



# HOTEL DIANA

*Žgodbe žitnih polj*



## Spoštovani,

prihaja čudoviti čas, čas praznovanj, ki mu preprosto ne smemo reči NE.  
Približuje se konec leta 2018, ki ga boste želeli proslaviti s sodelavci,  
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:

- **Petek: 7.12.2018 – Skupina WEEKEND BAND**
- **Sobota: 8.12.2018 – Skupina WEEKEND BAND**
- **Petek: 14.12.2018 – Skupina D-DUR**
- **Sobota: 15.12.2018 – Skupina D-DUR**
- **Petek: 21.12.2018 – Skupina TROPIK**
- **Sobota: 22.12.2018 – Skupina TROPIK**

### Cena: 25,00 EUR po osebi vključuje:

- aperitiv – kozarec penine
- hladno topli bife od 19<sup>00</sup> ure naprej
- živo glasbo od 18<sup>00</sup> 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.

**MARTINA ROUDI, dipl.org.tur.**

**Vodja gostinstva**

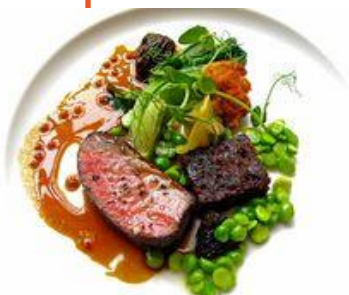
**GSM: 040/172 730**

**Tel.: 02/51 41 252**

**Fax: 02/51 41 245**

**E-mail: [martina.roudi@hotel-diana.si](mailto:martina.roudi@hotel-diana.si)**

*Praznujte z nami...*





# HOTEL DIANA

Šgodbe žitnih polj ★★★

## SAMOPOSTREŽNI BIFE

### HLADNE PREDJEDI

☞ postrežene med 19<sup>00</sup> in 21<sup>00</sup> uro ☞

Domače dobrote izpod slemena

Mesna terina ovita s slanino na testeninskem gnezdu z vrtno zelenjavo  
Perutninske ruladice, nadevane z mesom in zelenjavo na solatni posteljici

Muslin zvitki na pikantni francoski solati

Testeninska solata z morskimi sadeži

Ajdova kaša v solati, prepletena z zelenjavo

Izbrani siri v družbi s sadjem

◆◆◆

### JUHI

☞ postreženi med 19<sup>00</sup> in 21<sup>00</sup> uro ☞

Goveja juha s testeninami in jetrnimi cmoki

Bučna kremna juha s popečenimi kruhovimi kockami

◆◆◆

### GLAVNE JEDI s PRILOGAMI in SOLATAMI

☞ postrežene med 21<sup>00</sup> in 24<sup>00</sup> uro ☞

Svinjska pečenka po domače

Ocvrti puranji žepek nadevan s šunko in sirom

Dušeno mlado goveje stegno v Refoškovi omaki

Nadevana piščančja ruladica v lastnem soku

Mešani ribji fileji z žara

Ocvrta lignjeva kolesca

◆

Pražen krompir

Zelenjavna rižota

Kruhova rezina z bučnim oljem

Skutni štruklji po poljsko

Blitva s krompirjem

Sotirana zelenjava na maslu

◆

Izbor sveže in vložene solate na bifeju

◆

Krušni bife

◆◆◆

### SLADKI BIFE s KAVO

☞ postrežen ob 24<sup>00</sup> uri ☞

Sladki minjoni

Kava v termosu

◆◆◆

### NA KONCU PA ŠE NEKAJ NA ŽLICO

☞ postreženo ob 01<sup>00</sup> uri ☞

Kisla juha

