



Prijedlozi menu-a za razne prigode 2019. ..

- ponuda servisa na tanjуре i ovale

Poštovani,

U nastavku info ponude možete naći i sami složiti svoj izbor menu-a te za isti informativno izračunati Vašu cijenu. Izbor i broj slijedova birate sami.

Na stranici 4,5 i 6 ponude možete naći neke od gotovih prijedloga menu-a koji su uobičajeni i dobro prihvaćeni te opcije konzumacije..

PRIJEDLOZI MENU-A

HLADNO PREDJELO – OPCIJE

(POSLUŽUJE SE NA OVALIMA – PLATAMA)

Hladna zakuska Trajbar Team opcija I – 45.00kn /osobi

- a) kuhana šunka, slavonski kulen, baranjska kobasica, livanjski sir, domaći dimljeni kravljji sir, domaći sir i vrhnje, kiseli lončić
- b) dimljeni suhi vrat, slavonski kulen, laks kare, domaći dimljeni kravljji sir, baranjska kobasica, francuska salata, kiseli lončić

Hladna zakuska Trajbar Team opcija III – 55.00kn /osobi

(domaći dalmatinski pršut, slavonski kulen, dmaća baranjska kobasica, izbor tvrdih i polutvrdih sireva, mini rajčica i mozzarella na štapiću , kiseli lončić)

Hladna zakuska Trajbar Team opcija IV – 70.00kn /osobi

(domaći dalmatinski pršut, domaći slavonski kulen, slani inčuni na luku i maslinovom ulju, dimljena tuna na podlozi od rikole, tvrdi paški sir, salata od hobotnice s povrćem, kiseli lončić)

Hladna zakuska Trajbar Team opcija VI – 90.00kn /osobi

(domaći istarski pršut, salama od boškarina, domaći kozji sir, skuta s mini rajčicom, zapečene masline u maslinovom ulju).

JUHA – OPCIJE

Izbor jedne vrste juhe – opcija I – 20.00kn

- a) Domaća govedska juha s domaćim rezanicima i povrćem
- b) Domaća kokošja juha s kapancima
- c) Krem juha od šampinjona
- d) Krem juha od rajčice ili kukuruza ili brokule ili povrća

Izbor jedne vrste juhe- opcija II – 25.00kn

- a) Krem juha od vrganja
- b) Krem juha od šparoga
- c) Krem juha od slanutka i leče
- d) Pileća ragu juha

Izbor jedne vrste juhe- opcija III – -35.00 kn

- a) Krem juha od vrganja u krušnoj posudici – do max 40- osoba
- b) Domaća zagorska juha s povrćem i špekom
- c) Istarska maneštra na način šefa kuhinje

Izbor dvije vrste juha –opcija IV- 25.00kn

- a) Kombinacije jedne bistre i jedne krem juhe iz prve dvije opcije.

TRAJBAR TEAM D.O.O.
ULICA BANA J. JELASNIČA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838
+ 385 (01) 3310 837
FAX: + 385 (01) 3310 837
E-MAIL: info@trajbar.hr
WEB: www.trajbar.hr

TOPLO PREDJELO – OPCIJE

MB: 1639170
OIB: 11456882554
ZAGREBAČKA BANKA D.D.
ŽR: 2360000-1101594869



****poslužuje se maksimalno dva topla predjela na platama ili na tanjuru)***

Izbor toplog predjela- opcija I – 20.00kn /osobi

- a) domaće zagorska zapečena štrukla

Izbor toplog predjela- opcija II - 45.00kn /osobi

- a) domaći široki rezanci s šampinjonima i šunkom,
b) rižoto s puretinom i gljivama
c) domaći njoki u sirnoj cremi od tartufa i sušenih rajčica,
d) domaći rezanci s puretinom i šparogama

Izbor toplog predjela- opcija III - 55.00kn /osobi (izbor jedne ili dvije vrste predjela)

- a) kuhana govedina s restanim krumpirom i umakom od rajčice i hrenom
b) rižoto Trajbar Team s teletinom, vrganjima i povrćem
c) Domaći ravioli punjeni pršutom u umaku od rajčice i pršuta
d) Domaći fuži s komadićima bifteka u umaku od tartufa s grana padana sirom na rikoli
e) Domaći istarski pljukanci s teletinom i tartufima
e) rižoto od škampi u pjenušcu, crni rižoto od sipe (kombinacija dvije vrste)
a) Domaći istarski pljukanci s tartufima i grana padana sirom, domaći ravioli s škampima i šparogama (kombinacija dvije vrste)
b) Crni ravioli punjeni bijelim ribom u umaku od škampi i boba

GLAVNO JELO –

poslužuje se na ovalima (platama)

****uključen je izbor od 3 vrste glavnog jela, 3 vrste priloga i salata***

Glavno jelo - opcija I - 120 .00kn /osobi

- a) zagrebački odrezak od puretine s krocketima i povrćem, medaljoni (svinjetina) u umaku od pršuta i kadulje s domaćim njokima, pileća rolada s krumpirom na pekarski, salata
b) medaljoni (svinjetina) u lovačkom umaku s domaćim njokima, teleća rebrica ispod peke s pečenim krumpirom u rolu, pureći zagrebački odrezak s krocketima i povrćem, salata
c) Izbor jela sa „big green egg“ roštilja na drveni ugljen . Punjena domaća pljeskavica, marinirana vratina sa žara, čevapčići, pileći ražnjići sa povrćem ili iskošteni reš pečeni batak i karabatak , pekarski krumpir, zapečeni grah, šampinjoni na žaru, , ajvar i luk
d) Punjeni lungić sa žara s sirom i kremom od bosiljka s krumpirovim policama, pureći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje s domaćim njokima, pohani pileći odresci s krocketima, salata.
e) Punena teleća rolana prsa s krumpirom na pekarski, pureći popečci „Trajbar Team“ u umaku gljiva i paprike s roladom od kruha, pileći ražnjići s špekom i povrćem, salata

Glavno jelo –opcija II - 135 .00kn /osobi

- a) Teleća plečka ispod peke s krumpirom na pekarski, banski medaljoni s umakom od pršuta i kadulje s domaćim njokima, pureća rolada sa sezamom s krocketima i povrćem na žaru
b) Pureći medaljoni u umaku od vrganja s domaćim njokima, zagrebački odrezak od puretine s krocketima i povrćem na maslacu, punjeni lungić na istarski s feta sirom, rajčicom i rikolom i krumpirom u rolu .
c) Teleća rolana plečka s povrćem, kuleno i sirom s krumpirom na pekarski, pileća rolada u košuljici od slanine s umakom od rajčice , marinirani špikani svinjski hrbat zapečen uz rolu s domaćim krocketima i povrćem, salata
d) Teleća rolada potkova u umaku od pečenja s krumpirom na pekarski, pureće rollice s sezamom krocketima i povrćem, medaljoni u umaku od gljiva s istarskim pljukancima
e) File brancina „Julliene“ s cremom od tartufa s palentom, punjene lignje s blitvom na mediteranski,



TRAJBAR TEAM D.O.O.

ULICA BANA J. JELAČIĆA 190
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838
+ 385 (01) 3310 837
FAX: + 385 (01) 3310 837
E-MAIL: info@trajbar.hr
WEB: www.trajbar.hr

Glavno jelo –opcija III - 190.00kn

- a) Teleća koljenica ispod peke, janjetina sa ražnja s krumpirovim polama, mladi luk i paradajz

MB: 1639170
OIB: 11456882554
ZAGREBAČKA BANKA D.D.
ŽR: 2360000-1101594869

Glavno jelo – opcija III - cijena po dogovoru (ovisno o godišnjem dobu i ponudi)

- b) Hobotnica ispod peke s krumpirom
- c) Bijela riba I kategorije na žaru s blitvom na mediteranski
- d) Bijela riba I kategorije u pečnici s krumpirom . .
- e) Škamp i za buzaru
- f) Jadranske lignje. .

DESERT - opcije

Izbor deserta opcija – 20.00kn

- panna cota s preljevom od šumskog voća
- mousse od čokolade u visokoj čaši
- mousse od lješnjaka
- mousse od kestena
- topla domaća štrudla od sira i jabuka
- zapečeni zagorski štrukl
- tople fritule

Izbor deserta – 25.00kn

- semmi freddo od kokosa, čokolade, lješnjaka ili smokava
- vruće voće s sladoledom od vanilije
- punjene voćne košarice s kremom od mascarponea
- topla štrudla od jabuka u lisnatom tijestu s kremom od vanilije
- rožata
- palačinke s orasima u narančinom umaku

Izbor deserta – 35.00kn

- soufflé od čokolade
- palačinke s vrućim voćem i sladoledom od vanilije
- voćna salata sa sladoledom od vanilije
- sorbetto od limuna s pjenušcem
- plata svježeg voća
- svježe jagode s šlagom

Neki od gotovih prijedloga menu-a :

Prijedlog br.1. – 130.00 kn/osobi

Juha

Govedska juha s domaćim rezancima i povrćem

Glavno jelo

Medaljoni (lungić) u lovačkom umaku s domaćim njojima

Teluća rebrica ispod peke s krumpirom na pekarski

Pureći zagrebački odrezak s kromčima i povrćem

Miješana salata

Prijedlog br.2. – 185.00 kn/osobi

TRAJBAR TEAM D.O.O.

ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838
+ 385 (01) 3310 837
FAX: + 385 (01) 3310 837
E-MAIL: info@trajbar.hr
WEB: www.trajbar.hr

MB: 1639170
OIB: 11456882554
ZAGREBAČKA BANKA D.D.
ŽR: 2360000-1101594869

Juha

Domaća kôkošja juha s kapancima
Krem juha od miješanih gljiva

Glavno jelo

Teleća plečka ispod peke s domaćim istarskim fužima
Banski medaljoni s umakom od gljiva s domaćim njokima
Pureća rolada sa sezamom i pečenim krumpirom u rolu s povrćem i krocketima

Miješana salata

Desert

Štrudla od jabuke u lisnatom tjestu s kremom od vanilije poslužena na tanjuru

Prijedlog br.3. 200,00 kuna

Hladno predjelo

Dimljeni suhi vrat, slavonski kulen, laks kare, domaći dimljeni kravljci sir, baranjska sušena kobasica, francuska salata
ili domaći sir i vrhnje te kiseli lončić

juha

izbor dvije vrste juhe po želji

Glavno jelo

Teletina ispod peke s krumpirom na pekarski
Lungić na istarski sa „big green egg „roštilja punjen feta sirom , sušenom rajčicom i rikolom s povrćem na žaru
Medaljoni u umaku s pršutom i kađuljom s domaćim njokima

Miješana salata

Prijedlog br.4.- 215 ,00 kuna

Hladno predjelo

Domaći drniški pršut, pikantna sušena baranjska kobasica,
slavonski kulen, sir i vrhnje, kiseli lončić

Juha

Govedska juha s domaćim rezancima i povrćem
Krem juha od gljiva

Glavno jelo

Teleći medaljoni sa žara uz umak od vrganja s domaćim njokima
Zagrebački odrezak od puretine s krocketima i povrćem na maslacu
Fino marinirano svinjsko pečenje s raznim mirođijama i krumpirom u rolu

Miješana salata

Prijedlog br.5 - 180,00 kuna-

IZBOR JELA SA BIG GREEN EGG ROŠTILJA NA DRVENI UGLJEN

Hladno I toplo predjelo

Domaći zapečeni kruh s piknatnim namazom, domaća baranjska kobasica,
pečene pivske kobasice sa žara, domaći sir i vrhnje, kajmak

Glavno jelo

Ramstek sa žara uz krumpir na pekarski narezan na fete
Iskoštene reš pečeni pileći bataki i karabataki, začeni grah
BBQ rebrica sa grilla na drveni ugljen
Izbor domaćih čevapčića uz pečene lepinje

Miješana salata

Desert:

*Domaća topla štrudla ili
Štrudla od jabuke*

Napomene vezane uz menu:

- u slučaju izbacivanja deserta iz ponude cijena se umanjuje za 15.00 kn/osobi.
- *Pojedinačno se može naručiti mlada janjetina i odojak sa ražnja . najmanja naručena količina je 6 kg pečene janjetine te 10 kg pečenog odojka budući da se peku cijeli komadi na ražnju . pojedinačna cijena kilograma pečene janjetine s 260.00 kn, dok je kilogram odojka 120.00 kn . .prilozi i salata po želji i uz dodatnu naplatu 20 kn /osobi.*
- u slučaju dodavanja finger food zalogaja na piće dobrodošlice cijena se uvećava za 30kn/osobi ..(uključuje 5 zalogaja hladnog figer food-a po osobi.)
- donos vlastitih kolačića i torti je moguć uz obaveznu dostavu ovjerene otpremnice ovlaštenog proizvođača te dostavom u adekvatnim prijevoznim sredstvima. .
- U KK Trajbar Team, možete naručiti domaće sitne kolačiće po cijeni od 100.00 kn/kg,(kombinacija kremastih i suhih kolačića) te isto tako torte za razne prigode po cijeni od 16.00kn/šnita (upitati za kontakt od slastičarke)

Konzumacija pića tijekom ručka:OPCIJA . .

Opcija 1. – kompletna konzumacija se obračunava sukladno potrošnji i službenom cijeniku Trajbar Team-a.

Opcija 2. – paket pića - 80.00 kn/osobi

uključuje :aperitiv dobrodošlice koji uključuje domaće rakije i aperitive (medovača, viljamovka, travarica, smokva, biska i sl.,) , neoganičena konzumacija bezalkoholnih pića u litrenoj ambalaži (coca cola, fanta, juice, jabuka) mineralne vode, kave (sa i bez mlijeka), **kvalitenog rinfuznog vina crnog i bijelog** (ilok graševina i ilok cabarnet sauvignon) , te ožujске pive.(u cijenu nije uključena konzumacija alkoholnih pića tijekom ručka(jeger, whisky, rakije i slično)).

Opcija 3. – paket pića – 90.00 kn/osobi

uključuje :aperitiv dobrodošlice koji uključuje domaće rakije i aperitive (medovača, viljamovka, travarica, smokva, biska i sl.,) , neoganičena konzumacija bezalkoholnih pića u litrenoj ambalaži (coca cola, fanta, juice, jabuka) mineralne vode, kave (sa i bez mlijeka), **kvalitenog vina crnog i bijelog u litrenoj ambalaži** (ilok graševina i ilok cabarnet sauvignon, krauthaker graševina, zdjelarević graševina + crno vino) , te ožujске pive.(u cijenu nije uključena konzumacija alkoholnih pića tijekom ručka(jeger, whisky, rakije i slično)).

Opcija 4. – paket pića - 110.00 kn/osobi

uključuje aperitiv dobrodošlice koji uključuje **domaće rakije i strane aperitive** (medovača, viljamovka, travarica, smokva, biska, whisky ballantines, jegermeister, votka. .) te neograničenu konzumaciju tijekom večere bezalkoholnih pića, mineralne vode, kave (sa i bez mlijeka) , **te kvalitetnog buteljiranog vina crnog i bijelog** (npr. zdjelarević graševina i zdjelarević CMS crno vino, krauthaker paralela graševina, krauthaker couve crveno vino ...) te ožujске pive.(u cijenu nije uključena konzumacija alkoholnih pića(jeger, whisky, rakije i slično))

Opcija 5. paket pića – 130.00kn /osobi

uključuje :aperitiv dobrodošlice na otvorenom koji uključuje pjenušac te veliki izbor domaćih i stranih rakija i aperitiva (medovača, viljamovka, travarica, smokva, biska, jack danijels, jagermeister), neograničena konzumacija za vrijeme ručka bezalkoholnih pića u litrenoj ambalaži (coca cola, fanta, juice, jabuka) mineralne vode, kave (sa i bez mlijeka), **kvalitenog buteljiranog**

TRAJBAR TEAM D.O.O.

ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838
+ 385 (01) 3310 837
FAX: + 385 (01) 3310 837
E-MAIL: info@trajbar.hr
WEB: www.trajbar.hr

MB: 1639170
OIB: 11456882554
ZAGREBAČKA BANKA D.D.
ŽR: 2360000-1101594869



crnog i bijelog vina, te ožujске pive.(u cijenu nije uključena konzumacija žestokih alkoholnih pića tijekom ručka/večere.

Napomene vezane uz piće:

- *neograničena konzumacija po gore navednim cijenama vrijedi za trajanje ručka/večere do max. 5 h. od trenutka početka ručka/večere. .*
- *Nakon tog vremena eventualna dodatna konzumacija obračunava se prema službenom cjeniku restorana ili se cijena paketa pića uvećava za 20.00kn/osobi .(do 8h druženja)*

OSTALO:

- o ***REZERVACIJE TERMINA ZA GRUPE POTREBNO JE REZERVIRATI UPLATOM PREDUJMA U IZNOSU OD 500 KN. .***
 - o ***TRAJBAR TEAM MOŽE PRUŽITI USLUGU ARANŽIRANJA PROSTORA CVIJEĆEM PO DOGOVORU I PREMA PLANIRANOM BUDŽETU ZA DEKORACIJU.***
 - o ***KONAČNI IZBOR MENU-A POTREBNO JE JAVITI NAJKASNIJE 7 DANA PRIJE ODRŽAVANJA RUČKA/VEČERE***
 - o ***KONAČNI BROJ OSOBA JAVLJA SE NAJKASNIJE 3 DANA PRIJE RUČKA /VEČERE MAILOM. .***
 - o ***SVEČANI RUČKOVI ODRŽAVAJU SE U MANJEM RESTORANU (DO 40 OSOBA), TERASI RESTORANA (MAX 40 OSOBA), VELIKOJ DVORANI (DO 230 OSOBA), PAGODAMA NA TRAVI (DO MAX 60 OSOBA) TE ŠATORU NA TRAVI (DO 240 OSOBA).***
 - o ***GORE NAVEDENE CIJENE NAVEDENE SU ZA POSLUŽIVANJE RUČKOVA U RESTORANU NA KATU, VELIKOJ SVEČANOJ DVORANI ILI NA TERASI RESTORANA. ZA PRUŽANJE USLUGE POSLUŽIVANJA NA TRAVI POD PAGODAMA ILI U NOVOM ŠATORU KOMPLETNI IZNOS RAČUNA SE UVEĆAVA ZA 10% ZBOG VEĆEG TROŠKA OSOBLJA POTREBNIH ZA POSLUŽIVANJE.***
- **Ukoliko planirate živu glazbu za svoju svečanost, molim Vas da istu obavezno najavite i svakako se prethodno raspitate o uvjetima – (ovisno o mjestu održavanja ručka i drugim rezervacijama).**
 - **Radno vrijeme restorana je do 23h, a ako se planira duže ostati dodatno se naplaćuje noćni rad konobara i iznosi 300.00kn za svaki sat iza 23h.**
 - **U slučaju da želite sami biti u restoranu te ako je to moguće zbog drugih rezervacija, najam restorana se dodatno naplaćuje ovisno o prostoru.**

Za Trajbar Team
Krešimir Žitković
098/769-763
info@trajbar.hr



TRAJBAR TEAM D.O.O.

ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838
+ 385 (01) 3310 837
FAX: + 385 (01) 3310 837
E-MAIL: info@trajbar.hr
WEB: www.trajbar.hr

MB: 1639170
OIB: 11456882554
ZAGREBAČKA BANKA D.D.
ŽR: 2360000-1101594869