

GOSTINSKA PONUDBA – 21. ALUMNI MBA RADOVLJICA GALA

Mesni menu

Solata z lososom in bivoljo mocarelo, karameliziran češnjevec,
staran balzamični kis

Rižota s kozicami in omako belih tartufov,
rukola, oljke, sušen paradižnik

Jagnječja zarebrnica v skorjici pinjol, zeliščna omaka s portovcem,
istrska polenta z ricotto in blitvo,
pečeni šparglji

Mousse bele čokolade, pasionkin sladoled s kavnim drobljencem

Veganski menu

Mediterska solata s citrusi
(karameliziran češnjevec , kalamata olive, feta sir, avokado, pesto bazilike, bivolja mocarela)

Rižota s pečenim češnjevcom in omako belih tartufov,
rukola, oljke, sušen paradižnik

Istrska polenta z ricotto in blitvo
bulgur s pečenim trevižanskim radičem,
šparglji na pireju iz koromača

Mousse bele čokolade, pasionkin sladoled s kavnim drobljencem