



KOSILA





DRUŽINSKA SREČANJA / KOSILA

Kosilo z razlogom-lahko pa tudi brez.

Nekatere trenutke si zapomniš po hrani. Druge po ljudeh. Najlepše pa – po obojem.

Na Kunigundi verjamemo, da so družinski trenutki največji dogodki – tudi če se ne začnejo z orkestrom.

Zato smo ustvarili prostor, kjer se lahko družinsko kosilo razvleče v pozno večerjo.

Kjer se klepet, smeh ali ples zavlečejo v tiste ure, ko se pozabi na vse – tudi na uro.

Kosila pripravljamo ob sobotah in nedeljah – ker vemo, da so vikendi za družino, ne za kuhanje.

Krst, obhajilo, birma, jubilej, praznovanje – ali pa samo to, da se končno vsi zberete skupaj.

Klepet lahko steče že ob penini in se nadaljuje do poznega popoldneva... ali pa večera.

Na Kunigundi se lahko usedete – in ostanete.

Včasih zadiši po več kot le po kosilu.





Pri nas se čas ustavi - vsaj za vas.

In ker vemo, da ima vsak svoj slog, sta pri nas vedno možni dve poti:

1. Vaš prostor – vaša izvedba.

Najamete kotiček posesti (ali za popolno svobodo kar celotno posest), pripeljete svojo ekipo, svoj catering, svojo zgodbo.

Mi se umaknemo – vi imate oder.

2. Kunigunda poskrbi.

Za hrano, postrežbo, vzdušje in še za kakšno podrobnost, ki naredi dan poseben.

Vi se usedete in uživate – mi kuhamo, strežemo in držimo ritem.

In ja, tudi kosilo se lahko razvleče.

Če ste še sredi debate, če krožijo kozarci, in če se kdo spomni na valček – zakaj bi ustavljali dober trenutek?

Čas teče drugače, ko sediš z ljudmi, ki ti nekaj pomenijo.





Kjer kosilo ni le obrok

Na Kunigundi verjamemo, da je kosilo več kot le hrana na krožniku. Je vonj po oglju, zgodba sestavin, topel kruh iz krušne peči in pogovor, ki teče čez ure – vse tisto, kar naredi trenutek nepozaben.

Vsak meni je zasnovan z občutkom – za tradicijo, za okus, za ljudi.

Za nekatere to pomeni govejo juho, zapečen krompir in rezine pečenke. Za druge sodoben preplet lokalnega in kreativnega. Za vse pa pomeni – iskreno in toplo kosilo. Kosila pripravljamo ob sobotah in nedeljah za zaključene skupine (do 30 oseb), z enotnim menijem po dogovoru. In če praznujete krst, obhajilo, birmo, obletnico – ali pa preprosto želite spet sesti za isto mizo – poskrbimo za izkušnjo, ki bo ostala z vami.

V nadaljevanju si lahko ogledate nekaj naših najljubših kulinaričnih poti.

Vse lahko prilagodimo – ali pa ustvarimo nekaj čisto novega, samo za vas.

Tradicionalno, a nikoli dolgočasno.





Malo špeha, malo šarma - in že je pogovor na mizi

Včasih ni treba veliko – samo miza, na njej nekaj res dobrega in ljudje, ki se že dolgo niso videli.

Ko se pred vami znajde domači narezek, kot ga znamo pripraviti na Kunigundi, se druženje začne že, preden pade prva uradna beseda.

Postrežemo ga pred gosti – s srcem in z zgodbo.

Na lesenih deskah in starih a lepo obdelanih fosnih se znajde izbor najboljšega, kar ponuja naša okolica: rolana panceta, špeharica, bunka, špeh, "učka", "čiki", suha salama ...

Vsi kosi narezani z mislijo, da vsak ugriz sproži pogovor. Sirni del dodajo značajni siri kmetij Videc, Hecl in Podpečan – vsak s svojo teksturo, vonjem in okusom, ki govori o kraju, iz katerega prihaja.

In ker narezek pri nas ni samo "hladen uvod", ga zaokrožimo z domačimi vložninami, ki jih podpiše chef Jovan Borut – Heartmade.

Z njegovo pomočjo dobi vsaka rezina spremljavo, vsak grižljaj kontekst, vsak začetek svojo zgodbo.

cena /mešani

cena /brezmesni&sadni

nad 30 oseb 8,90€/oseba

7,90€/oseba





MENI 1.

Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom

Svinjska pečenka iz marinade

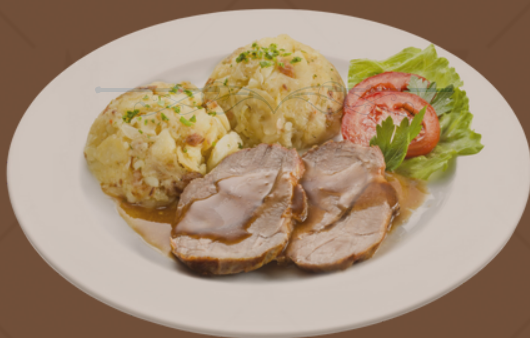
Ocvrti piščančji zrezek v panko drobtinah

Pražen krompir s čebulo in ocvirki

Izbrana zelenjava z žara s sezamom

Sestavljena solata

Informativna cena (nad 30 oseb): 27,90€



MENI 2.

Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom

Svinjska pečenka, pražen krompir z jurčki

Polnjena ocvrta piščančja rolada s špinačo, skuto, šunko in permazanom z naravno omako

Domači sirovi štruklji s praženimi drobtinami na maslu

Sestavljena solata

Informativna cena (nad 30 oseb): 27,90€



MENI 3.

Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom

Svinjska ribica v omaki z zelenim poprom

Polnjena ocvrta piščančja rolada (skuta, špinača, šunka, parmezan)

Polenta s sušenimi paradižniki

Domači sirovi štruklji s praženimi drobtinami na maslu

Sestavljena solata

Informativna cena (nad 30 oseb): 28,90€



MENI 4.

Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom

Telečji medaljončki v omaki z jurčki

Polnjena ocvrta piščančja rolada (skuta, špinača, šunka, parmezan)

Polenta s sušenimi paradižniki

Domači sirovi štruklji s praženimi drobtinami na maslu

Sestavljena solata

Informativna cena (nad 30 oseb): 29,90€



MENI 5.

Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom

Počasi pečena svinjina

Pečen krompir z prekajeno skuto

Pečeno jagnje, dušen riž z oreški in suhim sadjem

Piščančji medaljoni v zeliščni omaki, sotirana vrtna zelenjava

Sestavljena solata

Informativna cena (nad 30 oseb): 32,90€



MENI 6.

Lička mangelice iz krušne peči z zelenjavo (korenček, zelena, šampinjoni, rdeča čebula, česen) servirano v glineni posodi

Gratinirana maslena polenta s parmezanom

Sestavljena solata(opcijsko, 4,90€/oseba)

Informativna cena (nad 8 oseb): 29,90€



MENI 7.

Štefani pečenka oz Štefka je klasika dunajske kuhinje in tudi pri nas v Sloveniji zelo priljubljena jed že desetletja in skoraj nepogrešljiva na družinskih slavnih in ob praznikih. Štefka, je polnjena pečenka z jajci. Je zelo prijetnega okusa, sočna in mehka, zato ni čudno, da jo obožujejo vse generacije.

- Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom
- Rustikalna Štefani pečenka ali mesna štruca z jajci. No kar Štefka ji rečmo
- Omaka pripravljena iz lastnega soka Štefke
- Puhast krompirjev pire
- Ocvrti piščančji zrezek v panko drobtinah
- Zelena solata

Informativna cena (nad 30 oseb): 28,90€





MENI 8. (meso po izbiri 3 ali 4 vrste)

- Polnjena vešalica z ribanim mladim sirom
- Čevapčiči s slanino
- Pleskavica s sirom
- Piščančji ražnjič
- Marinirana vratovina
- Pečene marinirane perutničke
- Prebranec
- Kajmak, lutenica, gorčica, čebula
- Zelenjava z žara
- Lepinja

Informativna cena 3 vrste mesa (nad 30 oseb): 27,90€

Informativna cena 4 vrste mesa (nad 30 oseb): 29,90€

Opcijsko: Goveja juha z domačimi rezanci, kuhano govedino in korenčkom (opcijsko: 4,90€/osebo)

MENI 9.

Meso sveže teletine izpod peke lokalne kmetije
Grobelnik /Galicija s krompirjem in zelenjavo
Sestavljena solata (opcijsko, 4,90€/oseba)
Domača jabolčna pita (opcijsko, 4,90€/oseba)

Informativna cena (min. 8 oseb): 29,90€



Sladice

(Informativna cena pri min.30 oseb)

Domača jabolčna pita	4,90€
Kremne rezine mikro	4,40€
Sladki sirovi štruklji s pregreto smetano	5,90€
Jabolčni zavitek	5,90€
Jabolčni zavitek z vaniljevo kremo in jagodičevjem	4,90€
Jabolčna pita s sladoledom in vaniljevo kremo	5,90€
Muse bele čokolade, Jabolčna čežana, sveže jagode, čokoladni drobljenec	5,90€
carski praženec/šmorn z domačo marmelado mama Lele, vanilijo in pehtranom	5,90€
Opcija: razrez torte in serviranje/kos	1,90€
Rezano sveže sadje /100g/ oseba	5,90€

Način sodelovanja

Naročnik ponudbo potrdi pisno preko e-mail sporočila in veljavnost te začne veljati z dnem vplačanega 50% avansa za kulinarichen 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.

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

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