



## Ponudbe za skupine

Za večje družbe pripravljamo skrbno zasnovane menije, ki združujejo kakovostne sestavine, sezonske okuse in sodoben pristop k pripravi jedi. Na voljo so različne kombinacije okusov, prilagojene različnim željam in pričakovanjem – od preprostejših do bolj izbranih kulinaričnih doživetij.

Ponujamo vam vse od preprostih **bifejskih menijev do kompleksnih strežnih več hodnih doživetij** primernih tako za manjše kot večje skupine.

Vsak meni pripravimo po meri, skladno z vašimi željami in značajem dogodka.

Jedi sestavljamo sezonsko, iz najboljših in lokalnih surovin, da lahko ponudimo svežino, kakovost in pristne okuse. **Vsaka skupina ima pri nas prostor na voljo popolnoma zase,** zato je zagotovljena zasebnost, mir in popolna osredotočenost naše ekipe samo na vaš dogodek. Brez odvečnega čakanja, brez gneče med mizami in brez slabe volje — le vrhunska postrežba in brežhibna izkušnja.

Kontaktirajte nas za pripravo ponudbe po meri.

[rezervacije@dobenski-hram.si](mailto:rezervacije@dobenski-hram.si)  
+386 6 814 2888 (Luka)

## Osnovni meni

### Hladne predjedi

Skrbno izbrani siri, postreženi s suhim sadjem in hrustljivimi oreščki

Tanko rezan zorjen pršut v kombinaciji s sočno melono

Nežno mariniran losos z aromatičnimi začimbami

Raznolik antipasti krožnik z domačimi vložninami

---

### Solatni bife

Selekcija sezonskega solatnega bifeja, ki je primeren letnem času (3 vrste solat)

---



## Tople jedi

Sočna piščančja prsa, polnjena z rikoto in svežimi zelišči, v aromatični poprovi omaki

Nežno pečena svinjska vratovina - omaka pšeničnega piva, gomoljna zelenjava

Tagliatelle z vongolami, obogatene s kaprami in sušenimi paradižniki

Brokoli in cvetača z aromatično zeliščno pangratato

ali

Domača kruhova rolada, rjavo maslo, drobnjak / Bela polenta z zelišči in lešniki

Pečen mlad krompir z zelišči, olivami in sušenimi paradižniki

---

## Sladice

Kremast mousse temne čokolade z borovnicami in hrustljavim kakavovim drobljencem

Nežna panna cotta z jagodnim prelivom in svežimi jagodami

**\*možna je personalizacija menija po željah\***

---

## Skrajšan meni

### Hladne predjedi

Skrbno izbrani siri, postreženi s suhim sadjem in hrustljivimi oreščki

Tanko rezan zorjen pršut v kombinaciji s sočno melono

Raznolik antipasti krožnik z domačimi vložninami

---



## Solatni bife

Selekcija sezonskega solatnega bifeja, ki je primeren letnem času (3 vrste)

---

## Tople jedi

Sočna piščančja prsa, polnjena z rikoto in svežimi zelišči, v aromatični poprovi omaki

Nežno pečena svinjska vratovina - omaka pšeničnega piva, gomoljna zelenjava

ali

File brancina na žaru, orzo pasta v domači paradižnikovi omaki z mediteransko zelenjavo

Brokoli in cvetača z aromatično zeliščno pangratato

ali

Domača kruhova rolada, rjavo maslo, drobnjak

Pečen mlad krompir z zelišči, olivami in sušenimi paradižniki

---

## Sladice

Kremast mousse temne čokolade z borovnicami in hrustljavim kakavovim drobljencem

**\*možna je personalizacija menija po željah\***

---

## Gourmet meni

### Hladne predjedi

Skrbno izbrani siri, postreženi s suhim sadjem in hrustljivimi oreščki

Tanko rezan zorjen pršut v kombinaciji s sočno melono

Nežno mariniran losos z aromatičnimi začimbami

Kremna burrata s sezonskim pirejem, hrustljivimi oreščki in balzamično glazuro

Domača zeliščna focaccia s sušenimi paradižniki in olivami

---

### Solatni bife

Selekcija sezonskega solatnega bifeja, ki je primeren letnem času

---

### Tople jedi

Sočna piščančja prsa, polnjena z rikoto in svežimi zelišči, v aromatični poprovi omaki

Nežno pripravljena telečja picanha - sous vide s kremno mesno omako in pridihom tartufov

Sveže fetučine z morskimi sadeži, pečen češnjevce, sveža bazilika

Sočen file orade z pistacijeva gremolata, poudarjen s svežimi citrusi in dišečimi zelišči,  
dagnje v belem vinu

Sezonska zelenjava z aromatično zeliščno pangratato

Pečen mlad krompir z zelišči, olivami in sušenimi paradižniki

---



## Sladice

Jabolčni zavitek z vanilijevo kremo

Nežna panna cotta z mangovim prelivom in svežim sadjem

Domači jagodni tiramisu s pistacijo

**\*možna je personalizacija menija po željah\***

---

## Steak ponudba

Nudimo vam široko selekcijo suhozorjenih steak-ov s poljubnimi prilogami in omakami, ki se po dogovoru lahko prilagodijo vašim željam.

### Steak

Goveji File

Rib eye

Tomahawk

Tomahawk Krškopoljca

T-bone

Iberico Pluma

Iberico presa

Jagnječe Krone

---



## Priloge

Mlad pečeni krompir / Pomfri sladkega krompirja / Pečena sezonska zelenjava /

Mlado korenje in brokolini / Popečen češnjev paradižnik na žaru

---

## Omake

Čimičuri

BBQ

Porto

---

## 3 Hodni Meni

Pozdrav iz kuhinje

### Predjedi

Ceviche lososa z agrumi in zeliščno salso

ali

Goveji carpaccio s tartufovo majonezo in dimljenim maslom

ali

Porova terina , zeliščno olje, veganska feta

---



## Glavne jedi

File Jadranske orade z orzo pasto in mediteranska zelenjava sušenimi paradižniki,  
zeliščni veloute

ali

Počasi pečeno goveje pleče v rdeči vinski omaki z maslenim pire krompirjem,  
sotiran ohrovt z ocvirki

ali

Polnjene pečene paprike z orientalskim kuskusom, in pirejem dimljenega jajcevca

---

## Sladice

Čokoladni tart z slano karamelo in svežimi malinami

---

## 5 hodni meni

Pozdrav iz kuhinje

### Hladne predjedi

Ceviche lososa z agrumi in zeliščno salso

ali

Goveji tatarski biftek z jajčnim pirejem in dimljenim maslom

ali

Veganski pate, figova marmelada, olivna bageta

---



## Topla predjed

Domači ravioli (sezonsko polnilo oz. po dogovoru), z balzamično glazuro in hrustljivimi orehi

---

## Glavne jedi

File Jadranske orade, dagnje v belem vinu, pistacijeva gremolata, njoki z limono,  
sveža zelišča

ali

Počasi pečena teletina v vinski omaki z maslenim pire krompirjem, pečena romana solata,  
glazirana šalotka

ali

Zapečen cvetačni steak, zeliščni drobljenec, zelenjavni demi - glace, cvetačni pire,  
kari omaka vierge s pistacijo

---

## Sladice

Princes krof z lešnikovo kremo in karamelno omako

(ali po dogovoru)

---

## Petit four

Čokoladni Tartuf v kakavovem drobljencu

---



## Žar ponudba

Različno meso za na žar / sir po dogovoru

Svež kruh / lepinja

Domače vložnine

Grška / šopska solata

Žar dodatki po dogovoru (pečena paprika, ajvar, ljutenica, kajmak, paražnik, čebula)

---

## Finger Food

Caprese nabodala s češnjevim paradižnikom, baby mozzarella, staran balzamični kis

Ocvrte panko kozice s sweet chili majonezo in limeto

Kreker s semeni, humus in salsa verde

Pršut z melono in zeliščno rikoto na popečen kruhu

S citrusi mariniran losos, pesin pire s hrenom

Raznoliki kanapeji z lokalnimi mehкими siri ali mesninami in namazi

---

## Prilagoditve po meri

Z veseljem prilagodimo **meni vašim željam**, prehranskim omejitvam ali posebnemu dogodku.

Kontaktirajte nas za pripravo ponudbe po meri.

[rezervacije@dobenski-hram.si](mailto:rezervacije@dobenski-hram.si)

+386 6 814 2888 (Luka)