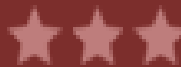




# HOTEL ANDRIĆEV KONAK



## МРСАН МЕНИ бр. 1:

### **хладно / топло предјело**

Вишеградска закуска / Телећа чорба

### **главно јело**

Cordon bleu (пилећи филе пуњен сиром и шунком - 100g)

Роловани свињски ражњићи (100g)

Телећи медаљони (100g)

Прилог (печени кромпир/царско поврће)

### **салата**

Сезонска салата (парадајз, купус, краставац, зелена салата, феферонка)

### **пециво**

домаћа лепиња

### **десерт**

торта

## МРСАН МЕНИ бр. 2:

### **хладно / топло предјело**

Вишеградска закуска / Телећа чорба

### **главно јело**

Печурке на жару(100g)

Пуњени свињски филе (100g)

Пилећи батак на жару (100g)

Прилог (ловачки кромпир – печени кромпир и шаргарепа) /  
рижа

### **салата**

Сезонска салата (парадајз, купус, краставац, зелена салата, феферонка)

### **пециво**

домаћа лепиња

### **десерт**

торта

## ПОСТАН МЕНИ бр. 3:

### **топло предјело**

Рибља чорба

### **главно јело**

Дринска пастрмка  
Прилог (далматинско вариво)

### **салата**

Сезонска салата (парадајз, купус, краставац, зелена салата, феферонка)

### **пециво**

домаћа лепиња

### **десерт**

торта

## ВЕГЕТАРИЈАНСКИ МЕНИ бр. 4:

### **топло предјело**

Крем чорба од печурака

### **главно јело**

Міх: рижото од поврћа, печени кромпир, запечени броколи

### **салата**

Сезонска салата (парадајз, купус, краставац, зелена салата, феферонка)

### **пециво**

домаћа лепиња

### **десерт**

торта



**При изради менија, кулинарски тим хотела „Андрићев конак“ је за ову годину унео битне измене, како би одговорио запажањима од лане. Поред осталог, само послуживање ће бити много ажурније, а Ваше је само да изаберете нешто од четири понуђена менија, приликом пријављивања учешћа и то унесете у [формулар за пријаву](#).**