



[LINK Interactive maps](#)



[LINK Interactive maps](#)

## MEDITERANSKA VEČERA

Mediteranske večere u sastav svojeg buffet stola hotel je uvrstio u sezoni 2008. kao oproštajnu večeru (petkom). Ove večera gosti su ocjenili kao vrhunski gastronomski užitek , pa je hotel na njihov zahtjev u sezoni 2009. uz petak uveo još jednu subotom i to kao večeru dobrodošlice. Iako su ove večere pripravljane od namirnica uzgojenih na ovim područjima, ove 2010. sezone koristiti će se namirnice sa seoskih gospodarstava uzgojene po standardima ekološki zdrave hrane.

Povrće i voće uzgaja se na seoskom gospodarstvu Jakoliš iz Bile Vlaka kod Stankovaca, meso i mesne prerađevine na seoskom gospodarstvu Maleš u Mirlović Zagori, ribe i ostali plodovi mora izvađeni su u Kornatskom arhipelagu, pekarski proizvodi koriste žitarice sa gospodarstva Mavrović, ulja i začini sa Kornatskih otoka.

Osim namirnica ove večere odlikuju se i dobrim izborom autohtonih jela, kao i vrsnim kuharskim umjećem. Pršut na stalku kojeg gosti sami režu, sir, slane srdele, razne salate od morskih plodova, marinirana riba, povrće na žaru, juhe mesne i riblje, rižoti, školjke , ribe lešo- na žaru- brudet , jela ispod peke, pašticađe, janjetina lešo i pečena, vlaška teća – janjetina – junetina – suho meso- povrće – začini – sve kuhano u bronzinu

Uz jela tu su i pića ovog podneblja: rakije, likeri, vina.

