

TJEDAN
PLAVE RIBE
THE OILY
FISH WEEK
FETTFISCH -
WOCHE

05.-12.06.2015.

- > CRIKVENICA
- > DRAMALJ
- > JADRANOVO
- > SELCE



Cesta plave ribe
The oily fish route
Fettfisch-Route



Turistička zajednica Grada
Crikvenice

www.rivieracrikvenica.com

OSEBNU PONUDU JELA U PROMOTIVNOM TJEDNU PLAVE RIBE MOŽETE KUŠATI SA POPUSTOM OD 20 % U SLJEDĀCIM UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA I HOTELIMA:
SPECIAL OFFER OF DISHES IN THE PROMOTIONAL OILY FISH WEEK YOU CAN TASTE WITH 20 % OF DISCOUNT IN THE FOLLOWING RESTAURANTS AND HOTELS:
IN EINEM BESONDEREN ANGEBOT VON FETTFISCH-SPEISEN IN DER WERBE-WOCHE KÖNNEN SIE MIT DEM RABATT von 20 % IN FOLGENDEN RESTAURANTS UND HOTELS GENIEßEN:

CRĀKVENICA

RESTORAN - RESTAURANT "AMOR"

- Carpaccio od tune/Tuna Carpaccio/Thunfischcarpaccio
- Girice na rukoli, Pašta s tunom/Picarelis on arugola, Pasta with tuna/Sardellen auf Rucola, Pasta mit Thunfisch
- Tuna na mornarski sa palentom/Tuna navy style with polenta/Thunfisch nach Seemans-Art mit Polenta
- Torta od maka i čokolade/Cake with poppy seeds and chocolate/Kuchen mit Mohn und Schokolade

RESTORAN - RESTAURANT "BODULKA"

- Kanape od inćuna/Anchovy canape/Sardellencanape
- Laganje na crkveniški/Lasagne Crikvenica style/Lasagne nach Crikvenicas-Art
- Tuna steak na rukoli/Tuna steak on arugola/Thunfischsteak auf Rucola
- Bodulkin dnevni desert/Bodulka's daily dessert/Bodulka's Tagesdessert

JADRAN D.D. CRĀKVENICA - "HOTEL ZAGREB"

- Frigane sardelice sa krumpir salatom/Fried sardines with potato salad/Gebratene Sardellen mit Kartoffelsalat

OBJEKT BRZE PREHRANE - FAST FOOD "FORCA"

- Fischburger, Pomfrit, Coca - Cola/
Fischburger with pommes frites and Coca - Cola/
Fischburger mit Pommes frites und Coca-Cola

RESTORAN - RESTAURANT "MENDULA"

- Slani vinćoli na Svetojelenski/Salty anchovies on traditional way/Gesalzene Sardellen nach traditionelle Art
- Laganje na crkvenički/Lasagne Crikvenica style/Lasagne nach Crikvenicas-Art
- Plavi mješani tanjur/Blue mixed plate/Blaue gemischte Platte
- Crikveničke palaćinke/Crikvenica pancakes/Crikvenica Pfannkuchen

KONOBNA - TAVERNE "TRABAKUL"

- Pijat "Trabakul"/Plate „Trabakul“/Teller "Trabakul"
- Rupice na Palenti/ Rupice (fish balls) on polenta/Fischfrikadellen/Rupice mit Polenta
- Plava riba u pećnici s krumpirom i povrćem/Oily fish in the oven with potato and vegetables/
Fisch im Ofen mit Kartoffeln und Gemüse
- Štrudla od višanja/Cherry strudel/Kirschstrudel

DRAMALJ

RESTORAN - RESTAURANT "DOMINO"

- Carpaccio od inćuna/Anchovy Carpaccio/Sardellencarpaccio
- Odrezak od tune sa salsom i palentom/Tuna steak with salsa and polenta/Thunfischsteak mit Salsa und Polenta
- Steak tune na žaru/ Grilled tuna steak/Thunfischsteak

ADRIJAPROSTOR D.O.O. - HOTEL „VALI“

- Salata "Sveta Jelena"/Salad „Sveta Jelena“/Salat „Heilige Helena“
- Lokarda na crkvenički/
Mackerel Crikvenica style/Blasenmakrele nach Crikvenicas-Art
- Čokoladna Fantazija/Chocolate fantasy/Schokoladen-Fantasie

JADRANOVO

RESTORAN - RESTAURANT "FERAL"

- Salata od tune/Tuna salad/Thunfischsalat
- Riblja juha/Fish soup/Fischsuppe
- Tuna sa slanım krumpirom/Tuna with salty potatoes/Thunfisch mit gekochten Kartoffeln
- Palaćinke sa sladoledom/Pancakes with ice cream/Pfannkuchen mit Eis

RESTORAN - RESTAURANT "KLOŠTAR"

- Složena riblja salata - Tris/Mixed fish salad - Tris/Gemischte Meeresfrüchte-Salat
- Rižoto ili pašta - Plodovi mora/Risotto or pasta - Seafood/Risotto oder Pasta - Meeresfrüchte
- Tuna steak ili Škombri sa prilogom po želji/
Tuna steak or Skombri with side dishes/Thunfischsteak oder Makrele mit Beilage Ihrer Wahl
- Palaćinke sa šumskim voćem - sladoledom ili šlagom/
Pancakes with berries - ice cream or whipped cream/Pfannkuchen mit Beeren - Eis oder Schlagsahne

RESTORAN - RESTAURANT "SELINA"

- Fileti od inćuna u maslinovu ulju/Sardines fillet in olive oil/Sardellenfilets in Olivenöl
- Tuna na žaru sa blitvom/Grilled tuna with Swiss chard/Thunfisch vom Grill mit Mangold
- Sladoled - palaćinke/Ice cream - Pancakes/Eis - Pfannkuchen

SELCE

HOTEL SLAVEN - BISTRO "ROKAN"

- Marinirani file od skuše/Fish marinade fillet from mackerel/Mariniertes Filet von der Makrele
- Odrezak tune sa žara, Dalmatinska garnitura, Složena salata/Grilled tuna steak with dalmatian vegetables, Salad/Thunfischsteak mit gegrilltem dalmatinischem Gemüse, Salat
- Kup "Rokan"/Ice cream sundae „Rokan“/Eisbecher „Rokan“

RESTORAN - RESTAURANT "MILLENIUM"

- Slane srdele/Salty sardines/Gesalzene Sardellen
- Tuna steak/Tuna steak/Thunfischsteak
- Desert "Millenium"/Dessert „Millenium“/Desert "Millenium"

KONOBNA - TAVERNE "RIVA"

- Selaćke kolubice/Selaćke kolubice (fish balls)/Fischfrikadellen/Kolubice nach Selces-Art
- Ražnjići od tune/Skewers of tuna/Spieße mit Thunfisch
- Palaćinke/Pancakes/Pfannkuchen

RESTORAN - RESTAURANT "KANTUNIĆ"

- Marinada od plave ribe i povrće/Oily fish marinade and vegetables/Mariniertes Blaufisch und Gemüse
- Zapečene sardelice na krumpiru, rajčici i tikvicama/Grilled sardines on potatoes, tomatoes and zucchini/Gebackene Sardinen auf Kartoffeln, Tomaten und Zucchini
- Medaljoni skuše u tikvicama sa palentom i umakom od rajčice/Mackerel medallions in zucchini with polenta and tomato sauce/Makrelemedaillons in Zucchini mit Polenta und Tomatensauce
- Pita od jabuke/Apple pie/Apfelkuchen

KAVANA - CAFÉ "ANKA"

- Marinada/Marinade/Marinade
- Tuna - ražnjići/Tuna skewers/Thunfischspieße
- Domaći kolać/Homemade cake/Hausgemachter Kuchen

Cesta plave ribe
The oily fish route
Fettfisch-Route

**PREZENTACIJA "CESTE PLAVE RIBE"/PRESENTATION OF THE "OILY FISH ROUTE"
PRÄSENTATION DER "FETTFISCH-ROUTE" - CRIKVENICA, Trg Stjepana Radića
Centar/Centre/Zentrum - Petak/Friday/Freitag 05.06.2015.**

**Gastro stol - bogata ponuda jela s "Ceste plave ribe"/Gastro table - wide offer of dishes from the
"Oily Fish Route"/Gastro Tisch - reiches Angebot von Speisen aus der "Fettfisch-Route"**

Show cooking - gost kuhar/guest cook/Gast Koch - Dragan Visković

Degustacija vina/Wine tasting/Weinprobe - "Žlahtina"

**Promocija ribarske kuharice/Presentation of the fish cookbook/Präsentation vom Fischkochbuch
„Plavuše bez kostiju“ - autor/author/Author Darko Baretić**

ZABAVNI PROGRAM/ENTERTAINMENT PROGRAM/UNTERHALTUNGSPROGRAMM:

Gradski zbor Crikvenica - Klapa „Arija“

RADIONICE/WORKSHOPS/WERKSTÄTTE:

Izrada tradicionalnih jela/Making of traditional meals/Zubereitung von traditionellen Speisen

Soljenje i filetiranje ribe/Salting and making fillet fish/Salzen und filetieren der Fische

Prezentacija ribolovnih alata/Presentation of fishing tools/Präsentation von Angelausrüstung

**Tijekom Tjedna plave ribe prijavite se na besplatne kuharske radionice. Zbog ograničenog broja
mesta obavezna je prijava najkasnije do 03.06.2015. na broj telefona 051 241 051
(Turističko informativni centar Crikvenica) ili na mail crikvenica@tzg-crikvenice.hr**



**During the Oily fish week you can sign up on the free cooking workshops. Due to
the limited number of places, registration is required. You can register by phone
051 241 051 (Info Center Crikvenica) or mail: crikvenica@tzg-crikvenice.hr**

**Während der Fettfisch-Woche können sie sich an die freien Koch-Workshops
anmelden. Durch die begrenzte Anzahl von Plätzen ist die Anmeldung spätestens bis
zum 3. Juni 2015. an diese Kontakte erforderlich: die Telefonnummer 051 241 051
(Info Zentrum Crikvenica) oder E-Mail crikvenica@tzg-crikvenice.hr**

**08.06.2015. - 12:00 - Srednja škola Dr. Antuna Barca - pripremanje jela od plave ribe s
poznatim kuharom Draganom Viskovićem/High school Dr. Antuna Barca - preparing meals of oily
fish with the famous chef Dragan Visković/„Antun Barac“ Schule - die Zubereitung von Fett-Fisch
Mahlzeiten geführt vom berühmten Küchenchef Dragan Viskovic**

**09.06.2015. - 10:00 - Konoba „Trabakul“ - samo za goste - radionica pripreme jela od plave
ribe pod vodstvom kuhara Marka Čikovića/Konoba „Trabakul“ - workshop only for guests -
preparing meals of oily fish with the chef Marko Čiković/Tavern "Trabakul" - nur für Gäste - die
Zubereitung von Fett-Fisch Mahlzeiten unter der Leitung von Küchenchef Mark Čiković**

**10.06.2015. - 10:00 - Restoran „Kantunić“ - samo za goste - radionica pripreme jela od plave
ribe pod vodstvom kuhara _____/Restaurant „Kantunić“ - workshop only for
guests - preparing meals of oily fish with the chef _____/Restaurant
"Kantunić" - nur für Gäste - die Zubereitung von Fett-Fisch Mahlzeiten unter
der Leitung von Küchenchef _____**

