

POSLOVNI ZAKLJUČKI 2025 V HOTELU ARENA

Dobrodošli, da s sodelavci in poslovnimi partnerji
nazdravite poslovnemu letu!

Buffet: za 20 - 50 ljudi

Štajerski "esihflajš" s čebulo, bučnim oljem in ribanim jajcem

Vege: Bučna skuta, carpaccio bučk v marinadi, feta sir, paradižnikovi kosmiči

Goveja juha z rezanci

Gobova juha z jurčki

Kuhan goveji "tafelšpic" pražen krompir s Ptujskim Lükom, jabolčni hren

Vege: Na maslu popečeni domači njoki z lešniki in jurčki, pena staranega sira

Ocvrt Ptujski »pišek«

Svinjska ribica z jurčki

File orade na žaru

Pražen krompir

Sezonska zelenjava na žaru

Sirovi štruklji

Zapečeni canelloni z govejim ragujem

Solatni buffet

Arenin sladki izbor

Cena:

3 Hodi - €29

4 Hodi - €35

5 Hodov - €45

Opcija:

SHOWCOOKING (doplačilo 5€/osebo)

- Tagliatelle s češnjevim paradižnikom, bučnimi semeni, bučno olje, feta sir
- Sezonska rižota s piščancem

Naročilo menuja minimalno 7-5 dni pred dogodkom

Rezervacije: booking@eh.si / +386 8 201 0420

POSLOVNI ZAKLJUČKI 2025 V HOTELU ARENA

Dobrodošli, da s sodelavci in poslovnimi partnerji
nazdravite poslovnemu letu!

Buffet: za 50+ ljudi

Arenin narezek in tatarski biftek s tartufom, domači siri, kislice

Vege: Bučna skuta, carpaccio bučk v marinadi, feta sir, paradižnikovi kosmiči

Goveja juha s fritati

Sezonska juha

Kuhan goveji "tafelšpic" pražen krompir s Ptujskim Lükom, jabolčni hren

Vege: Na maslu popečeni domači njoki z lešniki in jurčki, pena staranega sira

Ocvrt piščančji file s črnim sezamom

Telečji hrbet z zelenim poprom

Mošnjiček z brancinom in zelenjavo

Rižota z baziliko kozicami in rumenimi paradižniki

Kremna polenta

Pečen sladki krompir

Polnjeni lignji s pršutom in sirom

Solatni buffet

Arenin sladki izbor

Cena:

4 Hodi - €37

5 Hodov - €50

Opcija:

SHOWCOOKING (doplačilo 5€/osebo)

- Tagliatelle s češnjevim paradižnikom, bučnimi semeni, bučno olje, feta sir
- Sezonska rižota s piščancem

Naročilo menuja minimalno 7-5 dni pred dogodkom

Rezervacije: booking@eh.si / +386 8 201 0420



POSLOVNI ZAKLJUČKI 2025 V HOTELU ARENA

Dobrodošli, da s sodelavci in poslovnimi partnerji
nazdravite poslovnemu letu!

Gala meni

Tatarski biftek jelena, črn oreh, vloženi jurčki, rožmarinovo maslo
Carpaccio hobotnice, okisan koromač, gel maline, pesto sušenega paradižnika, čips

Kraljeva piščančja juha z ribano kašo
Jurčkova juha s tartufom

Showcooking: Sipini giganti z lososom, koromačeva omaka, kaviar

Počasi pečen vrat krškopoljca z gomoljno zelenjavo
Pečene lovke hobotnice s krompirjem in zelenjavo
Jagnječje krone, zeliščna skorjica
Ocvrte puranje roladice z dimljenim sirom
Sladko/kisli pak-choi s šampinjoni
Topinambur iz pečice
Rižota z grahom in slanino
Istrski fuži s paradižniki in baziliko
Ajdovi štruklji s skuto
Solatni buffet

Arenin sladki izbor

Cena:

4 Hodi - €40

5 Hodov - €55

Naročilo menuja minimalno 7-5 dni pred dogodkom.

Rezervacije: booking@eh.si / +386 8 201 0420

POSLOVNI ZAKLJUČKI 2025 V HOTELU ARENA

Dobrodošli, da s sodelavci in poslovnimi partnerji
nazdravite poslovnemu letu!

Degustacijski meni - do 25 ljudi

Mimo štedilnika

Kapreska: mozarella, češnjevi paradižniki, bazilika, pistacija, prah bučnega
olja, "fokača"

Iz lonca nebeško zadiši...

Dnevna juha

Topla jed lepo mesto najde

Domači krompirjevi svaljki, polnjeni s skuto in zelišči, lešniki, jurček, krema
parmezana

Rižota polo: Piščancji file, sotiran grah, špargljeva rižota, čips slanine,
pečeni jurčki

ali:

Smuč-ar: Smuč na žaru, ajdova kaša s šparglji in tartufom, pena limone,
kreker chia semen

ali:

Gnocchi e vitello: Njoki z rezinami teletine, tartuf, ožgana mlada čebulica,
sušen paradižnik, pena staranega sira

Za cartanje duše

Kuhan štrudl: Jabolčni zavitek z orehovim sladoledom

Cena:

4 Hodi - €29

5 Hodov - €38

Naročilo menuja in morebitne alergene je potrebno sporočiti minimalno 7-5 dni pred dogodkom.
Rezervacije: booking@eh.si / +386 8 201 0420