



camping **Cres & Lošinj**

...the finest camping in Croatia



Lošinj Hotels & Villas
Hrvatska

SILVESTROVO U KAMPU ČIKAT 2017

SILVESTER IM CAMPINGPLATZ ČIKAT 2017

LA VIGILIA DI CAPODANNO 2017 AL CAMPEGGIO ČIKAT

NEW YEAR'S EVE 2017 AT ČIKAT CAMPSITE

Buffet menu – 38,00 EUR po osobi
Buffet-Menü – 38,00 EUR pro Person
Menù a buffet - 38,00 EUR a persona
Buffet menu – 38,00 EUR per person

1/5 

www.camps-cres-losinj.com

JADRANKA KAMPOVI d.o.o. Dražica 1, 51550 Mali Lošinj // Tel +385 51 661 124 // Fax +385 51 232 202
CAMPING SLATINA 51 556 Martinšćica // Tel +385 51 574 127 // Fax +385 51 574 167 // E-mail: info@camp-slatina.com
CAMPING BIJAR 51554 Osor // Tel +385 51 237 147 // Fax +385 51 237 027 // E-mail: info@camp-bijar.com
CAMPING CIKAT 51 550 Mali Lošinj // Tel +385 51 232 125 // Fax +385 51 231 708 // E-mail: info@camp-cikat.com
NATURIST CAMPING BALDARIN 51 554 Nerezine // Tel +385 51 235 680 // Fax: +385 51 604 649



camping Cres & Lošinj

...the finest camping in Croatia

Kruh / Brot / Pane / Bread

Izbor kruha i baguette-a
Auswahl an Broten und Baguette
Selezione di panini e baguette
Selection of breads and baguettes

Hladna predjela – buffet / Kalte Vorspeisen - Buffet / Antipasti freddi - buffet / Cold appetizers – buffet

Dalmatinski pršut i ovčji sir s maslinama i dinjom
Dalmatinischer Prosciutto und Hartkäse mit Oliven und Honigmelone
Prosciutto dalmata e formaggio a pasta dura con olive e melone
Dalmatian prosciutto and hard cheese with olives and melon

Kuhana šunka pečena u kruhu sa svježim kravljim sirom i hrenom
Schinken in Brotteig mit Frischkäse und Meerrettich,
Prosciutto cotto in crosta di pane con formaggio fresco di vacca e cren
Boiled ham baked in bread with cottage cheese and horseradish

Specijaliteti od crne slavonske svinje (kulen, kobasice, buđola i slanina) sa feferonima
Spezialitäten vom schwarzen slawonischen Schwein (Kulen-Salami, Würste, Buđola-
getrockneter Schweinenacken und Speck) mit Peperoni
Specialità di maiale nero della Slavonia (salame kulen, salsicce, capocollo e pancetta) con
peperoncino

Black Slavonian pork delicacies (kulen, sausages, pork neck salami and bacon) with hot
peppers

Pileća salata sa svježim povrćem
Hähnchensalat mit frischem Gemüse
Insalata di pollo con verdure fresche
Chicken salad with fresh vegetables

Salata od mrkača s krumpirom i crnim maslinama
Oktopus-Salat mit Kartoffeln und schwarzen Oliven
Insalata di polpo con patate e olive nere
Octopus salad with potato and black olive

Fitness salata s kvinojom
Fitness-Salat mit Quinoa
Insalata fitness con quinoa
Fitness salad with quinoa

2/5

www.camps-cres-losinj.com

JADRANKA KAMPOVI d.o.o. Dražica 1, 51550 Mali Lošinj // Tel +385 51 661 124 // Fax +385 51 232 202
CAMPING SLATINA 51 556 Martinšćica // Tel +385 51 574 127 // Fax +385 51 574 167 // E-mail: info@camp-slatina.com
CAMPING BIJAR 51554 Osor // Tel +385 51 237 147 // Fax +385 51 237 027 // E-mail: info@camp-bijar.com
CAMPING CIKAT 51 550 Mali Lošinj // Tel +385 51 232 125 // Fax +385 51 231 708 // E-mail: info@camp-cikat.com
NATURIST CAMPING BALDARIN 51 554 Nerezine // Tel +385 51 235 680 // Fax: +385 51 604 649



camping Cres & Lošinj

...the finest camping in Croatia

Salad bar (4 vrste + 2 dresinga)
Salatbar (4 Sorten + 2 Dressings)
Buffet d'insalate (4 tipi + 2 condimenti)
Salad bar (4 types + 2 dressings)

Juha / Suppe / Brodo / Soup

Bistra goveđa juha s tjesteninom i povrćem
Klare Rindersuppe mit Nudeln und Gemüse
Consommé di manzo con pastina e verdure
Beef consommé with pasta and vegetables

Glavna jela – buffet / Hauptgerichte - Buffet / Secondi piatti – buffet / Main dishes – buffet

Creski fuži na vrtlarski
Creser Fuži Pasta auf Gärtner Art
Pasta fuzi di Cherso all'ortolana
Cres-style fuži pasta giardiniera

Rižoto od kozica i tikvica s kremom od aceto balsamico
Garnelen- und Zucchini-Risotto mit Aceto Balsamico Creme
Risotto di gamberetti e zucchini con crema all'aceto balsamico
Shrimp and zucchini risotto with balsamic vinegar cream

Pečena svinjetina u umaku od šumskih gljiva s kroketima
Gebratenes Schweinefleisch in Waldpilzsauce mit Krokettten
Arrosto di maiale in salsa ai funghi di bosco con crocchette
Baked pork in wild mushroom sauce with croquettes

Teletina ispod peke s krumpirom i povrćem
Kalbfleisch unter der Glocke mit Kartoffeln und Gemüse
Carne di vitello sotto la campana con patate e verdure
Veal baked under a baking lid with potato and vegetables

Orada na žaru s blitvom na dalmatinski
Dorade vom Grill mit Mangold auf dalmatinische Art
Orata alla griglia con bietole alla dalmata
Grilled sea bream with Dalmatian-style Swiss chard

3/5

www.camps-cres-losinj.com

JADRANKA KAMPOVI d.o.o. Dražica 1, 51550 Mali Lošinj // Tel +385 51 661 124 // Fax +385 51 232 202
CAMPING SLATINA 51 556 Martinšćica // Tel +385 51 574 127 // Fax +385 51 574 167 // E-mail: info@camp-slatina.com
CAMPING BIJAR 51554 Osor // Tel +385 51 237 147 // Fax +385 51 237 027 // E-mail: info@camp-bijar.com
CAMPING CIKAT 51 550 Mali Lošinj // Tel +385 51 232 125 // Fax +385 51 231 708 // E-mail: info@camp-cikat.com
NATURIST CAMPING BALDARIN 51 554 Nerezine // Tel +385 51 235 680 // Fax: +385 51 604 649



camping Cres & Lošinj

...the finest camping in Croatia

Desert – buffet / Dessert – Buffet / Desert - buffet / Dessert – buffet

Novogodišnja torta
Neujahrstorte
Torta di Capodanno
New Year's cake

Topli creski grašnjaci sa umakom od suhих smokava
Warme Creser „Grašnjaci“ Gebäck mit Sauce aus getrockneten Feigen
Calde frittelle di Cherso in salsa di fichi secchi
Warm Cres-style grašnjaci doughnuts with dried fig sauce

Kolač od čokolade
Schokoladenkuchen
Dolce al cioccolato
Chocolate cake

Savijače (jabuka, sir, višnje)
Strudel (Apfel, Käse, Sauerkirschen)
Strudel (mela, formaggio, amarena)
Strudel (apple, cheese, cherry)

Izbor sireva s voćem
Käseplatte mit Obst
Selezione di formaggi con frutta
Selection of cheeses with fruit

Orahnjača i makovnjača
Nuss- und Mohnstrudel
Strudel di noci e strudel con semi di papavero
Walnut roulade and poppy seed roulade



camping Cres & Lošinj

...the finest camping in Croatia

Kasna večera – buffet / Spätes Abendessen – Buffet / La seconda cena / Late dinner – buffet

Novogodišnji pladanj

(sarma, kuhana dimljena vratina, krvavice, pirjano kiselo zelje i restani krumpir)

Neujahrsplatte

(Krautwickel, gebratener geräucherter Schweinehals, Blutwurst, gedünstetes Sauerkraut und Röstkartoffeln)

Vassoio di Capodanno

(involtini di cavolo cappuccio con carne e riso - sarma, coppa affumicata bollita, sanguinaccio insaccato, crauti saltati in padella e patate saltate in padella)

New Year's platter

(stuffed cabbage rolls, boiled smoked pork neck, blood sausage, sautéed sour cabbage and sautéed potato)