



Vesel Božič 2010

Dobrodošlica s kuhanim pršutom, lečo in zelenim hrenom
...da se boste počutili kot doma.

***Jurčkova pena s kruhovim čipsom
in drobnimi zimskimi solatami***
Nežna krema potrebuje hrustljivo kruhovo oporo in svežino krhkih zelenjav.

***Praznična domača juha z zlatimi rezanci
in rahlimi telečjimi cmočki***
Vrnimo se v preteklost...

Hrustljivo zapečene palačinke, nadevane z masleno bučo
*Spremljamo jih z na maslu pocvrtilim žajbljem in orehi,
ki jedi še povečajo sočnost in obogatijo okus.*

***Domači ravioli, nadevani s svežo skuto in kostanji,
preliti s pinoli in makom v žafranovi omaki***
*Sočno skutno jedro, obogateno s kostanji in panceto.
Previdno zavito v domačo jajčno testenino.
Žafranova omaka povezuje elemente v celoto.*

Pehtranov sorbet s finim kavnim prahom
Dobre energije ki odganjajo prehlad in vse slabo.

***Božična odojkova krača,
krompirjev pire in sladko nanoško zelje v kozici***
*Pečena počasi, brez kože in masti. Narezana na tanke rezinice.
Zasanjana z nežnimi prilogami.*

Kakijev žele s posušenim grozdem in vinsko šodo kremo
*Barva jeseni, ki se preveša v zimo.
Okus praznika vseh praznikov.*

Majerija, 25.12.2010

Božično kosilo na Majeriji Vam pripravimo za 34 €/osebo + pijača