

Menu

Sadržaj

<u>Finger food</u>	2
<u>Mesni zalogaji</u>	2
<u>Riblj zalogaji</u>	3
<u>Vegetarijanski zalogaji</u>	4
<u>Bruskete</u>	5
<u>Plate</u>	6
<u>Mesna jela</u>	6
<u>Riblja jela</u>	7
<u>Vegetarijanska jela</u>	8
<u>Slane torte</u>	8
<u>Quiche /pite/</u>	9
<u>Salate</u>	10
<u>Vege salate</u>	10
<u>Salate s mesom</u>	11
<u>Salate s morskim plodovima i ribom</u>	12
<u>Deserti</u>	13
<u>Shooter deserti u čašici</u>	13
<u>Mini muffini i kolačići</u>	13
<u>Deserti u čaši / bowl</u>	14
<u>Tartovi</u>	14
<u>Ostali deserti</u>	14

Menu

FINGER FOOD

MESNI ZALOGAJI

KANAPE

Kanape zalogaji s kulenom

*

Kanape zalogaji s budolom

*

Kanape zalogaji s pršutom

KOŠARICE

Košarice s paštetom od piletine i tartufa

*

Košarice s pršutom i maslinama

ROLICE

Rolice od suhih šljiva s pancetom

*

Pikantne tortilja rolice sa šunkom, sirom, povrćem

*

Rolice od šunke s pjenicom od sira i avokada

*

Rolice od tikvice sa sirom i slaninom

*

Panirane rolice od tosta s šunkom i sirom

MAJESTIC MOMENTS

Menu

OSTALI MESNI ZALOGAJI

Kroasani s pršutom i breskvom

*

Kroasani s šunkom, sirom, majonezom

*

Mini burger s piletinom

*

Mini burger s junetinom i sirom

*

Shooter- gazpacho od dinje i krastavca s pršutom

*

Shooter- mesna kuglica s tzatzikijem

RIBLJI ZALOGAJI

KANAPE

Kanape zalogaji s lososom

*

Kanape zalogaji s kozicama

*

Kanape zalogaji s inćunima

*

Kanape zalogaji s pjenicom od tune

KOŠARICE

Košarice s tunom, jajem i sirom

*

Košarice s lososom i avokadom

*

Košarice sa sirom i kavijarom

MAJESTIC MOMENTS

Menu

OSTALI RIBLJI ZALOGAJI

Kroasani s lososom i krastavcem

*

Kroasani s tunom i kaparima

*

Mini burger s lososom i aiolijem

*

Mini burger s kozicama

*

Shooter- slatko ljuti umak s kozicom

*

Shooter- mousse avokado, krastavac, kopat s lososom

VEGETARIJANSKI ZALOGAJI

KANAPE

Kanape zalogaji s mozzarellom

*

Kanape zalogaji sa camembert sirom

*

Kanape zalogaji s tapenadom od maslina

*

Kanape zalogaji s avokadom

KOŠARICE

Košarice sa šampinjonima i sirom

*

Košarice sa tikvicom, mrkvom i kukuruzom

Menu

OSTALI VEGETARIJANSKI ZALOGAJI

Kroasani sa sirom i artičokom

*

Kroasani s plavim sirom, smokvama

*

Mini burgers s burger ciklom

*

Mini burger s popečkom od tikvice

*

Kuglice od sira u začinima uz prepečeni kruh i maslinovo ulje

*

Shooter- gazpacho od rajčice s kruton štapićem

*

Shooter- caprese- rajčica, mozzarella, bosiljak

*

Rolice od krastavca sa sirovim povrćem i klicama

Bruskete i otvoreni sendviči

(prepečeni kruh s nadjevima i razne vrste kruha za sendviče)

lososom
kulenom
pršutom
rajčicom
mozzarelom
gljivama
povrćem
voćem
jajem

MAJESTIC MOMENTS

Menu

PLATE

Mesna plata-domaći kulen,pršut,salama od divljači vepra ili jelena,mantovano barili salama (svježe sezonsko voće: grožđe, smokve, šljive, breskve, kruške i razne vrste krekeri)

*

Plata od tri vrste sira- livanjski sir, ribanac, svježi kozji sir (moguća zamjena) (domaći med, mljevena kava, datulje, smokve, grožđe, orasi)

*

Mix plata- 2 vrste sira i 2 vrste narezaka iz prethodne dvije plate

*

Voćna plata- voćni pladnjevi kao i salate ovise o godišnjem dobu i ponudi na tržištu

MESNA JELA

Tartarski biftek s prilogom (prepečeni tost, listići maslaca na ledu, u zdjelicama dodaci po ukusu: senf, ljutika, peršin, krastavci)

*

Govedi carpaccio (domaća focaccia, listići parmigiano sira, rikula, svježi začini)

*

Plata s pečenim roastbeefom (pečeni kukuruz u komadima, čips od luka, BBQ umak, ciabatta s lukom ili bez)

*

Plata s pečenim pačjim prsima (umak od crvene naranče, pečene prokulice, kukuruzna ciabatta)

*

Tacosi punjeni sporo pečenom trganom svinjetinom i povrćem

*

Teriyaki ražnjići od pileline sa sezamom uz umak i povrće

Menu

RIBLJA JELA

Tartar od lososa s prilogom (avokado sa sokom limete, kruh s chia sjemenkama, vlasac, maslinovo ulje)

*

Tartar od tune s prilogom (krekeri od riže, aioli umak od inćuna)

*

Carpaccio od tune (domaća focaccia, listići parmigiano sira, rikula, svježi začini)

*

Carpaccio od lososa (domaća focaccia, listići parmigiano sira, rikula, svježi začini)

*

Rižine košarice s kozicama i povrćem (umak od manga)

*

Proletne rolice s kozicama i piletinom (slatko-ljuti umak)

*

Sirni dip /namaz/ s ljutim mariniranim kozicama (domaći blini)

*

Panirane srdele i brokula (kruh sa chia sjemenkama i kukuruzni kruh)

Menu

VEGETARIJANSKA JELA

Humus dip/namaz/ sa bijelim tartufima i šparogama
(domaće naan pogačice)

*

Humus sa sušenim rajčicama iz ulja i maslinama (domaće naan
pogačice)

*

Rolada od finih krem sireva sa orašastim plodovima i suhim voćem
(krekeri)

*

Pečene kruške punjene gorgonzolom

*

Ljuske avokada punjene guacamolom (integralni krekeri)

*

Libanonski baba ganoush namaz (domaći blini)

*

Burger od cikle i quinoe /kvinoje/

*

Falafel s mango salsom (tortilje ili tacosi)

*

Popečci od tikvica i krumpira s chutneyem od jabuke

SLANE TORTE

Torta Ljubavna (tramezzino, ajvar, krem sir, kuhana šunka, klice od
rotkvice, cherry rajčice, krastavac, rikula)

*

Vegedeco torta (avokado, rajčica, rotkvica, zelena salata, vegansko
kiselo vrhnje i krem sir)

*

Menu

Švedska torta (kozice, ljutika, kopar, losos dimljeni, limun sok, grčki jogurt, domaća majoneza - kuhana jaja, senf, krem sir

*

Nordijska vegetarijanska sendvič torta (kruh ili tost od cjelovitog zrna, humus od cikle, kiseli krastavci, paprika, humus, kurkuma, krem sir od indijskih orašćica, avokado, kim, sok limete, češnjak pasta, orašasti plodovi, svježe klice)

*

Torta od špinata s ricottom (svježi špinat, luk ljutika, češnjak pasta, krušne mrvice, muškatni orašćić, vegansko vrhnje, lisnato tijesto, ricotta sir, svježi začini, kopar, metvica, peršin, origano, čili papričica, korica limete i sok)

QUICHE /PITE/

Mini quiche s gljivama

*

Mini quiche mediteranski (mix rajčica, bosiljak, origano)

*

Quiche od sira i špinata

*

Quiche sa suhim rajčicama, maslinama i pancetom

*

Quiche Ljetni (3 vrste sira i svježe rajčice, mediteransko bilje)

*

Gurmanski quiche (feta sir, pršut, kruške, orasi, ružmarin)

*

Rolana pita (sir, blitva, losos, kopar)

Menu

SALATE

VEGE SALATE

Salata Caprese (cherry rajčica, mozzarella sir, crne masline, svježi bosiljak, dresing od maslinovog ulja i aceta balsamica)

*

Talijanska ljetna osvježavajuća salata (svježi krastavac, rajčica, rotkvice, tri boje paprike, mladi luk, artičoka, peršin, menta, origano, maslinovo ulje, bijeli aceto balsamico)

*

Zeleni salatni pladanj s dresingom (zeleni bob, mlade zelene mahune, baby špinat, cikorija, brokula, zelena paprika, krastavac, tikvica, mladi luk list, avokado, mladi grašak, zelena leća, kivi, peršin, kiselica, vlasac, menta, jalapeno papričica, dresing)

*

Plata voćno povrtna salata (crveni grejp, cikla, naranča, žuta i crvena beef rajčica, ukiseljene kapulice, pistacio, nar, bosiljak, sok limete, maslinovo ulje)

*

Zelena mix salata s lećom (zelena leća, tikvice, avokado, sok limete, brokula, šparoge, zelena paprika, grožde, kivi, blitva, tostirane sjemenke buče)

*

Waldorf salata (zelena jabuka, mrkva, korijen celera, brusnice, orasi, dresing od domaće majoneze i grčkog jogurta, limun, med)

*

Majestic salata (baby špinat, rikola, mix cherry rajčica, bosiljak, kisele kapulice, buffalo mozzarella, breskve prepečene na roštilju, moments dresing (maslinovo ulje, balsamico krema od jagoda, cvijet soli, peperoncino, origano, majčina dušica, vlasac))

Menu

SALATE S MESOM

Cezar salata (zelena salata, rikola, pržena slanina, krutoni prženi u maslinovom ulju, listići parmigiano sira, remulad umak (domaća majoneza, senf, hren, limunov sok, tabasco, češnjak pasta, creole začini))

*

Cezar salata s pilećim fileom (rimska salata, matovilac, rikola, dressing od jogurta, senf, limunov sok, domaća majoneza, pileći file, listići parmigiano sira, krutoni pečeni na začinjenom maslinovom ulju)

*

Salata s jajima i šunkom (šunka tostirana, jaja kuhana, vlasac, bijeli luk srebrenac, kiselo vrhnje, majoneza domaća lagana, svježi peršin i korijander)

*

Salata s piletinom (pečena pileća prsa, crveni radić, brokula s roštilja, kapulice, rikola, čihora, maslinovo ulje, bijeli aceto balsamico, krema, češnjak pasta, peperoncino)

*

Caprese salata s mariniranom piletinom i avokadom

*

Ice salata s pečenom slaninom, feta sirom i crvenim umakom

*

Salata Siciliana (zelena salata, rikola, rajčica, mladi luk, krastavac, mrkva, šampinjoni, krutoni od kruha, mozzarella, šunka-dressing, senf, češnjak pasta, balsamico, maslinovo ulje)

Menu

SALATE S MORSKIM PLODOVIMA I RIBOM

Salata od hobotnice (krakovi kuhane hobotnice, crveni luk, cherry rajčice, origano, maslinovo ulje, zelene masline, peršin, sok limuna, vinski ocat)

*

Salata od plodova mora (dagnje cijele i očišćene, lignje kolutići, hobotnica, sipa, gambori, zelene i crne masline, crvena i zelena paprika, crveni luk, rajčica, češnjak, maslinovo ulje, balsamico ocat, majčina dušica, peršin, kiselica ili rikula)

*

Salata s mariniranim i slanim inćunima (marinirani inćuni, slani inćuni, slanutak, sušene rajčice, kapare, kapulice ukiseljene rukola, salata iceberg, maslinovo ulje, limunov sok)

*

Salata s tunom (rikola, tuna iz ulja, avokado, masline, bosiljak, peperoncino, maslinovo ulje, sok limete i balsamico krema od bosiljka)

Menu

DESERTI

SHOOTERS-DESERTI U ČAŠICI

Tiramisu s mascarpone sirom i rumom

*

Panna cotta, kompot od smokava, pistacio

*

Cheesecake mousse, umak od malina, ganache od čokolade

*

Oreo keks, mousse od sira, šlag

*

Brownie s maslacem od kikirikija

*

Panna cotta, mango

MINI MUFFINI I KOLAČIĆI

Kolač s čokoladnim medenjacom

*

Slani karamel muffin

*

Mono kolač od kokosa

*

Muffin od naranče i karamele

*

Espresso muffin s kremom od bjelanjaka

*

Mono kolač s pistacijom i marelicom

*

Muffini s mrkvom i bananom

Menu

DESERTI U ČAŠI / BOWL (po želji)

Pijane kruške

*

Tufahija

*

Royal desert (krema od jagoda, želirani pjenušac)

*

Pavlova bowl

*

Schwarzwald bowl

*

Tiramisu s narančom

TARTOVI

Mini tart s borovnicom

*

Mini tartovi s breskvom, jabukom ili marelicom

*

Mini tartovi s plavim šljivama i orasima

*

Čokoladni tart (10 osoba)

*

Tart s čokoladom, nattelom i pistacijama

OSTALI DESERTI

Avokado desert u kori

*

Crvene palačinke zavežljaj

*

Čokoladne palačinke s malinom

MAJESTIC MOMENTS

Menu

Kako Vam želimo pružiti stvarno personaliziranu uslugu omogućili smo vam da sami odaberete gore navedena jela za svoj švedski stol a mi će mo vam rado pomoći ako ste u kakvoj dilemi svojim savjetom ili prijedlogom.

Maksimalni odabir 8 jela.

Molimo vas da jedino obratite pažnju kod odabira salata i deserata na sezonske namirnice jer i mi pratimo sezonsko voće i povrće .

Mala je vjerojatnost da ćemo vam moći isporučiti salatu s jagodama u 12 mjesecu 😊

MAJESTIC MOMENTS