek,
z gostinsko ekipo Term 3000 - Moravske Toplice*





Sodelovanje kuharskih chefov, ki vas skozi kulinariko navdušujeta in razvajata

Chef Danilo Čurman, vodja kuhinje hotelov Ajda in Livada, in chef Danilo Kozar, vodja kuhinje Hotela Termal in slaščičarski mojster Term 3000, sta rojena Prekmurca, ki se ponašata z najvišjimi odličji z državnih in mednarodnih kulinarčnih tekmovanj. S strokovnim znanjem in bogatimi izkušnjami bedita nad kulinarčno ponudbo Term 3000. Zaradi njiju vas bo vonj in okus Prekmurja spremljal še dolgo za tem, ko se boste vrnili domov.



Ponudba kongresnih odmorov v Hotelu Livada Prestige*****

Sproščujoč pogovor s poslovnimi partnerji ali zaposlenimi med odmori popestrimo s koščki bogate kulinarične dediščine Prekmurja. Preizkusite okuse tradicije v moderni preobleki oziroma kot bi rekli po prekmursko **»Kouštajte indašnje žmaje v itvanoj podoubi«**.

»Dobrodošli v Prekmurju«

Kava, mleko, izbor čajev, sokovi, voda, minjoni prekmurske gibanice

5,⁵⁰ €

»Sladki žmaj«

Kava, mleko, izbor čajev, jabolčni sok, voda, mini masleni rogljič, dve vrsti rezanega in tri vrste kosovnega sadja

6,⁵⁰ €

»Na koušto«

Kava, mleko, izbor čajev, jabolčni sok, voda, ajdov smoothie, kvašen rogljič s šunko in sirom, minjoni prekmurske gibanice, jogurtova strjenka z gozdnimi sadeži

8,⁰⁰ €

»Markof ceker«

Kava, mleko, lipov čaj, jabolčni sok, energijski zeliščni sok, voda, ajdov smoothie, ocvirkove pogačice, črni kruh iz kmečke peči z zaseko in tünko, domača klobasa v ajdovem testu, skutni retaš, ajdova zlevanka

10,⁰⁰ €

»Friška gujžina«

Kava, mleko, izbor čajev, jabolčni in bezgov sok, voda, koruzne bombetke z mürsko šunko, črni kruh z domačo klobaso, gorički kozji sir z bučnim oljem, nabodala domače rolance, sadno nabodalo, minjoni prekmurske gibanice, mini posolanka

12,⁰⁰ €



Poslovna ali privatna kosila v Hotelu Livada Prestige*****

Za poslovne dogovore vas vabimo v restavracijo na poslovno kosilo, na izbran meni pripravljen iz sezonskih in lokalnih sestavin. Naj kreacije naših kuharskih mojstrov dodajo pozitiven navdih vašim poslovnim dogovorom.

Lahko kosilo I.

Dimljeni losos s skuto in špinačnim biskvitom, tlačenska s hobotnico in zelišči, mariniran solatni šopek

Svinjski file z bučnimi semeni, nadevan piščančji file z jurčki, ajdov štrukelj s skuto in šunko, ocvrte krompirjeve hruškice, dušena provansalska zelenjava

Locata Panonia

20,00 €

Lahko kosilo II.

Prekmurska šunka s hrenovimi oblanci, začinjen skutni žličnik, solata iz pire in prekajenega govejega jezika

Medaljon govejega hrbta z jurčkovo omako

Široki domači rezanci z bučnim pestom

Bučke ter paprika na žaru

Listnata solata s praženo slanino

Sladko štokljino gnezdo

23,00 €

Lahko kosilo III.

Goveja juha s fritatnimi polmesci in biserno zelenjavo

Gratiniran telečji medaljon s parmezanovo skorjo

Nadevan puranov žep

Koruzni narastek z mocarelo

Sotirana korenasta zelenjava julien

Pita z vanilijevo kremo in gozdnimi sadeži

25,00 €





Degustacijski meni I.

Dimljeni losos, marinirani repki kraljevih rakov,
tatar postrvi, kapesanti

•
Juha govejega repa z jetrnimi žličniki

•
File smuča z lahko česnovno omako,
pire sladkega krompirja, bučkine palčke na žaru

•
Piščančja roladica s čemaževo peno,
srnin medaljon z mletimi bučnimi semeni,
na brinjevi omaki, domač skutni štrukelj,
kuhana hruška v rdečem vinu

•
Black & White

35,⁰⁰ €

Degustacijski meni II.

Šunka po mürsko, pralina domače paštete,
ajdova solata, rezine govejega jezika,
meso iz tünke, gorički kozji sir

•
Domača gobova juha

•
Račja prsa pečena z medom na jurčkovi kašici,
pire muškatne buče, stročji fižol v objemu slanine

•
Svinjski file zapečen z dimljenim sirom,
pljučni file s prepeličjo jajčko, dödol s
prekmursko polivko, korenčkova slamica

•
Locata panonia

40,⁰⁰ €

Degustacijski meni III.

Kraški pršut, angleški roastbeef,
mladi kravji sir, marinirane olive

•
Rižota argentinske kozice v
parmezanovi skodelici, file brancina,
špinača na oljčnem olju

•
Jagnječje krone v zeliščni skorji,
telečji medaljon z jurčkovo peno,
panzeroti z vijoličnim krompirjem,
zelenjavna butara

•
Jagodni val

35,⁰⁰ €





Vegetarijanski meni I.

Mocarela s paradižnikovim karpačom,
marinirani šparglji v objemu bučke,
zeliščni namaz s popečenim kruhkom

.

Zelenjavna kapučino juha

.

Melancanina musaka, pšenični zrezek z
jurčkovno omako, zelenjava na žaru,
korenčkov štrukelj, sestavljena solata

.

Sladko štokljinno gnezdo

25,⁰⁰ €

Vegetarijanski meni II.

Tatar dimljene postrvi, solata z rakci
in tropskim sadjem

.

Domača ajdova zafrigana juha z jurčki

.

Zelenjavni polpeti na omaki mlade špinače,
rižota iz stebelne zelene in belušev,
nadevani šampinjonovi klobučki,
sotirani brokoli s sončničnimi semeni

Listnata solata z ribanim jajcem

.

Jagodna kocka

27,⁰⁰ €

Srečanja za večje skupine

Za večje skupine nudimo tudi stoječe catering pogostitve, ki omogočajo gibanje po prostoru. Je prava izbira za dogodek, kjer se udeleženci družijo in mrežijo. Priporočamo tipični prekmurski bife.

Hladno topli bife I.

Prekmurska šunka s kislimi gobami
ter bučnim oljem
Nadevana jajčca s kaviarjem
na francoski solati
Divjačinska pena s slanino
na marinirani solati
Vrtiček plemenitih sirov
.
Kokošja juha z mesnim štrukeljcem
Špargljeva juha z rakovimi repki
.
Svinjski file v parmezanovi skorji
Telečji zrezek s šampanjsko omako
Ocvrt piščančji file v pivskem testu
Goveji medaljon v jurčkovi omaki
File smuča s kaprami ter maslom
.
Zapečeni melancani
Bučke ter paradižnik z mocarelo
Korenje ter brokoli na maslu
Začinjen krompir po prekmursko
Fuži s tartufi in smetano
Zdrobovi hrustavci
Fritani štrukelj
.
Solatni bife
.
2 vrsti rezanega sadja
4 vrste celega sadja
.
Orehova rolada z marelicami
Sladki minjoni
Nadevano jabolko v testenem
ovoju s hruškovo čežano
Kozarčna jogurtova strjenka
z gozdnimi sadeži

27,⁰⁰ €

Hladno topli bife II.

Pršut z marinirano melono
Lososov tris na solatni postelji
Tlačenka iz hobotnice in zelišč
Srnina terina s pistacijo
Prekajen goveji jezik s pirino solato
.
Goveja juha z jetrnim mozaikom
Gobova smetanska juha
.
File postrvi po mürsko
Ocvrte puranove ruladice
Mini svinjski medaljončki s
praženimi šampinjoni
Goveja bržola v omaki
zelenega popra
Zvito telečje pleče
.
Koruzna tortica s suhim sadjem
Ocvrte ajdove kroglice
Pečen krompir v oblicah
zabeljen z zaseko
Ohrotov zavitek
Mediterska zelenjava na žaru
Domači široki rezanci s čemažem
.
Solatni bife
.
2 vrsti rezanega sadja
4 vrste celega sadja
.
Ajdova rezina
Šarlotna tortica
Limonin mousse
Jabolčna pita z vanilijevo kremo

30,⁰⁰ €

Hladno topli bife III.

Hladni roastbeef-ovi zvitki
Meso in domače klobase
iz tünke s kisló zelenjavo
Poširan postrvji zvitok z
zeliščno peno
Piščančja solata s tropskim sadjem
Izbor sirov
.
Goveja juha z zdrobovimi žličniki
Fižolova kmečka juha s šunkinimi
cmoki
.
Poširan lososov file s
kaprovo omako
Ocvrt svinjski švicarski zrezek
Gratiniran piščančji file
Dušeno srnino stegno z
lisičkino omako
Goveji zvitki po prekmursko
.
Krompirjeve tortice
Ocvrte koruzne kroglice
Kruhov štrukelj z gnjatjo
Brokoli ter cvetača na maslu
Gobova rižota
Tortelini s smetano in pršutom
.
Solatni bife
.
2 vrsti rezanega sadja
4 vrste celega sadja
.
Kremne rezine
Čokoladna rolada
Skutne kocke z malinami
Pana cotta z marelično kremo

27,⁰⁰ €



Prekmurski hladno topli bife I.

Prekmurska šunka in rolanca s
hrenom in ajdovo strjenko

Domača tlačanka z bučnim
oljem in čebulo

Prekmurska skutna pena
z govejim jezikom

Pirina solata z zelenjavo

•

Goveja juha z rezanci in
jetrnim žličnikom

Ajdova zafrigana juha

•

Prekmurske koline z bujto repo

Piščančji file z jurčkovo skorjo

Ocvrt svinjski žepok po prekmursko

Goveji medaljon z moravsko omako

Bograč golaž

•

Pečeni dödoli s smetano in čebulo

Ajdova tortica

Ocvrti koruzni kroketi

Stročji fižol s smetano in ocvirki

Zeljeve krpice

Pečen krompir s čebulo in slanino

•

Solatni bife

•

4 vrste sadja

•

Prekmurska gibanica

Štokljino gnezdo s sadno omako

Posolanka s smetano in orehi

Jabolčni zavitek

Ajdova zlevanka

30,⁰⁰ €

Prekmurski hladno topli bife II.

Domača skutna strjenka s šunko

Zvitki prekajenega hrbta s
hrenovo peno

Govedina v solati

Gorička šunka s kislimi gobami

Pirina solata z zelenjavo in sirom

•

Kokošja juha z ribano kašo

Jurčkova juha s krompirjem

•

Ocvrte piščančje prsi z
bučnimi semeni

Nadevana svinjska ribica s
suhim sadjem

Kuhana govedina s
smetanskim hrenom

Jelenov zrezek po gozdarsko

Smučev file po mürsko

•

Dušena prosenka kaša z
zelenjavo in jurčki

Pražen krompir z ocvirki

Bučkina butara

Ocvrti koruzni kroketi

Široki rezanci po prekmursko

•

Solatni bife

•

4 vrste sadja

•

Pečeno jabolko po prekmursko

Šarlotna gibanica

Ajdovi krapci

Makov zavitek

32,⁰⁰ €



Vegetarijanski hladno topli bife I.

Lososov tris
Pena prekajene postrvi
Feta sir z marinirano zelenjavo
Solata iz kus kusa, zelenjave in tofuja
Nadevani zelenjavni čolnički
•
Bistra zelenjavna juha
s korenasto zelenjavo
Gobova smetanska juha
•
Pšenični zrezek z lisičkami
Popečen tofu na žaru s sojino omako
Poširan lososov file s holandsko
zeliščno omako
Lignji po tržaško
Musaka iz jajčevcev
Gratinirani bučkini čolnički
Ocvrt kanelon s špinačo
Pečeni krompirjevi krlji z
drobnjakom
•
Solatni bife
•
2 vrsti rezanega sadja
4 vrste celega sadja
•
Kremne rezine
Čokoladna rolada
Skutne kocke z malinami
Pana cotta z marelično kremo

27,00 €

Vegetarijanski hladno topli bife II.

Nadevan pikanten jajček
Vrtiček plemenitih sirov
Špinačna rulada z
dimljenim lososom
Karpačo hobotnice
Solata iz ajdove kaše
•
Bistra ribja juha
Jurčkova juha z ajdovo kašo
•
Pečen mošnjiček s
pšeničnim mesom
Narastek iz ajdove kaše
in gorgonzole
Poširan zvitek postrvi
Ocvrt škarpinin file po pariško
Gratiniran krompir
Ohrotov zavitek
Fuži s smetano in čemažem
•
Solatni bife
•
2 vrsti rezanega sadja
4 vrste celega sadja
•
Pečeno jabolko po prekmursko
Šarlotna gibanica
Ajdovi krapci
Makov zavitek

27,00 €

Druženje ob »finger food« prigrizkih

Odločite se lahko tudi za finger food pogostitev. Majhni, raznovrstni prigrizki, velikosti za 1 grizljaj ali 2, omogočajo brezskrbno gibanje in druženje, hkrati pa navdušijo z inovativno kombinacijo lokalnih okusov.

Hladni bife I.

Prekmurska šunka in prleška rolanca s strjenko iz ajdove kaše
Nadevana jajca mozaik na francoski solati
Izbrani siri za sladokusce
Ribja pena z morskimi sadeži
Hobotnica v solati s krompirjem
Angleški roastbeef na marinirani rukoli
Češnjev paradižnik z mocarelo in baziliko
.
Posolanka s kisló smetano in orehi
Jogurtova pena z ajdovo rulado
Malinove tortice

22,⁰⁰ €

Hladni bife II.

Pršut s feta sirom in marinirano melono
Zvitki dimljenega svinjskega hrbta s hrenovo peno
Jelenova terina s pistacijo in brusnicami
Pirina solata z govejim jezikom
Špinačna rulada z dimljenim lososom
Lignjeva solata z rakci
Puranova rulada s suhim sadjem in Waldorf solato
Izbor plemenitih sirov
.
Mini gibanice
Jabolčni in skutni zavitek
Šarlotna tortica

22,⁰⁰ €

Finger food bife

Hladne jedi

Nadevan češnjev paradižnik z zeliščno skuto
Nabodalo iz mocarele in bazilike
Marinirani rakci v masleni skodelici
Domača klobasa v kruhovem testu
Prekmurski kanapeji
Kozarčna solata s piro in govejim jezikom

38,⁰⁰ €

Tople jedi

Ocvrte sirove kocke v slanini
Divjačinske kroglice v pikantni omaki
Lososove kocke v sezamu
Mini mesna nabodala
Gratiniran svinjski file

Sladice

Sladki minjoni
Mini zavitki
Mini prekmurska gibanica
Jogurtova strjenka z gozdnimi sadeži v kozarcu



STEAMER HITS MINE SINKS

WILL ROGERS

WILL ROGERS REMARKS

WEDNESDAY MORNING, MAY 7, 1939

GOLD GLASS

FORCE IS MADE

Za konec pa ...

Za piko na i k vašemu dogodku priporočamo omamno dobre slaščice s sodobnimi okusi, ki jih najdete le pri nas. Unikatne sladice so nastale po navdihu in recepturi vodje kuhinje Danila Kozarja. K temu pa priporočamo edinstvene napitke, ki so nastali po navdihu iz Prekmurja. Bogatijo jih zelišča s prekmurskih livad.

... nekaj sladkega - A la carte sladice

Locata Panonia 3,90 €
Prekmurska gibanica na moderen način. Rahla lahka strjenka iz sestavin prekmurske gibanice, s presenečenjem v sredini.



Jagodni val 3,90 €
Lahka osvežilna tortica iz čokoladnega in navadnega biskvita, z maskarpone kremo, temnim čokoladnim mussom, jagodno omako in svežimi jagodami.



Čokoladno pomarančna kroglica 3,90 €
S čokolado oblita kroglica z orehovim biskvitom, polnjena s pomarančno kremo. Posebnost kroglice je skrita čokoladna pralina, napolnjena z grand marnierom v sredici.



Chefov mousse 3,90 €
Rahla sladica v kozarcu za vse ljubitelje čokolade. Beli in temni čokoladni mousse se prepleta z okusom malinovega pireja in jagod.



Štokrljino gnezdo 3,90 €
Šarlotna sladica v obliki dimnika s simbolom Prekmurja na vrhu – štokrljo. Sladica je sestavljena iz klasične šarlotne kreme, ananasa, breskev, lešnikov in marelične omake v sredici.



Mangov tris 3,90 €
Lahka osvežilna sladica, ki vsebuje čokoladno francosko tortico, mascarpone kremo, šarlotno kremo z mangom in prelivom magovega pireja.



... nekaj osvežilnega



Prekmurska limonada
Za poživitev in več energije. Limonada vsebuje mak, ki ima pomembno mesto v tradicionalni prekmurski kulinariki.



Čaj zanjo in čaj zanj z zelišči Korenika s prekmurskih livad
Čaja sta pripravljena iz zelišč in začimb nabranih in predelanih na ekološki način na Eko-socialni kmetiji Korenika v Prekmurju.



Kapaciteta restavracij za zaključene sprejeme

- A la carte restavracija Prestige:
40 oseb – manjša restavracija s postrežbo na višjem nivoju in najbolj izbrano gastronomsko ponudbo
- Restavracija Livada: 180 – 200 oseb
- Restavracija Ajda: 200 – 220 oseb
- Restavracija Taverna: 100 – 120 oseb
- Restavracija Termal: 300 – 350 oseb
- Restavracija Okrogla: 80 oseb

Upoštevana je možnost plesišča in glasbene skupine.