



HOTEL DIANA

Žgodbe žitnih polj



Spoštovani,

prihaja čudoviti čas, čas praznovanj, ki mu preprosto ne smemo reči NE.
Približuje se konec leta 2017, ki ga boste želeli proslaviti s sodelavci,
s poslovnimi partnerji ali s prijatelji.

Zato smo za vas pripravili odlično gostinsko ponudbo, ki vam bo polepšala iztekajoče se leto.

Praznujte z nami, v prijetnem ambientu veličastne Kavarne hotela Diana,
v mestu Murska Sobota, kjer parkirna mesta niso problem
in v centru Pomurja, do koder imate vsi enako pot.

Zagotavljamo vam **ODLIČNO** hrano, **PRIJAZNO** in **STROKOVNO** postrežbo,
PRIJETEN ambient in **KONKURENČNE** cene.

Vabimo vas na ORGANIZIRANE ZAKLJUČKE LETA:

- **Sobota: 9.12.2017** – skupina PLAMEN
- **Petek: 15.12.2017** – skupina PLAMEN
- **Sobota: 16.12.2017** – skupina PLAMEN
- **Petek: 22.12.2017** – skupina PLAMEN

Cena: 22,00 EUR po osebi vključuje:

- hladno topli bife od 19⁰⁰ ure naprej
- živo glasbo – skupina Plamen od 18⁰⁰ ure naprej

Da se za trenutek odtrgate od družbe ali nadrejenih, vam bosta v vseh terminih na voljo
še **APERITIV BAR** ter **ZUNANJI BAR**.

Rezervirajte že danes, podrobnosti pa se dogovorimo do vašega zaključka.

V pričakovanju vaše cenjene rezervacije vas prisrčno pozdravljamo.

OLGA BELEC, dipl.upr.org.

Direktorica

GSM: 040/439 101

Tel.: 02/51 41 234

Fax: 02/51 41 231

E-mail: olga.belec@hotel-diana.si

MARTINA ROUDI, dipl.org.tur.

Vodja gostinstva

GSM: 040/172 730

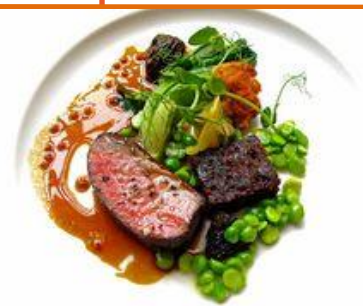
Tel.: 02/51 41 252

Fax: 02/51 41 245

E-mail: martina.roudi@hotel-diana.si

Http: www.hotel-diana.si

Praznujte z nami...





HOTEL DIANA

Žgodbe žitnih polj



SAMOPOSTREŽNI BIFE

HLADNE PREDJEDI

☞ postrežene med 19⁰⁰ in 21⁰⁰ uro ☞

Meso iz tünke z zaseko in čebulo
Domača mesna terina v slaninskem objemu
Prekajena plečka na marinirani ajdovi kaši
Šunkini zvitki s hrenovo peno na francoski solati
Piščančja sesekljanka na solatni posteljici
Testeninska solata z gamberi
Sirova simfonija s svežim sadjem



JUHI

☞ postreženi med 19⁰⁰ in 21⁰⁰ uro ☞

Goveja juha s testeninami in jetrnimi cmoki
Mlečna gobova juha z jurčki



GLAVNE JEDI s PRILOGAMI in SOLATAMI

☞ postrežene med 21⁰⁰ in 24⁰⁰ uro ☞

Svinjska pečenka po babičino
Goveje ruladice z mesom in zelenjavo v lastni omaki
Ocvrta piščančja bedra
Marinirane puranje rezinice z zelenjavo
Mešani ribji fileji na žaru



Praženi krompir

Testenine

Rizi bizi

Kruhova rezina

Sočna blitva s krompirjem

Sotirana mešana zelenjava



Solatni bife - izbor svežih in vloženih solat



Krušni bife



SLADKI BIFE s KAVO

☞ postrežen ob 24⁰⁰ uri ☞

Sladki minjoni

Kava v termosu



NA KONCU PA ŠE NEKAJ NA ŽLICO

☞ postreženo ob 01⁰⁰ uri ☞

Kisla juha

