



OKUSI PRLEKIJE V TERMAH BANOVC

ZA POSLOVNA IN ZASEBNA SREČANJA



Dobra hrana, brežhibna organizacija, nepozabno srečanje!

Smo majhno, a s srcem vodeno podjetje sredi Prlekije – dežele, kjer se dobra hrana še vedno začne na domačem polju in konča na vaši mizi. Naša kuhinja ne sledi trendom; sledi letnim časom, lokalnim pridelovalcem in receptom, ki so se v teh krajih prenašali iz roda v rod.

Vemo, da je dobro poslovno srečanje več kot le dogovor za mizo. Je izkušnja, ki gradi zaupanje in pusti vtis. Zato smo vam pripravili kulinarčno ponudbo, premišljeno zasnovano in prilagodljivo naravi ter poteku vašega dogodka – od hitrega coffee breaka med sestankom do slovesnega poslovnega kosila za vaše partnerje ali zaposlene. Med drugim vas razvajamo tudi z lastnimi specialitetami in sladicami, ki jih ne najdete nikjer drugje.

Za nemoteno izvedbo in brežhibno organizacijo poskrbimo mi, vi pa se lahko v celoti posvetite svojemu dogodku, srečanju ali izobraževanju. Verjamemo, da se pristnost pozna na krožniku – in da je najboljša popotnica za sodelovanje prav skupna miza.

Veselimo se sodelovanja z vami in priložnosti, da skupaj ustvarimo dogodek, ki bo pustil odličen vtis.

Vabljeni k ogledu naše ponudbe!





SRCE NAŠE KUHINJE

Za vsako jedjo, ki jo postrežemo, stoji kuharska ekipa, ki v kuhinjo prinaša znanje, natančnost in iskreno veselje do dobre hrane. Vodi jo šef kuhinje Jože Činč, katerega pristop temelji na spoštovanju kakovostnih sestavin in preprostosti, ki najbolje pokaže pravi okus jedi.

Ekipa vsak dogodek pripravi s posebno pozornostjo do detajlov, saj verjame, da dobra kulinarika ni le postrežena hrana, temveč izkušnja, ki gosta pospremi še dolgo po tem, ko zapusti mizo.



ODMORI S POGOSTITVIJO

Ker tudi premor, lahko postane doživetje.

- **DOMAČ "Prleški ceker" !**
- **Prilagojeni poteku dogodka**
- **Postrežba v sejni sobi, na terasi ali pripravljenem prostoru**
- **Vegetarijanske, brezglutenske in veganske opcije**

Vsak dober sestanek potrebuje premor, ki obnovi energijo – zato smo coffee break dvignili na raven majhnega kulinarичnega doživetja. Ponujamo pester izbor domačih dobrot, sveže spečenega peciva in sezonskega sadja.

Ponudbo prilagodimo naravi in poteku vašega dogodka. Coffee break pa lahko postrežemo v prostoru vašega sestanka, na terasi ali v posebej pripravljenem prostoru. Prilagodimo se tudi uri dneva – od jutranjega prebujanja do popoldanske osvežitve. Upoštevamo tudi posebne prehranske potrebe udeležencev.

V naši izbiri boste našli tako sladke in slane prigrizke kot sezonsko sadje ter tople in hladne napitke, sestavljene po vaši meri.

V nadaljevanju si oglejte nekaj primerov naših coffee breakov.

DOBRODOŠLI V BANOVCIH

Kava, mleko, čaj, sok, voda

Slani in sladki minjoni

6,50 €

SLADKO RAZVAJANJE

Kava, mleko, čaj, sok, voda

Masleni rogljički, prleški minjoni, sadje

8,50 €

NEKAJ ZA POKUŠINO

Kava, mleko, čaj, sok, voda

Obloženi kruhki s tünko in hrenom,

obloženi kruh z ementalcem,

minjoni prleške gibanice,

sladko presenečenje iz kozarca

10,50 €

PRLEŠKI CEKAR

Obloženi kruhki (mesni, sirni),

ajdova kaša v solati, ocvirkove pogače,

ajdov krapec, minjoni štrukljev,

polenta z mesom iz tünke, zelenjavni

žepek

12,50 €

HITRA MALICA

Kava, mleko, čaj, sok, voda

Obloženi kruhki (mesni, sirni,

vegetarijanski), mladi sir s paradižnikom in

sončničnim oljem, ješprenova solata s

prekajenim mesom, ajdova kaša v solati,

solata morskih globin,

sadna nabodalca, mesne kroglice,

piščančji trakci s krompirjevo solato,

minjoni prleških sladic

14,50 €





DODATEN IZBOR SLANIH PRIGRIZKOV

- Grisini s pršutom
- Kanapeji: mesni, vegetarijanski, ribji, veganski
- Mesne kroglice
- Mini burgerji: mesni, vegetarijanski, ribji
- Domači kruh s klobaso in hrenom
- Mini tortilje: mesne in vegetarijanske
- Ocvirkova pogača
- Piščančji trakci s krompirjevo solato
- Polenta z mesom iz tünke
- Domači kruh z mesom in tünkino zaseko
- Domači kruh z ocvirki in prekajeno svinjsko zarebrnico
- Dimljena postrv s hrenom
- Prekajen losos z gorčično-medovo omako
- Šunkini zvitki: puranji, svinjski
- Marinirani gamberi na zelenjavni posteljici
- Ajdova kaša s sezonsko zelenjavo in bučnim oljem
- Pirina solata s prekajenim jezikom
- Hobotnica v solati s krompirjem in stročjim fižolom
- Tris žit s tofujem
- Falafel na pireju rdeče pese
- Sirova nabodalca
- Izbor plemenitih sirov z domačo marmelado
- Princeske z bučnim nadevom
- Različni žepki

**Cena posameznega dodatnega prigrizka:
3,00 €.**

DODATEN IZBOR SLADKIH PRIGRIZKOV

- Domači rogljički
- Masleni rogljički
- Mini prleška gibanica
- Mini prekmurska gibanica
- Buhtelj z domačo marmelado
- Rolada z domačim nadevom
- Jabolčni štrudelj
- Skutni štrudelj
- Različni štrudlji z domačim nadevom
- Kozarčne sladice
- Različni minjoni
- Medenjaki
- Ajdov krapec
- Sadna solata

**Cena posameznega dodatnega prigrizka:
3,00 €.**





POSLOVNA KOSILA

Kjer se dogovori sklepajo, ob
dobri hrani.

- Za manjše ali večje skupine
- **VKLJUČENO!** Meniji v več hodih
- Možnost izbora vin ob jedeh
- Zagotovljen zaseben prostor za diskretnost
- Upoštevamo posebne prehranske želje

Poslovno kosilo ni le obrok – je trenutek, ki gradi zaupanje in pušča trajen vtis pri vaših partnerjih. Zato smo naše menije zasnovali v več hodih in v tempu, ki omogoča, da uživate v pogovoru in v hrani.

Meni prilagodimo namenu srečanja – naj gre za delovno kosilo med kratkim poslovnim obiskom ali slovesnejše kosilo ob podpisu pogodbe, obisku pomembnih gostov ali zaključku uspešnega sodelovanja.

NA VOLJO! Lokalna vina, ki dopolnijo izbrane jedi in dodajo kosilu poseben pečat.

Za pogovore, ki zahtevajo diskretnost, vam zagotovimo zaseben prostor, kjer se lahko brez motenj posvetite dogovorom.

V nadaljevanju si oglejte primere poslovnih kosil.

KOSILO I.

Prleška tünka s hrenovimi rezanci,
domačimi skutnimi žličniki,
solata iz ajdove kaše, zelenjave in
prekajenega jezika
Kremasta krompirjeva juha s špekovim
čipsom
Rahlo pečen goveji hrbet z jurčkovo
omako
Puranji medaljon v mandljevi skorjici
Korenčkov pire,
široki domači rezanci z zeliščnim
pestom,
zelenjava na žaru
Čokoladni tris
29,00 €

KOSILO II.

Murska šunka, angleški roastbeef,
mladi sir,
kisla zelenjava na solatnem gnezd
Domača gobova juha
Rahlo pečena račja prsa na bučni
kašici,
pire pastinaka,
dušen stročji fižol
Rahlo pečena telečja zarebrnica s
parmezanovo skorjico
Nadevan puranji zrezek
Dödoli s prekmurskim prelivom,
pečen korenček
Prleška gibanica
35,00 €





KOSILO III.

Dimljeni losos s senfovo-medovo
omako,
marinirani gamberi z limeto,
ribji tatar

Čista ribja juha z zelenjavo in žličniki
Rižota morskih globin s parmezanovim
čipsom in marinirano rukolo

File brancina s čemaževim pestom

File smuča s česnovo omako,
pire sladkega krompirja,
zapečena polenta,
kremasta omaka ob pečenih bučkah
Prekmurska gibanica

33,00 €

KOSILO IV.

Solata iz pire in zelenjave, lečin tartar
ob marinirani rdeči pesi

Čista zelenjavna juha s korenasto
zelenjavo

Zelenjavna zloženska s paradižnikovo
omako

Zelenjavni popečenci na špinačni omaki
Nadevane bučke s kuskusom na jurčkovi
kašici

Korenčkov pire,
zelenjavna rižota,
brokoli z gorčičnimi semeni
Tris retasev

30,00 €



SAMOPOSTREŽNI BIFE

Sproščeno vzdušje in okusi, ki
ostanejo v spominu.

- **VKLJUČENA!** Prleška kulinarika
- Jedi pripravljene iz sezonskih sestavin
-

Ko sestanek preide v druženje, je samopostrežni bife prava izbira. Na eni mizi združimo najboljše iz prleške kulinarike – domače, lokalno, sezonsko – tople in hladne jedi, solate, priloge in sladice,

Popolna izbira za zaključne večerje, seminarje in skupinske dogodke, kjer šteje sproščeno vzdušje in prostor za pogovor.

PRIPOROČAMO! Naš tipični "Prleški bife" - za pravo doživetje Prlekije.

Najboljši okusi regije, zbrani na eni mizi, pripravljene po receptih, ki so v teh krajih doma že generacije.

V nadaljevanju si oglejte primere samopostrežnega bifeja.



DOMAČI BIFE

Meso in domače klobase iz tünke s
kislo zelenjavo

Prekajen goveji jezik s hrenovo
strjenko

Ajdova kaša v solati s sezonsko
zelenjavo

Tatar postrvi na mariniranem
čebulnem obročku

Domači siri za razvajanje

-

Goveja juha z jušno zakuho

Domača gobova juha

-

Ocvrti piščančji file v bučni skorjici

Svinjski file v česnovi omaki

Goveji medaljon po banovsko

Dušen jelen v borovničevi omaki

Smučev file po mursko

-

Dödoli s smetano in čebulo

Dušena ajdova kaša z rižem

Pire krompir

Sirovi štruklji

Pečena zelenjava

-

Solatni bife

-

Retaši

Prleška gibanica

Prekmurska gibanica

Kozarčno presenečenje

Sadje

40,00 €

PRLEŠKI BIFE

Zvitki prekajenega hrbta s hrenovo
peno

Hladni roastbeef s senfovo omako

Hladno razvajanje morskih globin

Solata iz kuskusa z zelenjavo in
tofujem

Vrtiček plemenitih sirov

-

Goveja juha s fritati ali zdrobovimi
žličniki

Korenčkova juha z ingverjem

-

Puranji medaljoni v parmezanovi
skorjici

Rahlo pečena teletina v gobovi omaki

Piščančja prsa v sadno-zelenjavni
omaki

Poširan lososov file z zeliščno omako

Dušeno srnino stegno po lovsko

-

Zelenjavna rižota

Pariška rezina

Pire sladkega krompirja in pastinaka

Pečen krompir s čebulo in zabeljen z
zaseko

Zelenjava na maslu

Grizovi cmoki

-

Solatni bife

-

Sadna kocka

Čokoladna rolada

Skutne kocke s sadjem

Kremšnite

Kozarčno presenečenje

40,00 €





RIBJI BIFE

Tris mariniranega lososa
Prekajena postrv s hrenovo peno
Hobotnica v solati s krompirjem in
stročjim fižolom
Pirina solata z zelenjavo
Feta sir z marinirano zelenjavo

-

Čista ribja juha z riževimi rezanci in
zelenjavo
Paradižnikova juha

-

Ocvrti file ostriža v mandljevi skorjici
File brancina z žara z zeliščnim
pestom
Poširan file postrvi z zelenjavo
julienne
Ribji brodet
Rižota s kozicami in školjkami

-

Korenčkov pire
Krompir z blitvo
Kuskus po mediteransko
Kremasta polenta
Zelenjava z žara

-

Solatni bife
-
Sladki in sadni bife

40,00 €

VEGETARIJANSKI BIFE

Mocarela s paradižnikom, baziliko in
olivnim oljem

Nadevani jajček na francoski solati
Prekmurska skutna pena z zelenjavo
Izbrani siri za sladokusce

-

Čista zelenjavna juha z gomoljasto
zelenjavo

Domača kmečka juha

-

Popečen tofu na žaru s sojino omako

Narastek iz ajdove kaše in sira

Nadevani bučni čolnički

Gratinirani jajčevci

Ocvrti kaneloni s špinačo

-

Pečen krompir z zelenjavo

Zelenjavni pire s korenasto zelenjavo

Fuži s tartufi in smetano

Dušena zelenjava

Gobova rižota

-

Solatni bife

-

Sladki in sadni bife

42,00 €



Za pripravo ponudbe in dodatne informacije se obrnite na:

Katarina Makoter, prodaja

☎ +386 51 617 598

☎ +386 2 513 14 64

✉ katarina.berden@terme-banovci.si

Z veseljem vam svetujemo in pomagamo oblikovati poslovni dogodek po meri vaših ciljev.

Želite izvedeti še več?

Poskenirajte QR kodo in obiščite spletno stran Terme Banovci, kjer najdete vse na enem mestu. Pošljite povpraševanje in pripravili vam bomo ponudbo po meri.

☎ (02) 513 14 40

📘 Terme Banovci

✉ info@terme-banovci.si

📱 @terme_banovci

