



MEDITERRANES ABENDESSEN

Mediterranes Abendessen ist das Hotel in der Zusammenstellung Ihres Buffet in der Saison 2008 enthalten wie Abschiedsessen (Freitag) . Die Gäste haben dieses Abendessen wie ein gastronomisches Vergnügen gefunden, und auf ihren Antrag ist das Hotel in die Saison 2009 außer Freitags eingeführt anderen Abendessen am Samstag wie ein Willkommens-Abendessen. Obwohl dieses Abendessen von Lebensmitteln in diesen Gebiet gemacht geworden, in dieser Saison 2010 wird mit Lebensmitteln die von ländlichen Standards der gesunden ökologische Nahrung angebaute werden.

Gemüse und Obst auf dem Hof von Bill Jakoliš Vlaka bei Stankovci gewachsen, Fleisch und Fleisch-erzeugnisse sind aus dem Bauernhof Maleš in Mirlović Zagora, Fisch und anderen Meeresfrüchten wurden in den Kornaten-Archipel entfernt, bei der Herstellung von Backwaren, Getreide aus der Wirtschaftsbetrieb Mavrović genutzt sind, Öle und Gewürze aus Kornati.

Neben dem Lebensmittel, diese Abendessen bieten gute Auswahl von authentischen Speisen und hervorragend Kunst der Zubereitung von Speisen. Prosciutto auf dem Stand von den Gästen selbst abgeschnitten, Käse, gesalzener Fisch, Salate mit Meeresfrüchten, mariniertes Fisch, gegrilltes Gemüse, Fleisch- und Fish-Suppen, Risottos, Meeresfrüchte, Fisch gekocht - gegrillt – Fisch-Eintopf, Essen unter dem Deckel, „Paštica“, Lammfleisch gekocht und gebacken, „Vlaška teča“ (Schüssel) – Lammfleisch – Rind- Trockenfleisch- Gemüse – Gewürze- alle in „Bronzino“ gekocht .

Darüber hinaus gibt es Speisen und Getränke der Region: Weinbrand, Liköre, Weine.

