

Catering

Ove desideriate accogliere i vostri ospiti in un ambiente da voi scelto per l'occasione, ovvero a casa vostra, in ambienti lavorativi o mondani, in città o in natura, possiamo sempre raggiungervi noi servendovi buffet caldi o freddi. A richiesta è possibile anche servirsi del forno a legna. Ci occupiamo dell'intera organizzazione dell'evento nel quale, naturalmente, recitano un ruolo da protagoniste le specialità culinarie della nostra Trattoria.



La valle del Mirna

La valle del Mirna e in particolare Šentrupert con la sua maestosa chiesa nel cuore del paese, le pittoresche colline e i monti sullo sfondo coperti di vigneti e sui quali sorgono numerose cantine vinicole, si ergono qua e là le chiese, castelli e cappelle, è indubbiamente una delle località più belle della Slovenia. Ed è proprio ai margini di questo piccolo universo, al lato della strada, che è situato il paesino di Rakovnik ove potete trovare la nostra Trattoria. Prendendo la strada provinciale (o la linea ferroviaria) Trebnje – Sevnica, la Trattoria è lì proprio a portata di mano. E' a soli 2 km da Mirna e Šentrupert, a 10 km da Trebnje, a 25 km da Sevnica, a 6 km da Mokronog, a 24 km dalle Terme Šmarješke Toplice e a 34 km da Novo mesto. L'abitato di Rakovnik è inoltre a soli 60 km da Lubiana.



La Trattoria Javornik è aperta il mercoledì, il giovedì e la domenica dalle 12.00 alle 22.00, il venerdì e il sabato dalle 12.00 alle 24.00. Lunedì e martedì chiuso.

Gostilna Javornik

Goran Pevec s.p.

Rakovnik 6, 8232 Šentrupert

Tel.: 00386(0)7 34 34 5 34

GSM: 00386(0) 41 372 876

e-mail: gostilna.javornik@siol.net

pagina web: www.javornik.com

alla Trattoria Javornik

Vi aspettiamo! Sarete i Benvenuti!



TRATTORIA JAVORNIK

*Da noi specialità cotte
nel forno a legna*

La nostra offerta

- * **Specialità cotte nel forno a legna**
- * **Atmosfera familiare**
- * **Pranzi d'affari**
- * **Giornate tradizionali**
- * **Banchetti di nozze... da Javornik**
- * **Catering**
- * **Gite nella Carniola inferiore**

Riusciamo sempre a sorprendervi con qualche novità. Vi offriamo selezionati vini, eccellenti succhi di frutta e per addolcirvi la vita, dei prelibati dolci caserecci.

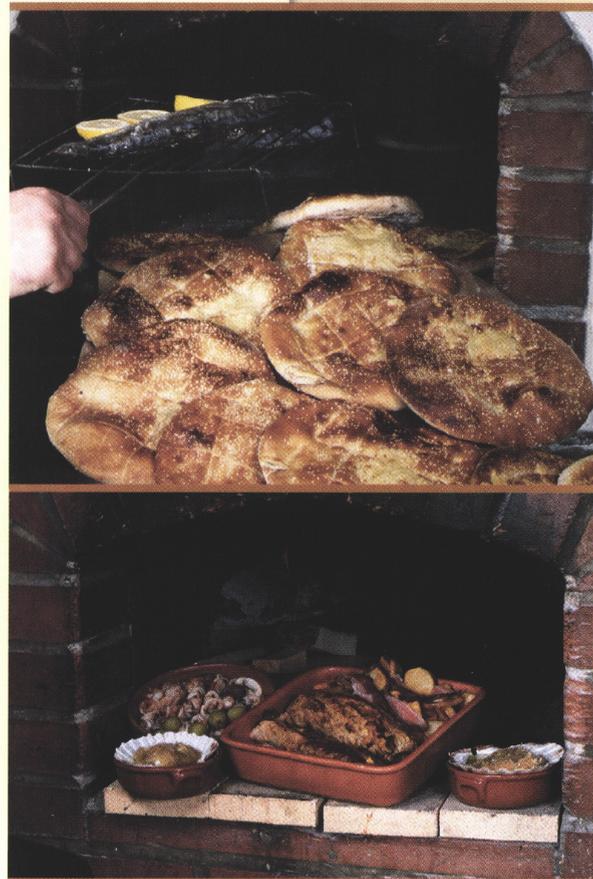
In occasione di riunioni familiari, anniversari e nozze, cerchiamo di creare un'atmosfera intima con tutta l'ospitalità e la semplicità della nostra trattoria.

È ormai nostra consuetudine organizzare appuntamenti gastronomici speciali ovvero giornate dedicate alla cucina italiana, giornate di cucina messicana, giornate degli scampi, del pesce, dei frutti di mare, delle insalate e del dolce.



Specialità dal forno a legna

Sino a non molto tempo fa, nel forno a legna venivano preparate solamente pietanze i cui ingredienti provenivano dagli immediati dintorni. Oggi tali limiti non vi sono più e anche la nostra fantasia non incontra più confini. È vero, la preparazione di pietanze nel forno a legna è lunga e complessa, si è alle prese infatti con cenere, carboni, piccole schegge, fumo e si deve far attenzione a che i cibi non si asciughino troppo o assumano un sapore di fumo. Però, ne vale veramente la pena, assaporare le prelibatezze appena sfornate è un vero piacere! Inconfondibili sapori e fragranze del forno a legna! Tutte le nostre specialità cotte a legna vengono preparati secondo le originali ricette della Trattoria Javornik. Vi verranno servite su vassoi o suggestive ciotoline o apposite piastre.



Gite nella Carniola inferiore

Prendetevi cura del vostro benessere. Dedicate il pomeriggio ad un riposo "attivo", trasformate il week-end in una vera e propria vacanza. Riposate l'anima, rendete attivo il corpo e saziatelo di tante sane e genuine bontà.

Da noi potete noleggiare biciclette per scoprire la Valle del Mirna o se lo desiderate vi organizziamo gite o cavalcate coi cavalli della fattoria Marn. Organizziamo inoltre arrangiamenti turistici per la Carniola inferiore.

