



Silvester na Grediču

Privoščite si konec leta v blagem briškem podnebjju, v družbi vrhunskih vin in najboljše kulinarike.

Na voljo imate več možnosti, odvisno od tega, kako veseli ste, da je leto 2012 končno za nami.

GREDIČ



Silvestrski paket Gredič

od 30.12.2012 do 1.1.2013

- dve nočitvi v dvoposteljni sobi z zajtrkom
- dobrodošlica s penino
- vodena degustacija v vinoteki Gredič
- večerja s štirimi hodi 30.12.
- na Silvestrovo bogat popoldanski bife v Gredičevi kleti
- silvestrska večerja »Big Bottle« party
- zabava »Enter13« z DJ-jem in kulinarično spremljavo do jutranjih ur

Cena: 299 evrov na osebo (otroci imajo 50% popust, doplačilo za suito je 50 evrov)

Silvestrska večerja z zabavo

31.12. 2012 od 16. ure dalje

- bogat popoldanski bife v Gredičevi kleti
- silvestrska večerja »Big Bottle« party
 - domači passatelli v kopunovi juhi
 - polnjeni ravioli s fazanom in sultaninami v omaki
 - goveje meso pečeno v modrem pinotu
- zabava »Enter13« z DJ-jem in kulinarično spremljavo do jutranjih ur

Cena: 149 evrov na osebo (otroci 79 evrov)

Silvestrska zabava

od 22. ure dalje

- zabava "Enter13" z DJ-jem in kulinarično spremljavo do jutranjih ur

Cena: 50 evrov na osebo



Panzanella z repki kozic in rdečo papriko coulis • Kanapeji s parmezanom, rožmarinom, paradižnikom in sirom feta • Tartellette iz vlečenega testa s piščančjimi jetri, gobami in graham • Domači cantucci z zelenimi olivami, pinjolami in parmezanom • Kolački z rdečo čebulo in timijanom • Popečen tunin file s paradižnikom, olivami in kaprami • Vložena domača zelenjava v olju in kisu • Popečen črn kruh z lističi lososa in ikrami • Pomarančni muffin z rahlo dimljenim zajcem ali puranom in brusnično omako • Nabodala z rožmarinom, morsko žabo in slanino • Kolački buče in gorgonzole • Marinirane olive • Palačinke z mariniranim zajcem v pomaranči • Nabodala jagnjetine s kumino in metino omako v jogurtu • Kocke tune in ananasa s sojino omako in ingverjem • Krožniki zelene, gorgonzole in orehov • Hrustljavi krompir z arašidovo omako in začimbami • Prepeličja jajca s tartufom • Tete de moine s tartufovim medom • Ocvrti lignji • Krof s slanino • Pinzimonio z omako iz curryja in olivnim oljem Gredič • Koščki govejega mesa z glazuro iz belega sezama in soje • Obdelana skuta z rdečo čebulo tropea in ikrami postrvi • Krema prekajenih jajčevcev s hrustljivim čipsom • Tartellette s solato iz piščanca, sušenih paradižnikov in oliv • Palmier s šunko in gorčico • Carpaccio iz brancina s kokosovim mlekom in limeto • Goveji tatarec s kaprami in paradižnikom • Piščančje nabodalo s šunko, žajbljem in omako aioli s praženo papriko • Krompirčki s kiso smetano in ikrami bradavičarice • Krema iz posušenih paradižnikov in fižola s popečenim toplim kruhom • Marelice s slanino • Smetana z limono, jagodno kremo, jagodami in meto • Smetana z malinino kremo, malinami in meto • Čokoladni liker • Čokoladni tartufi s kremo ganache z baileyem • Različni domači piškoti • Devonshirski tulci z malinino marmelado • Piškotki iz temne čokolade • Jabolčni bon-bon • Pecivo iz pomaranče in mandljev • Tartellette iz temne čokolade • Tartellette z mandlji



GREDIČ

Gredič d.o.o.

Ceglo 9, 5212 Dobrovo v Brdih

T +386 5 82 80 120

M +386 40 477 817

F +386 5 82 80 121

E info@gredic.si

W gredic.si

