

Arsenal Gala menus



2016 Pogodno za/suitably for: svečana i poslovna okupljanja / festive and business catering



www.arsenzadar.com www.ilirijabiograd.com

Arsenal is member of:



Toliko različitih priča...

ARSENAL

So many stories to tell...



Mesni jelovnik Gala #1

Meat menu Gala #1

Posluživanje / Serving

aperitiv

*Dalmatinski pršut sa sirom, kulen
Dalmatian prosciutto with cheese, sausage
Salata od pečenih paprika sa pinjolima/
Roasted peppers salad with pine nuts*

*Teleća ragu juha/
Veal ragout*

*Domaći njoki od krumpira sa četiri vrste sira/
Homemade gnocchi with four types cheeses*

*Juneći ramstek u umaku od gljiva/
Baby beef steak in mushroom sauce
Pečeni krumpir sa cherry rajčicom /
Baked potato with cherry tomato
Salata sa rikulom i rotkvicom /
Rucola and radish salad*

*Voćni mousse sa bijelom čokoladom/
Fruit mousse with white chocolate*

Minimum pax: 40

Cijena /price:

40-100 pax : 44,00 €

100-150 pax: 41,00 €

150-200 pax: 39,00 €

+200 pax: 34,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Mesni jelovnik Gala #2

Meat menu Gala #2

Posluživanje / Serving

aperitiv

*Pašteta od piletine s pinjolima u ovitku od
povrća , Paški sir, budžola
Chicken pate with pine nuts in a
vegetable roll, Pag cheese, Smoked ham
Wellington beef na podlozi od rikule /
Wellington beef with rucola*

*Pikantna juha od rajčice sa pistaciom/
Spicy tomato soup with pistachio*

*Teleći rižoto/
Veal risotto*

*Biftek u umaku od pancete i kadulje/
Beefsteak in bacon & sage sauce
Zapečeni pire krumpir/
Baked mashed potatoes
Pečene gljive, rajčica , tikvice i paprika/
Grilled mushrooms, tomato, zucchini, peppers
Zelena salata /
Green Salad*

*Čokoladna torta /
Chocolate cake*

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 45,00 €

100-150 pax: 42,00 €

150-200 pax: 40,00 €

+200 pax: 39,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Mesni jelovnik Gala #3

Posluživanje | *Serving*

aperitiv

Carpaccio od bifteka /

Beef carpaccio

Pikantna salata od krumpira /

Spicy potato salad

Krem juha od povrća /

Cream vegetable soup

Istarski fuži sa crnim tartufom /

Istrian pasta with black truffle

Punjena rolada od teletine /

Stuffed veal rolls

Zapečene rajčice punjene sa rižotom od

šafрана-mahune sa pancetom /

*Baked tomatoes filled with saffron risotto-
green beans with bacon*

Torta sa sirom i višnjama /

Cheese cake with cherries

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 46,00 €

100-150 pax: 44,00 €

150-200 pax: 42,00 €

+200 pax: 40,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Mesni jelovnik Gala #4

Posluživanje | *Serving*

aperitiv

Tartarski biftek /

Steak Tartar

Kruh prepečenac /

Roasted bread

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima /

Beef soup with homemade noodles

Pohani camembert sa tartar umakom /

Fried camembert with Tartar sauce

Janjeće pečenje s mladim krumpirom i salatam
od mladog krumpira i rotkvice /

*Rosted lamb with young potatoes and a radish -
young potato salad*

Torta s kremom od lješnjaka /

Cake with nougat creme

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 47,00 €

100-150 pax: 45,00 €

150-200 pax: 43,00 €

+200 pax: 41,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Riblji jelovnik Gala #5

Fish menu Gala #5

Posluživanje | Serving

aperitiv

Aspik od hobotnice i boba/

Octopus and beans aspik

Carpaccio od brancina sa rikulom/

Sea bass carpaccio with arugula

Namaz od maslina na prepečencu/

Olive tapenade on toast

*Pikantna juha od rajčice sa komadima tvrdog
ovčjeg sira/*

*Spicy Tomato Soup with pieces of hard sheep's
cheese*

Lazanje sa tunjevinom, gljivama i povrćem/

*Lasagna with tuna and mushrooms and
vegetables*

Marinirani odresci brancina (na žaru)/

Marinated white fish steaks (Grilled)

Blitva sa krumpirima na dalmatinski/

Chard with potatoes

Kolač od sira sa šumskim voćem /

Cheesecake with berries

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 44,00 €

100-150 pax: 41,00 €

150-200 pax: 39,00 €

+200 pax: 34,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Riblji jelovnik Gala #6

Fish menu Gala #6

Posluživanje | Serving

aperitiv

Marinirani škampi sa kaparima/

Marinated shrimps with capers

Pašteta od tunjevine/

Tuna pate

Carpaccio od krastavca sa jogurtom/

Cucumber Carpaccio with yogurt

Riblja juha sa porilukom/

Fish soup with leeks

Orada na žaru/

Grilled gilthead

Kuhani krumpir –glazirane cherry rajčice/

Boiled potatoes-glazed cherry tomatoes

Palačinke sa vrućim višnjama/

Pancakes with hot cherries

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 45,00 €

100-150 pax: 42,00 €

150-200 pax: 40,00 €

+200 pax: 39,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Vege jelovnik Gala #7

Vege menu Gala #7

*Posluživanje | **Serving***

aperitiv

Salata od boba, rajčice i mrkve/

Broad bean, tomato and carrot salad

Namaz od maslina na prepečencu/

Olive tapenade on toast

Svježi sir/

Cottage cheese

Pikantna juha od rajčice/

Spicy Tomato Soup

Vegetarijanski rižoto/

Vegetarian risotto

Lazanje s povrćem i gljivama/

Lasagna with vegetables and mushrooms

Miješana salata/

Mixed salad

Kolač od sira sa šumskim voćem /

Cheesecake with berries

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 30,00 €

100-150 pax: 28,00 €

150-200 pax: 26,00 €

+200 pax: 24,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Vege jelovnik Gala #8

Vege menu Gala #8

*Posluživanje | **Serving***

aperitiv

Salata od tofua, rajčice i rikule /

Tofu, tomato and rucola salad

Krem juha od povrća/

Cream vegetable soup

Pohane bukovače i rajčice punjene rižotom od
šafрана/

Breaded mushrooms and tomatoes filled with
safron risotto

Vegetarijanski popečci u umaku/

Vege burger in sauce

Pire od krumpira i mrkve/

Mashed potatoes and carrot

Salata sa rikulom i rotkvicom /

Rucola and radish salad

Torta s kremom od lješnjaka/

Cake with nougat creme

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 32,00 €

100-150 pax: 30,00 €

150-200 pax: 28,00 €

+200 pax: 26,00 €

Pdv uključen / Vat incl.



Jelovnik Gala #9

Menu Gala #9

buffet

aperitiv

Marinirani škampi sa salatnom krastavaca/ **Marinated shrimps with cucumber salad**
Marinirani hladni ražnjići sa kozicama/ **Cold marinated skewers with prawns**
Juneći carpaccio na rikuli i emulzija od limuna /**Beef carpaccio with arugula and lemon emulsion**
Izbor dalmatinskih mesnih narezaka (pršut, panceta, buđola)/ **Dalmatian cold cuts (prosciutto bacon, salami)**
Mladi otočki sir iz ulja sa kaduljom/ **Young island cheese in olive oil with sage**
Paški sir, Feta sir/ **Cheese from island Pag, Feta cheese**
Mini bruschette sa topljenom mozzarellom/ **Mini bruschettas with melted mozzarella**
Crni kruh sa hobotnicom/ **Brown bread with octopus**
Waldorf salata/ **Waldorf salad**
Salata plodovi mora / **Sea fruits salad**

Dalmatinska paštica & krumpirovi valjušci/ **Dalmatian stew & potato dumplings**
File od brancina na žaru & blitva na dalmatinski/ **Grilled sea bass fillet & Dalmatian chard**
Zagrebački odrezak & povrće na maslacu/ **Cordon Bleu & vegetables in butter**
Punjene rajčice sa rižom i mesom/ **Stuffed tomatoes with rice and meat**
Jadranska lignja na kolutiće/ **Fried Adriatic squid**
Ravioli sa tartufima/ **Ravioli with truffles**
Zapečeni krumpir na francuski (sa kobasicama i jajima)/ **French baked potatoes (with sausages and eggs)**
Kuhani krumpir / **Boiled potatoes**
Izbor svježih sezonskih salata/ **Selection of fresh seasonal salads**

Palačinke sa džemom od smokava/ **Pancakes with fig jam**
Pečene jabuke u karameli sa orasima/ **Baked apples in caramel with nuts**
Mousse u više vrsta/ **Various types of mousse**
Panna Cotta sa šumskim voćem/ **Panna Cotta with wild berries**
Izbor svježeg voća/ **Selection of fresh fruit**

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 45,00 €

100-150 pax: 42,00 €

150-200 pax: 40,00 €

+200 pax: 39,00 €

Pdv uključen / Vat incl.



Jelovnik Gala #10

Menu Gala #10

buffet

aperitiv

Terina od pileće paštete sa povrćem/ Chicken patè terrine with vegetables

Dalmatinski pršut sa dinjom i maslinama/ Dalmatian prosciutto with melon and olives

Starinska salata od liganja i grahorica (lignje,bob,rikula,rajčice,masline,kapari)/ Antique squid and beans salad (squid, beans, arugula, tomatoes, olives, capers)

Fini izbor sireva(Grana Padano,cammembert,mladi sir sa vrhnjem i paprikom)/ A fine selection of cheeses (Grana Padano, camembert, cottage cheese with sour cream and peppers)

Carpaccio od hobotnice sa aspikom od bijele plemenite ribe/ Octopus carpaccio with white aspic of quality fish

Salata od tunjevine sa povrćem/ Tuna salad with vegetables

Zeleni rezanci sa škampima/ Green noodles with shrimps

Rižoto od teletine/ Veal risotto

Gratinirano povrće (patliđan,tikvice,gljive,rajčica)/ Vegetables au gratin (aubergine, zucchini, mushrooms, tomatoes)

Lazanje bolonjez/ Lasagna bolognese

Biftek u umaku od papra (pečeni krumpir sa cherry rajčicama)/ Steak in pepper sauce (baked potatoes with cherry tomatoes)

Tingul od hobotnice i grdobine & palenta/ Octopus tringulli and monkfish & polenta

Lignje na žaru & blitva na dalmatinski sa krumpirom/ Grilled calamari & Dalmatian chard with potatoes

Svinjsko pečenje sa suhim šljivama/ Roast pork with prunes

Pureći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje / Turkey medalions in prosciutto and sage sauce

Gljive, paprika, balancane, tikvice sa žara / Mushrooms, peppers, eggplant, zucchini – grilled

Pečeni krumpir sa cherry rajčicom / Baked potatoes with cherry tomatoe

Izbor svježih sezonskih salata/ Selection of fresh seasonal salads

Čokoladna torta / Chocolate cake

Voćna torta /Fruit cake

Torta sa sirom / Cheese cake

Štrudla od višanja / Cherry pie

Pečene jabuke u karameli sa orasima/ Baked apples in caramel with nuts

Sorbetto od limuna/ Lemon sorbetto

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 50,00 €

100-150 pax: 48,00 €

150-200 pax: 46,00 €

+200 pax: 44,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

