



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO  
IN TURIZEM MARIBOR

*Gaudeamus igitur,  
iuvenes dum sumus.  
Post iucundam iuventutem,  
post molestam senectutem.  
nos habebit humus.*

*Vivat academia,  
vivant profesores!  
Vivant membrum qued  
libet,  
vivat membra que libet,  
semper sint in florum!*

*Gaudeamus igitur,  
iuvenes dum sumus.*

*Veselimo torej se,  
mlada nam je duša.  
Po prijetnostih mladosti,  
po nadložni bo starosti  
vse nas krila ruša, vse nas  
krila ruša.*

*Naj žive profesorji,  
vsa akademija!  
Ud naj slednji njen živi,  
naj živijo udje vsi,  
trajno naj cvetijo!*

# Maturantska večerja



*Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14 a  
2000 Maribor*

*Telefon: +386 2 235 00 10  
E-pošta: ss.gtmb@guest.arnes.si*

*Maribor, 31. 3. 2023*

*Penina Jeruzalem sec Estate  
Štajerska Slovenija  
PELF Jeruzalem-Ormož*

*Nadvojvoda, polsuho, 2022  
Štajerska Slovenija  
Univerza v Mariboru  
Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede*

*Refošk, suho, 2020  
PELF Jeruzalem-Ormož*

*Jabolčni sok  
Univerza v Mariboru  
Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede*

*Ora original  
Radenska*

*Negazirana mineralna voda  
Radenska*

*Gazirana mineralna voda  
Radenska*

### **MESNA PREDJED**

*Meso iz tunke, pohorska bunka,  
domača jetrna pašteta, bučna majoneza,  
okisan ptujski luk, prah bučnega olja*

*ali*

### **BREZMESNA PREDJED**

*Mariniran bučkjin karpačo z mocarelo  
in gobovo pašteto, bazilikin pesto,  
bučna majoneza, okisan ptujski luk*

### **PRED GOSTI PRIPRAVLJENA PREDJED**

*Pečena šunka na stojalu z lokalnimi siri in s hrenom*

**\*\*\***

### **GLAVNA JED**

*Ocvrti piščančji medaljoni v koruznih kosmičih,  
praženi krompir*

*V vakuumu pečen goveji hrbet z brusnično omako,  
ocvrte zdrobove kroglice*

### **Veganski Pad Thai**

*Svinjski medaljon po lukarsko,  
sirovi štruklji*

*Domači mladi sir na žaru  
z zelenjavo, mandeljni in bučnim oljem*

**\*\*\***

### **JEDI PRIPRAVLJENE PRED GOSTI**

*Pečeno kislo zelje in mini pečenice s slanino*

*Njoki z bučkami, sušenimi paradižniki, gamberi,  
baziliko in s sveže naribanim sirom*

**\*\*\***

*Solatni bife*

*Sadni vrt*

*Torta*

*Vse informacije glede vsebovanosti alergenov v jedeh dobite  
pri strežnem osebju ali na spletni strani šole.*