



B O R B O N A  
creative & vegan  
catering

Kulinarična ponudba

## Silvestrska pogostitev

### APERITIV

SPODNJA AVLA (20.00)

Ob aperitivu bomo postregli prigrizke:

Kraški pršut na olivnem in polnozrnatem grisinu (A)

Račja pašteta z brusnicami na toastu – finger food (A)

Humus z brusketo iz 100% ajdovega kruha – finger food – veganska jed



### SILVESTRSKA POGOSTITEV – HLADNO-TOPLI BIFE

SPODNJA AVLA, ORFEJEV SALON (21.30–22.45)

#### Hladne jedi

Angusov carpaccio na rukoli s parmezanom (F)

Kraški pršut z jagodami

Tartarjeva kroglica iz mlade junetine s sezamom na maslu in toastu – finger food (A)

Marinirana hobotnica z granatnim jabolkom – finger food (M)

Mini paradiznik z mini mozzarella in svežo baziliko (F)

Ajdova kaša s tribarvno papriko – veganska jed

Izbor domačega kruha iz integrirano pridelanih žit (A)



B O R B O N A  
creative & vegan  
catering

## Kulinarična ponudba

### Tople jedi

Ribica krškopoljca v omaki iz suhih fig

Telečji hrbet z jurčki (A, K)

Domači skutni štruklji (A,D,F)

Krompirjeva zložanka s kisló smetano (D,F)

Grahov pire z oljčnim oljem – veganska jed

### Sladke jedi

Mousse iz 72% čokolade (D,F)

Špeline sanje – mousse iz rube čokolade z malinami na zemlji temnega biskvita (A,D,F)

Nežna lešnikova krema na slani karameli (D,F,G)

Raffaello kroglice – veganska jed (G)

### Izbor boljših sirov z lupinastim in boljšim svežim sadjem (F)

#### Pijača ob večerji (všteta v ceno)

Sauvignon BORBONA, Vipavska dolina, suho, Krapež

Cabernet sauvignon BORBONA, Slovenska Istra, suho, Klenar

Sok s 100% sadnim deležem

Naravna in gazirana voda

Pivo Heineken

### **POLNOČNA PENINA**

DVORANA (23.50–00.10)

### **JUTRANJI PRIGRIZEK – HLADNI BIFE**

ODER (00.10–02.00)

### Hladne jedi

Šunka v testu (A,D,F)

Jabolčni in smetanov hren (F)

Zorjen hrbet krškopoljca na mladi solatki z gorčičnim prelivom (K)

Tatarski biftek, maslo, vložena zelenjava, francoska solata (D,F,K)

Račja pašteta z brusnicami na polnovrednem toastu – finger food (A)



B O R B O N A  
creative & vegan  
catering

## Kulinarična ponudba

Pira s popečenim porom in z bučnim oljem – veganska jed (A)

Izbor domačega kruha iz integrirano pridelanih žit (A)

### Topla jed

Telečja obara z belim vinom in mlado gomoljno zelenjavo (I)

### Sladke jedi

Manjari krema iz treh čokolad s pomarančnim glazejem (D,F)

Mousse iz bele čokolade (D,F)

Krhka jabolčna krostata s cimetom (A)

Izbrani siri z lupinastim in boljšim sadjem svežim (F)

### Pijača (všteta v ceno)

Sauvignon BORBONA, Vipavska dolina, suho, Krapež

Cabernet sauvignon BORBONA, Slovenska Istra, suho, Klenar

Sok s 100% sadnim deležem

Naravna in gazirana voda

**Pijača na gala plesu od 00.10 ure dalje (doplačilo)**

**Penina, šampanjec, vino**

**Bjana brut**, Goriška brda, zelo suho, Sirk

0,1L: 5€ / 0,75L: 37€

**Moet&Chandon brut Imperial**, Epernay – Francija

0,1L: 8€ / 0,75L: 60€

**Angel belo**, Vipavska dolina, suho, Batič

0,1L: 7€ / 0,75L: 50€

**Merlot Sv. Martin**, Vipavska dolina, suho, Stegovec

0,1L: 5€ / 0,75L: 37€



B O R B O \ A  
creative & vegan  
catering

## Kulinarična ponudba

### Pivo

**Heineken**, 0,25L: 3€

### Viski, konjak, žgane pijače

**Glenmorangie The Original**, 0,03L: 5€

**Ardbeg Ten**, 0,03L: 5€

**Hennessy V.S.O.P.**, 0,03L: 6€

### Gin tonic, koktajli

**Srečno 2020** (gin, Pasa liker, pire pasijonke, limonin sok, pomarančni sok, Bjana): 7€

**Gin tonic Bombay Sapphire** (sadje in jagodičevje, zelišča): 6€

**Twist Gin & Tonic** (gin & tonic – citrusi, začimbe, zelišča): 6€

**Daiquiri** (Bacardi rum, limetin sok, sladkorni sirup): 6€

**Silvestrski poljub** (viski, kavni liker, mandljev sirup, smetana): 6€

**Pepelka – brezalkoholni koktajl** (pomarančni, ananasov in limonin sok, sirup granatina): 5€

### Kava

**Kava: espresso ali z mlekom:** 2€

\*

Legenda alergenov, ki so sestavine v pripravljenih jedeh:

A – kosmiči in žito, ki vsebuje gluten, B – raki, C – ribe, D – jajca, E – soja, F – mleko in laktoza,  
G – oreščki (lešniki, mandlji, pistacije), H – arašidi, I – zelena, K – gorčica,  
L – sezam, M – mehkužci, O – lupinus - volčji bob, P – žveplov dioksid in sulfiti

  
B O R B O \ A  
catering

CVETLIČARNA GALERIJA  
MARJAN LOVŠIN

