



<p><b>GP EKOM</b> d.o.o. Športska 2 40000 Čakovec</p> <p>Tel/fax: +385 40 328 210</p> <p>MB: 0613916 OIB: 39556374647</p>	<p>Registrirano u Trgovačkom sudu u Varaždinu MBS: 070033138, Tt-96/602-3 Temeljni kapital društva: 19.000,00 kn, uplaćen u cijelosti. IBAN: HR 81 23400091116009088 Uprava - direktor: Miodrag Novosel</p> <p></p> <p><a href="mailto:gp-ekom@ck.t-com.hr">gp-ekom@ck.t-com.hr</a> <a href="http://www.ekom.hr">www.ekom.hr</a></p>	<p></p> <p>Gradski bazeni, Stadion SRC Mladost, Streljana, Macanov dom, Sloga</p>
---	---	--

**Predmet: UGOSTITELJSKA PONUDA 1**

**Hladna jela**

- Plate – meso s tiblice, goveđi jezik, pršut, kulen, kraški vrat
- Razni sirevi – svježi sir s vrhnjem, gorgonzola, turoš sir, mozzarella piccolo, slani sir
- Salata od piletine, juneća salata „ala bazen pikant“
- Sezonsko voće
- 0,10 dkg mesa po osobi

**Topla jela**

- Lungić punjen suhim šljivama u umaku od šljiva
- Juneći rezanci u meksičkom umaku
- Pohani pileći file (punjen svježim sirom, hamburgerom, mrkvom)
- Pileće roladice na žaru punjene porilukom
- 0,20 dkg mesa po osobi
- Prilog: Zapečeni krumpir s vrhnjem, njoki, špecle, povće na žaru s parmezanom (tikvice, šampinjoni)
- Kompozicija svježih sezonskih salata

**Kolači razni**

**Kruh**

**Predmet: UGOSTITELJSKA PONUDA 2**

**Hladna jela**

- Canape sendviči 2 kom (povrće, piletina, tuna, sirevi, naresci)
- Cherry rajčica s mozzarellom (Capresse salata)
- Kukuruzna zlevka s domaćim pekmezom

**Topla jela**

- Svinjski medaljoni u šampinjonima ili pileći medaljoni u umaku od vrhnja
- Pohani pileći medaljoni sa sezamom, piletina orly.
- Miješani roštilj (mini ražnjići pileći s povrćem, ćevapi, vratina na žaru)
- 0,20 dg mesa po osobi
- Prilog: zapečeni krumpir s vrhnjem, njoki, povrće na žaru s parmezanom (tikvice, šampinjoni)
- Kompozicija svježih sezonskih salata

**Kruh**

Predmet: **UGOSTITELJSKA PONUDA 3**

---

**1. Varijanta**

- Medaljoni (junetina) na meksički
  - Rolada od piletine (file) punjena svježim sirom, tikvicama, šunkom
  - Otkošteni batak i zabatak u marinadi od naranče na žaru
  - Prilog: zapečeni krumpir s vrhnjem, njoki, povrće na maslacu
  - Kompozicija svježih sezonskih salata
  - Kruh
  - 0,25 dg mesa po osobi.
  -
- 

**2. Varijanta**

- Medaljoni (svinjski šol) u šampinjonima
  - Piletina (file) pohana sa sezamom, orly
  - Mramorna mesna štruca (punjena špinatom, paprikom, sirom Trapist)
  - Prilog: Restani krumpir, njoki, povrće na maslacu
  - Kompozicija svježih sezonskih salata
  - Kruh
  - 0,25 dg mesa po osobi.
- 

Predmet: **UGOSTITELJSKA PONUDA 4**

---

**1. Varijanta**

- Canape sendviči - 5 kom po osobi
  - Kukuruzna zlevka - 1 kom po osobi
  - Voće
- 

**2. Varijanta**

- Canape sendviči - 5 kom po osobi
  - Kukuruzna zlevka - 1 kom po osobi
  - Mini klipčići, forneti razni okusi
  - Voće
- 

Predmet: **UGOSTITELJSKA PONUDA 5**

- Mesne okruglice u pikantnom umaku
- Teleći rezanci „Bazen“ s povrćem na žaru i parmezanom
- Pohane pileće rolade (sir, masline, hamburger) 0,25 dg
- Špecle, Kroketi
- Zapečeni krumpir s vrhnjem
- Kompozicija svježih sezonskih salata
- Kruh razni
- Kolači složeno na podlošku

Predmet: **UGOSTITELJSKA PONUDA 6**

- Lignje na pariški
  - Pohani svinjski kare u finoj marinadi
  - Pileći medaljoni u umaku od vrhnja
  - Prilog: restani krumpir, povrće na maslacu, njoki
  - Salata miješana
  - Kruh razni
  - 0.25dkg mesa po osobi
- 

Predmet: **UGOSTITELJSKA PONUDA 7**

---

**1. Varijanta**

- Pohani pileći bečki ili orly
  - Svinjski odrezak u šampinjonima
  - Prilog: Zapečeni krumpir s vrhnjem, široki rezanci
  - Kompozicija svježih sezonskih salata
  - Kruh razni
  - 0,20 dg mesa po osobi
- 

**2. Varijanta**

- Medaljoni (svinjski šol) u šampinjonima
- Lignje na pariški
- Prilog: Prženi krumpir, njoki, povrće na maslacu
- Kompozicija svježih sezonskih salata
- Kruh razni
- 0,23 dg mesa po osobi

## UGOSTITELJSKA PONUDA 8

### SAMO HLADNO JELO

- Naresci: meso iz tiblice, pršut domaći, kraški vrat, kulen, goveđi jezik, rolana lopatica...
  - Razni sirevi: svježi sir s vrhnjem, gorgonzola, feta sir, gauda, mozzarella piccolo, domaći tvrdi i polutvrđi sir
  - Salate: salata od piletine, salata od ječma na međimurski sa crnim uljem, salata od riže i tune
  - Punjena jaja, pašteta od tune
  - Kukuruzna zlevka s domaćim pekmezom
  - Kolači mali
  - Voće sezonsko
  - Kruh
  - 0,18 dg mesa po osobi
- 

Moguće su promjene ponuda prema Vašim željama.

#### **KONTAKT (Upit za cijenu):**

GP EKOM d.o.o., Gradski bazeni „Marija Ružić“ Čakovec  
Športska 2, Čakovec

**Tel:** 040 328 210 – tražiti ugostiteljstvo

S poštovanjem,

Darko Obadić, v.r.  
Voditelj ugostiteljstva