

Arsenal Gala menus



2018 Pogodno za/suitably for: svečana i poslovna okupljanja / festive and business catering



www.arsenzadar.com www.ilirijabiograd.com



Toliko različitih priča...

ARSENAL

So many stories to tell...

Arsenal is member of:



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 : 45,00€

100-150 pax: 42,00€

150-200 pax: 39,00€

+200 pax: 35,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Mesni jelovnik Gala#2

Meat menu Gala#2

Posluživanje / Serving

aperitiv

Pašteta od piletine spinjolima 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/

Beafsteak 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: 39,50 €

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 blacktruffle

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/

Cheesecake with cherries

Minimum pax: 30

Cijena /price:

40-100 pax : 46,00€

100-150 pax: 45,00€

150-200 pax: 42,00€

+200 pax: 41,00€

Pdv uključen / Vatincl.

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 salatoma

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: 42,00€

Pdv uključen / Vatincl.



Ribljí jelovnik Gala#5

Fish menu Gala#5

Posluživanje/ Serving

aperitiv

Aspik od hobotnice i boba/

Octopus and beans aspic

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 : 45,00€

100-150 pax: 41,00€

150-200 pax: 39,00€

+200 pax: 34,00 €

Pdv uključen / Vat incl.

Ribljí 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.

Vegejelovnik 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 spovrćem 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 : 32,00€

100-150 pax: 29,00€

150-200 pax: 27,00€

+200 pax: 25,00€

Pdv uključen / Vat incl.

Vegejelovnik 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 cucumbersalad*
Marinirani hladni ražnjici 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 / *Seafruits salad*

Dalmatinska pašticada & 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:

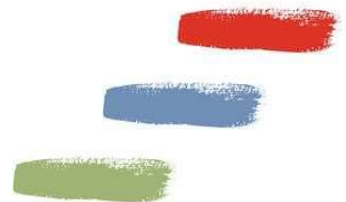
40-100 pax : 45,00€

100-150 pax: 43,00€

150-200 pax: 41,00€

+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, camembert, 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/ Lasagnabolognese

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 stringulli 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 medallions 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.

