

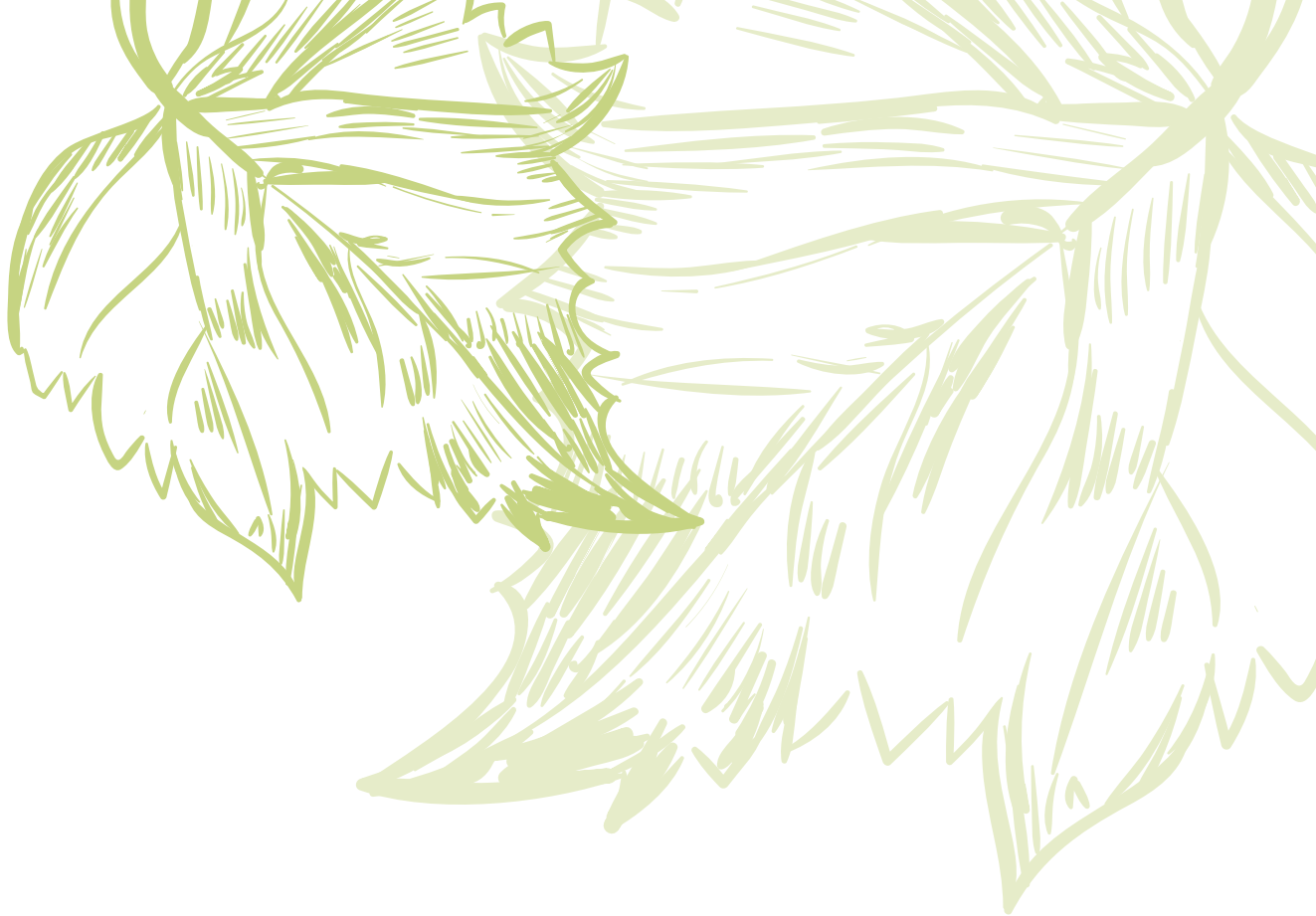


TRŠKA GORA PRI NOVEM MESTU

# KRKIN HRAM

TERME  KRKA





## PRISRČNO DOBRODOŠLI

Zgrajena nekje v začetku 19. stoletja je zidanica Krkin hram reprezentativen primer t. i. meščanske zidanice na Trški gori, za katere je bilo značilno, da so bile v lasti premožnih trgovcev, tovarnarjev, gostilničarjev in hotelirjev in da so tako po velikosti kot po obliki nekoliko odstopale od preostalih vinogradniških hramov. V svoji zgodovini je imela številne zanimive lastnike, leta 1977 pa jo je kupila novomeška tovarna zdravil Krka; danes s Krkinim hramom, ki je v letu 2024 doživel temeljito prenovo, upravlja družba Terme Krka.

Glavni objekt lahko sprejme 45 oseb, v lepem vremenu pa lahko gostje uživajo tudi na prostorni terasi, ki očara s čudovitim razgledom na Novo mesto, Gorjance in gozdove Kočevskega roga.

Krkin hram je idealen prostor za razna družabna in poslovna srečanja, družinska praznovanja, manjša poročna slavlja s kosilom, piknike na terasi ... V gostinski ponudbi so tradicionalne lokalne jedi (pripravljene tudi z žerjavico - izpod peke ali na žaru) in najboljša lokalna vina.

Jedi in dodatno ponudbo (razna kulinarična darila) pripravljamo z željo, da bi vaš obisk postal nepozabno doživetje.

*Krkin hram goste sprejema po dogovoru.*

**Rezervacije in naročila** | [booking@terme-krka.eu](mailto:booking@terme-krka.eu) | 08 20 50 300

# MENI 1

72,00 EUR na osebo

## SPREJEM POD BRAJDO

Pogača s klobaso

Tradicionalna dolenska pogača – ajdov »potancelj«

Solata iz govejega jezika z bučnim oljem in korenčkov biskvit

Rženi kruh z zaseko

## TOPLE UVODNE JEDI POD BRAJDO

Jurčki z jajcem in peteršiljem

Vlivanci s suho salamo in radičem

Ocvrt zelenjavni kanelon in belo zelje z jabolkom

Zelje in ajdovi žganci z ocvirki in pečenico

## JUHE

Goveja juha z zdrobovimi žličniki

Sezonska zelenjavna juha

## GLAVNE JEDI

Teletina »izpod peke«, s krompirjem in zelenjavo

Ruladica iz svinjske ribice, sira čedar in mlade špinače

Hrustljivo zapečene račje prsi

Gratiniran štrukelj

Zabeljen stročji fižol

Domači mlinci

Zvitki – storži sladke koruze in korenčki, oviti s slanino

Jabolčni zavitek

Bučna pita





# MENI 2

72,00 EUR na osebo



## SPREJEM POD BRAJDO

Kraški pršut, narezan pred gosti, in marinirane olive

Sir s kmetije Škerjanc

Korenčkov biskvit s piščančjim patejem, hruškovo kremo in ajdovimi kokicami

Tatarec iz dimljene postrvi, kaviar in cvetača romanesko

Solata iz liofiliziranega paradižnika, mocarele burrata in bazilike

## TOPLE UVODNE JEDI POD BRAJDO

Jurčki z jajcem in peteršiljem

Na žaru pečena telečja jetra in marelični džem

Velika kozica s paradižnikom – nabodalo

## JUHE

Goveja juha z vlivanci

Sezonska zelenjavna juha

## GLAVNE JEDI

Hobotnica »izpod peke«, z zelenjavo in krompirjem

Jagnječja zarebrnica z rožmarinom

Polnjeno piščančje bedro v mrežici

Štrukelj s pregreto smetano, zabeljen z drobtinami

Paprika s krompirjevim nadevom, zapečena s kisló smetano

Ajdova kaša z lisičkam

Zavitek z višnjami in skuto

Marelična pita

# MENI 3

57,00 EUR na osebo

## SPREJEM POD BRAJDO

Klobase, pečene v testu, z jajcem in hrenom

Sirovi štruklji s pregreto smetano, zapečeni

Lisičke s čebulo in jajcem

Suho sadje in izbrani siri

## JUHE

Goveja juha z ribano kašo

Zelenjavna mineštra z žličniki

## GLAVNE JEDI

Nadevana svinjska rebra

Telečje pleče »izpod peke«, z zelenjavo in krompirjem

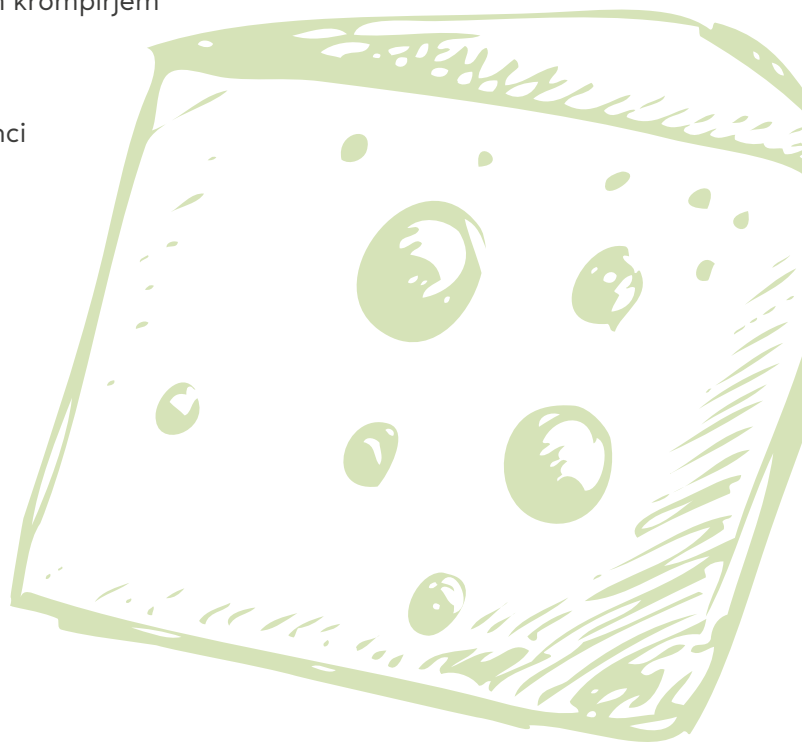
Naši hišni mlinci

Šampinjoni s staranim kravjim sirom

Dušeno sladko zelje s slanino in beli žganci

Rdeča redkev z repičnim oljem

Hruškova pita





# MENI 4

57,00 EUR na osebo



## SPREJEM POD BRAJDO

Klobasa, kuhana v cvičku, z gorčico s semeni

Šívanka – kuhan zvit prekajen svinjski flam, z gorčico »ženof«

Pogača s kumino in grobo soljo

Suho sadje in izbor sirov

## JUHE

Goveja juha z našimi rezanci in korenčkom

Domača gobova juha z jurčki, krompirjem in zelenjavo

## GLAVNE JEDI

Telečja krača iz kvaše »izpod peke«

Svinjska pečenka s šetrajem, v lastnem soku, pečen krompir in zelenjava

Piščančje bedro kot nabodalo, pečeno na žaru

Fižolovi štruklji, zabeljeni z ocvrto raško čebulo

Cvetača, brokoli in korenje, zabeljeno z drobtinami

Sladki krompir s skutnim nadevom s črno soljo

Trškogorska grmada s praženimi lešniki

## DOBRO JE VEDETI, ...

... da pečemo različne hlebčke kruha, tudi z dodatki, npr. ajdove z orehi, koruzne hlebčke, rženi kruh, polnovredne hlebčke in pisane hlebčke. Da kruh in vse druge izdelke iz moke pripravljamo iz žit, zmletih z mlinskimi kamni. Hlebčke lahko zavijemo tudi kot darilo.

12,00 EUR

... da lahko za vas pripravimo marmelado iz sadja, pridelanega v naši okolici, kozarčke pa zavijemo kot darilo, da jih lahko poklonite svojim gostom.

9,00 EUR

... da vam lahko pripravimo kot darilce tudi pol domače klobase z dišečim kruhom,

13,00 EUR

oziroma celo domačo klobaso z ajdovim kruhom

17,00 EUR

ali domačo salamo.

28,00 EUR

Za vas in vaše goste pripravimo tudi:

**Šmorn** 4,50 EUR/osebo

**Krhki flancati** 4,00 EUR/osebo

Mesne jedi pripravljamo v žerjavici (izpod peke).

Vino v darilni embalaži: Cviček, naše avtohtono vino s Trške gore

litrska steklenica po 17,00 EUR







## Peneča vina

**Penina Pleter**, suho,  
Kartuzija Pleterje, Dolenjska

**Freljih Brut**, brut,  
Vinska klet Freljih, Dolenjska

**Penina Brut Réserve**, brut,  
Domaine Slapšak, Dolenjska

## Bela vina

**Kvintet**, Cvelbar,  
Vinska klet Bajnof, Dolenjska

**Zeleni silvanec**, suho,  
Vinska klet Freljih, Dolenjska

**Laški rizling**, suho,  
Vinska klet Colnar, Dolenjska

**Chardonnay Excellent**, suho,  
Vinotoč Klet Jelenič, Dolenjska

**Parcele Alto**, suho,  
Albiana, Dolenjska

## Rdeča vina

**Cviček**, Cvelbar,  
Vinska klet Bajnof, Dolenjska

**Modra frankinja**, Cvelbar,  
Vinska klet Bajnof, Dolenjska

**Modra frankinja**, suho,  
Kartuzija Pleterje, Dolenjska

**Modra frankinja**, suho,  
Kozinc, Dolenjska

## Rosé vina

**Rosé**, suho,  
Verstovšek Estate, Bizeljsko - Sremič



0,75 l **38,00 EUR**

0,75 l **42,00 EUR**

0,75 l **43,00 EUR**

1 l **19,00 EUR**

0,75 l **32,00 EUR**

0,75 l **34,00 EUR**

0,75 l **44,00 EUR**

0,75 l **48,00 EUR**

1 l **18,00 EUR**

1 l **19,00 EUR**

0,75 l **26,00 EUR**

0,75 l **40,00 EUR**

0,75 l **33,00 EUR**



PONUDBA PIJAČ



## Žgane pijače

<b>Pelinkovec</b>	0,03 l	<b>3,70 EUR</b>
<b>Borovničevac</b>	0,03 l	<b>3,70 EUR</b>
<b>Slivovka</b>	0,03 l	<b>3,70 EUR</b>
<b>Jägermeister</b>	0,03 l	<b>4,20 EUR</b>
<b>Viljamovka</b>	0,03 l	<b>5,20 EUR</b>



## Brezalkoholne pijače

<b>Jabolčni sok</b>	1 l	<b>17,00 EUR</b>
<b>Pomarančni sok</b>	1 l	<b>17,00 EUR</b>
<b>Coca cola, v steklenički</b>	0,25 l	<b>3,80 EUR</b>
<b>Voda</b>		
<b>Radenska</b>	1 l	<b>6,00 EUR</b>
<b>Negazirana voda Naturelle</b>	1 l	<b>6,00 EUR</b>



# Plačilni pogoji

Vse cene vključujejo DDV.

Ponudba velja pri naročilu pogostitve za najmanj 20 oseb.  
Navedene menije je mogoče poljubno spreminjati (dopolniti ali skrajšati).  
Za izvedbo dogodka je predvidena minimalna poraba 1.300,00 EUR.  
V primeru, da dogodek ne doseže predvidenega zneska, se dodatno zaračuna najem prostora.

Natančno število obrokov je treba naročiti vsaj 7 dni pred dogodkom. Ob poznem zmanjšanju naročila se zaračunavajo storno stroški na vrednost naročenih storitev, in sicer po naslednji tabeli, ki je sestavni del gostinskih uzanc:

Odpoved oz. zmanjšanje števila udeležencev vsaj 7 dni pred izvedbo	brez stroškov
Odpoved dogodka 3-7 dni pred dogodkom	50 % naročenih storitev
Zmanjšanje števila udeležencev 3-7 dni pred dogodkom	30 % razlike med najavljenim in dejanskim številom
Zmanjšanje števila udeležencev 1-3 dni pred dogodkom	50 % razlike med najavljenih in dejanskim številom
Brez najavljene spremembe števila udeležencev oziroma najava v zadnjih 24 urah	100 % plačilo vseh najavljenih storitev

Pridržujemo si pravico do spremembe cen in pogojev, o čemer boste obveščeni ob pripravi konkretne ponudbe. Cenik velja od 1. 1. 2026.

TERME  KRKA

**Rezervacije in naročila**

booking@terme-krka.eu | 08 20 50 300