

-x- — odabrati x  
V — vegetarijansko  
VG — vegansko

# RIVA FOOD CATERING

## RADNI RUČAK

SR

### CLASSIC

#### PREDJELO - 5 -

Integralna tortilja sa grilovanim povrćem i pesto sosom (V)  
Španska pita (V)  
Bruseta kapreze (V)  
Kroasan sa mortadelom i pestom sa pistačima  
Slane princez krofne sa kozjim sirom (V)  
Brusketa sa pečenom paprikom i sirom (V)  
Kroasan sa čurečom šunkom i paradajzom

#### PREDJELO U ČAŠI - 2 -

Kruti od povrća (V)  
Pohovana mocarela u paradajz sosu (V)  
Tzaziki sa štapićima od krastavca (V)

#### SALATE - 3 -

Pene pesto salata sa parmezanom (V)  
Srpska salata (VG)  
Miks zelenih salata sa francuskim dresingom (VG)  
Šopska salata (V)  
Kus kus salata (VG)

#### GLAVNA JELA - 3 -

Bao bauns sa ukišljenim povrćem i susamom  
Juneći mini burger  
Pileći souvlaki  
Pileća Saltimbocca  
Bao buns sa hrskavim tofuom

#### PRILOZI - 2 -

Domaći zapečeni krompir  
Kroketi od tikvice sa tzaziki sosom (V)  
Grilovano povrće (V)

#### DESERTI - 3 -

Cannoli sa vanil kremom i bademom (V)  
Panna cotta sa svežim sezonskim voćem (V)  
Krem od tamne čokolade sa džemom od maline (V)  
Choux sa kremom od vanile (V)  
Limun tart (V)

CENA PO OSOBI — 21 €  
bez PDV-a

### ELEGANCE

#### PREDJELO - 5 -

Tortilja (VG)  
Pita sa spanaćem i sirom (V)  
Bruseta sa djubekom i mladim spanaćem (V)  
Kroasan sa pršutom  
Slane princez krofne sa tartufima (V)  
Bajadera od krompira i slanine  
Brusketa sa kozjim sirom i paradajzom (V)

#### PREDJELO U ČAŠI - 2 -

Prolećne rolnice u terijaki sosu (V)  
Tatar od lososa  
Tatar od cvekle i kozijeg sira (V)

#### SALATE - 3 -

Grčka salata (V)  
Cezar salata (V)  
Nica salata (V)  
Coleslaw (V)  
Kremasta krompir salata sa dimljenom pastrmkom

#### GLAVNA JELA - 3 -

Bao bauns sa piletinom i sweet chilli sosom  
Pileći mini burger  
Shish kebab  
Pileći medaljoni sa mocarelom

#### PRILOZI - 2 -

Grilovana palenta sa paradajz sosom i parmezanom (V)  
Mac & cheese (V)  
Sotirano povrće (VG)

#### DESERTI - 3 -

Churossi sa sosom od tamne čokolade (V)  
Tricolor mus (V)  
Mus od mlečne čokolade sa insertom od lešnika (V)  
Čoko tart (V)  
Kolač od bele čokolade i borovnice (V)

CENA PO OSOBI — 25 €  
bez PDV-a

### PRESTIGE

#### PREDJELO - 5 -

Tortilja (V)  
Pita sa krompirom i tartufima (V)  
Brusketa sa "roastbeef-om" čipsom od parmezana  
Kroasan sa dimljenim lososom  
Slane princez krofne sa starenim parmezanom 36 meseci (V)  
Brusketa sa paštetom od čvaraka i maslina  
Mini tart sa paštetom od gušćije i pileće džigerice

#### PREDJELO U ČAŠI - 2 -

Mini kapreze (V)  
Poširani gambori sa salsom od povrća  
Tatar od tune i krastavca

#### SALATE - 3 -

Meditranska salata (VG)  
NY Cobb salata (V)  
Orzo salata (VG)  
Pečeni karfiol sa bademima i pomorandžom (VG)  
Kinoa sa baby spanaćem i crvenom paprikom (VG)

#### GLAVNA JELA - 3 -

Bao bauns sa osso bucco-om i sosom od paradajza  
Juneći mini burger od angusa  
Ražnjić sa grilovanim lignjama  
Juneći terijaki  
Losos ražnjić

#### PRILOZI - 2 -

Grilovani kukuruz sa glazurom od paradajza (VG)  
Melanzanna (V)  
Ražnjić od povrća

#### DESERTI - 3 -

Mini eclaire sa pistačima (V)  
Tiramisu sa jagodama (V)  
Krem od bele čokolade i šumskog voća (V)  
Mus od pistača sa džemom od maline (V)  
Crunchy nugat (V)

CENA PO OSOBI — 30 €  
bez PDV-a

RIVA FOOD CATERING

# BUSINESS LUNCH

-x- — choose x  
V — vegetarian  
VG — vegan

## CLASSIC

### APPETIZER - 5 -

Wholemeal tortilla with grilled vegetables and pesto sauce (V)  
Spanish Pie (V)  
Bruschetta caprese (V)  
Croissant with mortadella and pesto with pistachios  
Salted princess donuts with goat cheese (V)  
Bruschetta with roasted peppers and cheese (V)  
Croissant with turkey ham and tomatoes

### APPETIZER IN A GLASS - 2 -

Vegetable crucibles (V)  
Fried mozzarella in tomato sauce (V)  
Tzaziki with cucumber sticks (V)

### SALADS - 3 -

Mousse pesto salad with parmesan cheese (V)  
Serbian salad (VG)  
Green salad mix with French dressing (VG)  
Shopska salad (V)  
Couscous Salad (VG)

### MAIN DISHES - 3 -

Bao bauns with pickled vegetables and sesame seeds  
Beef mini burger  
Chicken souvlaki  
Chicken Saltimbocca  
Bao buns with crispy tofu

### SIDE DISHES - 2 -

Homemade baked potatoes  
Zucchini croquettes with tzaziki sauce (V)  
Grilled vegetables (V)

### DESSERTS - 3 -

Cannoli with vanilla cream and almonds (V)  
Panna cotta with fresh seasonal fruit (V)  
Dark chocolate cream with raspberry jam (V)  
Choux with vanilla cream (V)  
Lemon tart (V)

PRICE PER PERSON — 21 €  
without VAT

## ELEGANCE

### APPETIZER - 5 -

Tortilla (VG)  
Pita with spinach and cheese (V)  
Bruschetta with tenderloin and young spinach (V)  
Croissant with prosciutto  
Salted princess donuts with truffles (V)  
Potato and bacon bajadera  
Bruschetta with goat cheese and tomatoes (V)

### APPETIZER IN A GLASS - 2 -

Spring rolls in teriyaki sauce (V)  
Salmon tartare  
Beetroot and goat cheese tartare (V)

### SALADS - 3 -

Greek Salad (V)  
Caesar salad (V)  
Nice salad (V)  
Coleslaw (V)  
Creamy potato salad with smoked trout

### MAIN DISHES - 3 -

Bao bauns with chicken and sweet chilli sauce  
Chicken mini burger  
Shish kebab  
Chicken medallions with mozzarella

### SIDE DISHES - 2 -

Grilled polenta with tomato sauce and parmesan (V)  
Mac & cheese (V)  
Sauteed vegetables (VG)

### DESSERTS - 3 -

Chuross with dark chocolate sauce (V)  
Rainbow mousse (V)  
Milk chocolate mousse with hazelnut insert (V)  
Choco tart (V)  
White chocolate and blueberry cake (V)

PRICE PER PERSON — 25 €  
without VAT

## PRESTIGE

### APPETIZER - 5 -

Tortilla (V)  
Pie with potatoes and truffles (V)  
Bruschetta with roast beef parmesan chips  
Croissant with smoked salmon  
Salted princess donuts with aged Parmesan cheese 36 months (V)  
Bruschetta with crackling and olive pâté  
Mini tart with goose and chicken liver pate

### APPETIZER IN A GLASS - 2 -

Mini Capers (V)  
Poached prawns with vegetable salsa  
Tuna and cucumber tartare

### SALADS - 3 -

Mediterranean salad (VG)  
NY Cobb Salad (V)  
Orzo salad (VG)  
Roasted cauliflower with almonds and orange (VG)  
Quinoa with baby spinach and red pepper (VG)

### MAIN DISHES - 3 -

Bao bauns with osso bucco and tomato sauce  
Beef mini Angus burger  
Skewers with grilled squid  
Beef teriyaki  
Salmon skewer

### SIDE DISHES - 2 -

Grilled corn with tomato glaze (VG)  
Melanzanna (V)  
Vegetable skewers

### DESSERTS - 3 -

Mini eclair with pistachios (V)  
Tiramisu with strawberries (V)  
White chocolate and forest fruit cream (V)  
Pistachio mousse with raspberry jam (V)  
Crunchy Nougat (V)

PRICE PER PERSON — 30 €  
without VAT