



KUHNA





KONCEPT POSESTI KUNIGUNDA

Koncept naše posesti je, da dajemo različne punkte /prostore v najem za različne vrste dogodkov, druženj, zabav, prireditev in priložnosti kot so rojstni dnevi, obletnice, poslovna in družinska srečanja, družinska kosila, teambuildingi, ohceti, poslovni zajtrki, birme, obhajila, žurke,....

Pomembna informacija! Posest Kunigunda ne deluje na principu restavracije/gostilne kar pomeni, da v večini vso hrano pripravljamo sprotno in za namen dotičnega dogodka oziroma kulinaričnega doživetja. To pomeni, da delujemo na sistem rezervacij, ki so za nekompleksne dogodke priporočljiva vsaj teden pred datumom ko nas želite obiskati in za tiste kompleksnejše, ki zahtevajo več priprave pa vsaj 1-2 meseca pred dogodkom. Za zaključene družbe se tako kulinarika, kot ponudba pijače ter vse ostale podrobnosti definirajo povsem individualno in samo za rezerviran dogodek oziroma doživetje. Za vsakega naročnika posebej izberemo in organiziramo ekipo, ki se vam bo predajala skozi ves dogodek pa četudi gre samo za nedeljsko kosilo ali družinsko druženje. Izjema so nedeljska kosila odprtega tipa ali drugi kulinarični dogodki, katerih organizator je Posest Kunigunda.



Informativne cene najema za vse prostore si lahko ogledate na [povezavi](#). Ko najamete prostor pomeni, da ste v tem terminu v rezerviranem prostoru samo vi in nihče drug kar pomeni veliko mero intimitete in diskretnosti. V primeru, da intimiteta za vas ni pomembna se o ponudbi pogovarjamo individualno in jo prilagajamo glede na morebitne ostale goste, ki bi bili na posesti oziroma prostoru istočasno. Po potrditvi najema prostora se dogovorimo detajlno za kulinarichen in ostali del dogodka s ciljem, da je ta dogodek prijeten in nepozaben. Vsekakor smo vedno odprti za diskusijo v vezi individualnih dogodkov, da najdemo skupno točko in da se izvede dogodek, ki bo vam in vašim bližnjim v zadovoljstvo.





KULINARIKA NA POSESTI KUNIGUNDA

Kjer zadiši po doživetju

Pri nas hrana ni le nekaj na krožniku – je zgodba, razpoloženje, vonj po oglju in sveže pečenem kruhu. Je začimba doživetja, ki ga začutite s prvim grižljajem in pomnite še dolgo zatem.

Na Kunigundi verjamemo, da si vsako srečanje – naj bo romantično, družinsko, poslovno ali razigrano – zasluži kulinariko, ki jo spremlja nasmeh. Skupaj s chefi, mojstri žara, ljubitelji tradicionalnega in inovatorji molekularne kuhinje ustvarjamo raznolike pogostitve, ki se lahko raztegnejo čez celotno posest.

Od elegantnih sprejemov na razgledni točki 555,55 m.n.v., do rustikalnega zaključka v PUB-ecu ob hišnem pivu Bonaparte in vinilu v ozadju – vas čaka kulinarčno popotovanje, kjer vsaka postaja navduši z novo zgodbo. Ponudimo lahko:

- Klasična kosila s sodobnim twistom
- Jedi izpod peke in žar mojstrovine
- Show cooking in finger food
- Tematske pogostitve na različnih točkah posesti
- In predvsem – prilagoditve vašim željam

Ne glede na to, ali želite nekaj umirjenega in elegantnega ali bolj sproščenega, dinamičnega in zabavnega – Kunigunda se zna prilagoditi vašemu tempu. Včasih na vetriču. Drugič na ognju. Vedno pa z dušo.

Rezervirajte si
BARBI-Q
POJEDINO ali
FESTO
ZDAJ!

Povabite družino, prijatelje, sodelavce ali pa sošolce na odlično kosilo ali večerjo, ki bo pripravljena na odprtem ognju! Pripravili vam bomo pravo gurmansko pojedino. Meso in ostale sestavine so izključno lokalnega porekla.





Meso izpod peke

Povabite družino ali prijatelje in jih odpeljite na odlično kosilo ali večerjo izpod peke na odprtem ognju! Pripravili vam bomo pravo gurmansko pojedino, ki jo bomo pekli že več ur pred vašim prihodom. Sač ali peka je ena redkih ohranjenih posod za pripravo prave tradicionalne kulinarike. Takšen način priprave so poznale že starodavne kulture, danes pa jo uporabljajo predvsem na območju bivše Jugoslavije.

Kosilo ali večerjo »izpod peke« pripravimo v litoželezni posodi, ki jo pokrijemo z žerjavico in tako meso in zelenjavo s krompirjem pečemo v lastnih sokovih približno slabe štiri ure

Priporočamo različne dele mesa in sicer: rebra, flam, krača, stegno, idr. Meso in ostale sestavine so izključno lokalnega porekla kmetije Grobelnik.

Cena menija:

št. oseb	teletina	mešano meso
min. 8 oseb	29,90€/oseba	28,90€/oseba

Opcijsko: Priporočamo zeleno solato, 4,90 €/osebo

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!



SHORTRIBS- RAHLO DIMLJENA ZORJENA GOVEJA REBRA, KUNIGUNŠKA RAHLO PEKOČA MAJONEZNA KREMNA OMAKA, KROMPIR IZ ŽERJAVICE

Shortribs so odlična BBQ jed, katerih skrivnost je v tem, da jih dimimo na nizki temperaturi med 110-120°C in to zelo počasi. Zaradi tega so na koncu mehke, sočne in zelo polnega okusa. Jed postrežemo zokusnim krompirjem iz žerjavice in Kunigunško majonezno omako, ki doda jedi rahlo pikanten okus. Shortribs so prava gurmanska poslastica za vse mesojedce.

Meso in ostale sestavine so izključno lokalnega porekla.

Cena menija:

min.8 oseb 27,90€/oseba

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!

www.posestkunigunda.com



PORCHETA Z RAŽNJA, ŠENTJUNGERDSKI DIVJI ŽELIŠČNI PESTO IN SLANI DOMAČI KROMPIRČEK

Porchetta, je pečena svinjina, znana predvsem po svojih bogatih okusih in teksturah. Njen izvor naj bi segal v čas Rimljanov, že stoletja pa predstavlja pomemben del italijanske kulinarične kulture. Svinjsko potrebušino s kožo, začinimo z okusno kombinacijo janeža, timijana, česna in limone, jo zavijemo v rolado in počasi pečemo do hrustljave skorjice.

Porhceto postrežemo s Šentjungerdskim divjim zeliščnim pestom in slanim domačim krompirčkom pečeno papriko in salsa verde omako, ki povežeta vse okuse v popolno celoto.

Meso in ostale sestavine so izključno lokalnega porekla.

Cena menija:

min.8 oseb 29,90€/oseba

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!

www.posestkunigunda.com



BABY SPARE RIBS S HIŠNO BBQ OMAKO & SLANI DOMAČI KROMPIRČEK

Baby ribs (hrbтни del reber) so manjša rebra, z mehkejšim mesom kot spare ribs (trebušni del reber), ki so večja, bolj mesnata, a nekoliko trša. Peka poteka v treh fazah – dimljenje, pečenje v foliji in zaključno pečenje na žaru. Pečena rebra imajo lepo zapečeno skorjo, prijeten vonj in okus, BBQ omaka je lepo zapečena medtem, ko kosti ob strani štrlijo iz mesa in hitro odstopijo.

K rebrcam postrežemo krompirček "dollar chips".

Meso in ostale sestavine so izključno lokalnega porekla.

Cena menija:

min.8 oseb 23,90€/oseba

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!



GOVEJI TRI TIP STEAK S POPEČENO ZELENJAVO IN KUNIGUNŠKO OMAKO

Tri tip ali županov kos po naše je v kombinaciji z zanimivo kombinacijo mešanic začimb prava kombinacija za popolne gurmane. Ker je Tri Tip zunanja mišica, jo prekriva sloj maščobe, ki nam na koncu ponudi popoln okus. kot prilogo pripravimo popečeno zelenjavo in kunigunško omako. Preostane vam še le, da uživate v perfektni kombinaciji neverjetne sočnosti, maslenosti in lepo zapečene zunanje maščobe.

Meso in ostale sestavine so izključno lokalnega porekla .

Cena menija:

min.8 oseb 39,90€/oseba

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!



POČASI PEČENA HRUSTLJAVA SV.KRAČA Z DOMAČIM PEČENIM KROMPIRJEM

Povabite in pripeljite prijatelje na njami hrustljava sv. ali telečjo kračo. Pripravili vam bomo pravo gurmansko pojedino. Ne glede na letni čas krača vedno prav pride.

- Pozdrav z domačo žganico
- Počasi pečena hrustljava sv. ali telečja krača
- Domač hrustljav pečen krompir s slanino

Cena menija:

min. 8 oseb 23,90€/oseba

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!

www.posestkunigunda.com



Hobotnica izpod peke

Povabite družino ali prijatelje in jih odpeljite na odlično kosilo ali večerjo hobotnice izpod peke na odprtem ognju! Pripravili vam bomo pravo gurmansko pojedino. Ne glede na letni čas je hobotnica izpod peke vedno aktualna saj je prava poslastica za ljubitelje mediteranskih specialitet. Kosilo ali večerjo »izpod peke« pripravimo v litoželezni posodi, ki jo pokrijemo z žerjavico in tako hobotnica in zelenjava s krompirjem pečemo v lastnih sokovih.

Cena menija:

min. 8 oseb 34,90€/oseba

Opozorilo: Prostor namenjen tovrstni pogostitvi je KUHNA. Cena vključuje tudi najem prostora! Vse navedene cene vključujejo DDV!

www.posestkunigunda.com



Sladice

(Informativna cena pri min.30 oseb)

- Domača jabolčna pita 4,90€
- Kremne rezine mikro 4,40€

Način sodelovanja

Naročnik ponudbo potrdi pisno preko e-mail sporočila in veljavnost te začne veljati z dnem vplačanega 50% avansa za kulinaričen del (in najema prostora če je tako dogovorjeno). Končno število javi najkasneje 10 dni pred dogodkom, sicer v primeru manjšega števila pri obračunu velja prvotno število/kot je bila pripravljena ponudba.

Za vaš dogodek bomo vinsko karto oziroma izbor vin in ostale pijače z veseljem prilagodili glede na izbor jedi in vaših želja!

Cenik velja od 01.01. 2025. Vse cene so v EUR in vključujejo DDV.

WIFI: Kunigunda **p:** LepoJeTukaj!

e:info@posestkunigunda.com, **w:**posestkunigunda.com

Naslov podjetja: Pinocchio d.o.o., Gosposka 1, 3000 Celje, Slovenija

Posest Kunigunda, Šentjungert 10a, 3210 Šmartno v Rožni dolini

Pomembno:

Od pričetka obratovanja do 10. ure ne strežemo žganih pijač. Alkoholnih pijač ne strežemo: osebam mlajšim od 18 let, vinjenim osebam, osebam za katere upravičeno domnevamo, da bodo alkoholne pijače posredovale vinjeni ali mladoletni osebi.

Spoštujemo tobačni zakon.

e:info@posestkunigunda.com, w:posestkunigunda.com