

GRAND HOTEL
UNION

NEW YEAR'S EVE DINNER 2019/2020

[CLICK HERE](#)

SILVESTRSKA VEČERJA 2019/2020

[KLIKNI TU](#)

CENONE DI SAN SILVESTRO 2019/2020

[CLICCA QUI](#)

2020

GRAND HOTEL
UNION

NEW YEAR'S EVE DINNER 2019/2020

31 DECEMBER 2019

UNION RESTAURANT & THE GREEN ROOM

HOT & COLD NEW YEAR'S EVE BUFFET

The dinner includes a welcome cocktail and an assortment of fine food prepared by our master chefs.

Dinner time: between 19:00 and 22:30. Price: €75.00 per person

DISCOUNTS

Children aged 3 and under: free; children aged between 4 and 13: 50% discount

OTHER DRINKS ON OFFER

A bottle of sparkling wine: €26.00

Beverage package (water/juice, 0,30l of white or red wine): €15.00

Other drinks are charged according to our current price list.

A 100% advance payment is required at the time of reservation.

HALF-BOARD DINNER

28-30 December 2019 & 1 January 2020

Price: €30.00 per person

Hot & cold buffet

INFORMATION AND RESERVATIONS

Grand Hotel Union

Miklošičeva 1, 1000 Ljubljana

+386 (0) 1 308 1989

celebrate@uhcollection.si



NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

COLD WARM BUFFET – SITTING

Aperitif: welcome cocktail

Cold dishes

Karst prosciutto, assortment of olives and olive bread
Slovenian cold cuts of cured meat with pickled vegetables
Cheeses from small local dairy farm with dried apricots, figs and nuts
English roast beef rolls served on vegetables with aioli sauce
Slices of duck fillet with citrus fruits and raspberry gel
Marinated salmon and stuffed hard boiled eggs
Assortments of smoked fish with horseradish panna cotta and capers
Cheese and vegetable quiche
Selection of fresh and ready-made salads with dressings and condiments

Soups

New Year's lentil soup with carrots and spices
Cream of butternut squash soup with toasted pumpkin seeds

Hot dishes

Ravioli with brown butter, spinach with nutmeg and walnuts
Salty cottage cheese rolled dumplings with tarragon and breadcrumbs
Beef Wellington with red wine sauce
Baked lamb leg with rosemary and thyme
Fillet of pork tenderloin with herbs and apple chutney
Seared turkey leg with glazed chestnuts
Sea bass fillet with Mediterranean sauce

Side dishes

Rice with Oriental spices and cloves
Potatoes au gratin with cheeses and nutmeg
Buckwheat porridge with wild mushrooms
Tian Provençal
Selection of winter vegetables with butter

Desserts from our pâtisserie

Bûche Noël
Tarte Tatin
Coffee crème brûlée
Eclairs with chocolate cream and shaved almonds
Gibanica – layer cake
Festive decorated fruit and chocolate fondant fancies
Assortment of tea cookies
Fresh-cut fruit
Fruit in a basket



2020

GRAND HOTEL
UNION

SILVESTRSKA VEČERJA 2019/2020

31. 12. 2019

RESTAVRACIJA UNION IN ZELENİ SALON

SILVESTERSKI HLADNO TOPLI BIFE

Vključuje koktajl dobrodošlice in kulinarčne dobrote naših kuharjev. Večerja med 19:00 in 22:30.

Cena: 75,00 € na osebo

POPUSTI

Otroci do vključno tretjega leta starosti: brezplačno. Otroci od 4. do vključno 13. leta starosti: 50 % popust

DODATNA PONUDBA

Steklenica penine: 26,00 €

Paket pijače (voda/sok, 0,30 l vina belo ali rdeče): 15,00 €

Ostala pijača po ceniku. Ob rezervaciji 100 % predplačilo.


PENZIONSKA VEČERJA 28.-30. 12. 2019 IN 1. 1. 2020

Cena : 30,00 € na osebo

Hladno topli bife

INFORMACIJE IN REZERVACIJE

Grand Hotel Union
Miklošičeva 1, 1000 Ljubljana
+386 (0) 1 308 1989
celebrate@uhcollection.si



SILVESTRSKI MENI – SEDEČI HLADNO TOPLI BIFE

2019/2020

Aperitiv: koktajl dobrodošlice

Hladne jedi

Kraški pršut na stojalu, izbor oliv in olivni kruh
Narezek suhih mesnin lokalnih kmetij z vloženo zelenjavo
Izbor sirov družinske kmetije s suhimi marelicami, figami in oreški
Zvitki angleškega rostbifa na zelenjavi z omako aioli
Rezine račjega fileja s citrusi in malinovim gelom
Mariniran losos in nadevana jajca
Izbor dimljenih rib s hrenovo strjenko in kaprami
Slana pita s sirom in zelenjavo
Izbor svežih in pripravljenih solat s prelivu in dodatki

Juhe

Novoletna juha iz rdeče leče, korenja in začimb
Kremna juha iz buče maslenke s praženimi bučnimi semeni

Tople jedi

Ravioli z rjavim maslom, špinačo z muškarnim oreškom in orehi
Slani skutni štruklji s pehtranom in krušnimi drobtinami
Goveja pečenka Wellington z omako iz rdečega vina
Pečeno jagnječje stegno z rožmarinom in timijanom
File svinjske ribice z zelišči in jabolčnim čatnijem
Zapečena puranja bedra z glaziranimi kostanji
Brancinov file z mediteransko omako

Priloge

Rumeni riž z orientalskimi začimbami in klinčki
Gratiniran krompir s sirom in muškarnim oreškom
Ajdova kaša z gozdnimi gobami
Zelenjavni tian po provansalsko
Izbor zimske zelenjave z maslom

Sladice iz hišne slaščičarne

Kostanjevo "deblo"
Narobe obrnjena jabolčna pita
Kavni crème brûlée
Eklerji s čokoladno kremo in mandljevimi lističi
Gibanica
Praznično okrašeni sadni in čokoladni minjoni
Izbor drobnega peciva
Rezano sadje
Sadje v košari



2020

GRAND HOTEL
UNION

CENONE DI SAN SILVESTRO 2019/2020

31. 12. 2019

AL RISTORANTE UNION E AL SALONE VERDE

MENÙ DI SAN SILVESTRO BUFFET CALDO FREDDO

La cena accompagnata da una piacevole musica si terrà in un ambiente altrettanto piacevole dalle ore 19 alle 22.30. Il cenone di San Silvestro include anche il cocktail di benvenuto.

Il prezzo della cena è di 75,00 € a persona.

SCONTI

I bambini fino ai 4 anni cenano gratuitamente,
i bambini dai 4 ai 14 anni usufruiscono di uno sconto del 50%.

SUPPLEMENTO

Bottiglia di spumante (0,75 l): 26,00 €.

Pacchetto bevande (acqua/ succo di frutta, 0,30l vino bianco o rosso): 15,00€

Ulteriori bevande come da listino prezzi.

A conferma della prenotazione acconto del 100%

CENA DELLA MEZZA PENSIONE


28.-30. 12. 2019 e 1. 1. 2020

Prezzo: 30,00€ a persona

Buffet caldo e freddo

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Grand Hotel Union
Miklošičeva 1, 1000 Ljubljana
+386 (0) 1 308 1989
celebrate@uhcollection.si



MENÙ DI SAN SILVESTRO

BUFFET CALDO FREDDO - SEDUTI

Aperitivo: cocktail di benvenuto

Piatti freddi

Prosciutto del Carso, selezione di olive e pane alle olive
Affettati delle aziende agricole locali slovene con la giardiniera
Selezione di formaggi dell'azienda agricola familiare accompagnata
da albicocche e fichi secchi e frutta a guscio
Involtini di roast beef all'inglese su lettino di verdure con salsa aioli
Fettine di filetto di anatra agli agrumi e gel di lamponi
Salmone marinato e uova ripiene
Selezione di pesci affumicati con sformato di rafano e capperi
Torta salata con formaggio e verdure
Selezione di insalate fresche e preparate con salse e aggiunte

Zuppe

Zuppa di Capodanno con lenticchie rosse, carote e spezie
Vellutata di zucca con semi di zucca tostati

Piatti caldi

Ravioli con burro marrone, spinaci con noce moscata e noci
Struccoli salati con ricotta, dragoncello e pangrattato
Arrosto di manzo alla Wellington con salsa di vino rosso
Arrosto di coscia di agnello con rosmarino e timo
Filetto di maiale con spezie e chutney di mele
Coscia di tacchino arrosto con castagne glassate
Filetto di branzino alla mediterranea

Contorni

Riso giallo alle spezie orientali e chiodi di garofano
Patate gratinate con formaggio e noce moscata
Zuppa di grano saraceno con funghi di bosco
Tian Provençal
Selezione di verdure invernali al burro

Dolci di produzione propria

Bûche Noël
Tarte Tatin
Crème brûlée al caffè
Eclair con crema al cioccolato e mandorle in scaglie
Gibanica
Mignon alla frutta e al cioccolato decorati
Selezione di pasticcini
Frutta a pezzi
Cesta di frutta

