



Poslovni načrt

Gostišče pri Žabonu s.p., Gruškovje

.....

1. UVOD

Za gostišče »pri Žabonu« sem se odločil, ker v oklici mejnega prehoda (Gruškovje) ni gostišča, kamor bi lahko zahajali turisti in drugi ljudje iz okolice (mladina, poslovneži,...).

Gostišče »pri Žabonu« stoji na obrobju haloških gričev ter med prijaznimi in dobrimi ljudmi. V to okolje privablja veliko ljudi svež zrak, prijazna postrežba in pristna haloška kapljica.

.....

..... Pri ustanovitvi gostišča bom moral dobro preučiti vse možne dejavnike ki vplivajo nanj in zelo dobro načrtovati posel da nebi vplivali na neuspešnost gostišča.

2. TRG IN LOKACIJA

3. OPIS POSLA

Sem Marko Petek in bom ustanovil uspešno gostišče, ki se bo imenovalo «pri Žabonu». Gostišče bom ustanovil na osnovi pridobljenega dobička na Športnih stavah in na osnovi lastnih sredstev. Moj cilj je pridobiti čim več strank, pridobil pa jih bom z različnimi ponudbami:

- *Dobro voljo*
- *Prijazna postrežba*
- *Haloška kapljica(vina)*
- *Ruski bife solat*
- *Dobro hrano*
- *Dobro ponudbo*
- *Raznimi specialitetami*
- *Urejena okolica (parkirišče,park...)*

Bistveno je, da znam pripraviti dobre pizze, tople malce, kosila, večerje in seveda vsakodnevna priprava različnih specialitet.

Potrudil se bom, da bom uredil svoj prostor za vse vrste generacij in drugih gostov.

Moji dobavitelji so:

- *Dobavitelji brezalkoholnih pijač bo »diskont Flamingo«Kidričevo 15/a*
 - *Dobavitelj mesa in mesnih izdelkov-(govejega, svinjskega...)Franc Turk Lancova vas 23, 2284 Videm pri Ptuj*
 - *Dobavitelj perutninskih izdelkov-(puranje, piščančje, gosjega...)Jata Rogozniška cesta 20, 2250 Ptuj*
 - *Dobavitelji piva-(radler, roler, smile, amber, panache, union, laško...)diskont Dipsi Prešernova 3, 2250 Ptuj*
 - *Dobavitelji kruha, moke, slanega peciva -Pekarna Ptuj, Železniška cesta 89, 2250 Ptuj*
 - *Dobavitelji vina-Haloze, Leskovec 130, 2284 Videm pri Ptuj*
- Dobavitelji mleka-Ptujska mlekarna d.o.o. 2250 Ptuj*

4. SPREMEMBE NA TRGU

***!!!!** Posebnost mojih gostov so predvsem **TURISTI**, saj si hočejo oddahniti od naporne vožnje in se malo sprehoditi za lažje nadaljevanje poti.*

Dobra lokacija je potrebna za uspešno poslovanje gostinskega objekta in na podlagi tega sem se odločil, da bom gostišče postavil ob mejnem prehodu, ki ga meji glavna cesta med Slovenijo in Hrvaško na katero prihaja veliko različnih strank (turistov).

Za pridobitev strank bom uporabil oglaševanje na različnih radijskih postajah, televizijskih programih (kabelska), reklamnih prospektih (Naš glas).

5. TRŽNA RAZISKAVA

Tržna raziskava je nujna, zato si bom priskrbel ustrezne podatke, s katerimi bom reševal probleme trženja. Saj pregovor pravi:

»dobra tržna raziskava je temelj vsakega uspešnega posla«

6. Na podlagi raziskave bom:

SEGMENTIRAL TRG: opredelil bom, na katere skupine potencialnih strank se bom osredotočil.

IZOBLIKOVAL PROIZVODE: oblikoval bom cene, menije, ki so smiselni za določene skupine strank, in ki se bodo razlikovali od drugih ponudnikov.

IZOBLIKOVAL POSEBNO PONUDBO: v tej ponudbi bo zajeta posebna specialiteta moje kuhinje **žabji kraki**.

ORGANIZIRAL DODATNO PONUDBO: v tej ponudbi pa bo zajet še moj park, ki si bo ga lahko vsak gost tudi ogledal in sprehodil po njem.

Pri tržni raziskavi bom šel skozi nekaj faz:

- Določil bom, kaj še moram raziskati, ves trg in določene njegove prednosti, ter slabosti.
- Navedel bom vse svoje cilje, ki jih hočem pridobiti pri poslovanju,

- In kasneje vse svoje cilje tudi obravnavati, da za njih zberem določene podatke,
- Izbral tisto metodo, ki mi bo omogočila priti do izvirnih podatkov,
- Določil bom obseg raziskave, koliko ljudi bom anketiral in katere bom izbiral (turiste, ljudi iz okoliša,..)
- Za raziskavo bom uporabil svoje znanje in zbral najboljše podatke,
- Na osnovi teh podatkov bom preučil poslovanje,
- In kasneje sprejel sklepe.

7. LOKACIJA

Pri lokaciji svojega gostišča sem se še moral odločiti:

-Kaj natanko bo zajemala moja lokacija

Pri izbiri lokacije bom moral predvsem upoštevati:

- Ali bom z urejenim okoljem pridobil dovolj gostov, da bo gostinski objekt brezhibno deloval,
- Ali je gospodarstvo v okolju razvito in s tem dober okvir za moj posel,
- Turizem je zelo ciklična dejavnost
- Ali je moj prostor primeren za trg kakšnega potrebujem,

Na podlagi gospodarskih zmogljivosti v največji meri določa moje poslovne možnosti, sorazmerno bogato okolje pomeni visoko zaposlenost in rast prebivalstva.

Ugodnosti, ki bi v mojem okolju nastajale:

- *naraščanje novih trgovin in trgovskih centrov,
- *odpiranje objektov večjih podjetij, ki bi se širili v okolico
- *gradnja stanovanjskih objektov
- *ter dobre prevozne zmogljivosti do drugega okolja.

Prednosti mojega gostišča:

- *nimam konkurence,
- *imam urejeno zunanjo okolico (park, parkirišče, ribnik,..)
- *dobra lokacijska točka,
- *zaposleni so stanujoči v bližini gostinskega objekta,
- *strežba hitre hrane za mimoidoče,

*bližina mejnega prehoda,...

Moj cilj gostinskega lokala je pridobiti čim več strank, za katere bom poskrbel, da bodo zadovoljni s ponudbo.

Gostišče »pri ŽABONU« se bo nahajalo v Gruškovju,3/a,2286 Podlehnik

TEL:02-786-2351

FAX:02-786-3521

8. PROSTORI

Moj prostor bo v središču javnosti, kar mi že v naprej zagotavlja dober obisk (saj daleč v okolju ni nobenega gostišča).

Stavbo mi bo zgradilo podjetje GRADIS d.d. Ormoška cesta 9.,2250 Ptuj.

Elektriko in centralno ogrevanje mi bo napeljalo podjetje TAMES d.o.o., Ormoška cesta 14, 2250 Ptuj.

Pleskanje sten in zunanosti lokala bo prepleskalo podjetje, pleskar VRABL s.p.,Pobrežje 16, 2284 Videm pri Ptuj.

Notranjo opremljanje: - kuhinja:RUTAR, Ljubljana.

- računalniški sistemi;PANASONIK,Ptuj.

- alarmni sistemi;DOZA,Ptuj.

Ta prostor zajema 430m².

DELI SE NA:

-jedilni prostor;60m²

-prostor za pripravo hrane;30m²

-prostor za točenje pijač in delitev hrane;60m²

-prostor za razne storitve (garderoba, toaletni prostori, shrambe);20m²

-pisarniški prostori;30m²

-kletni prostori;10m²

-parkirišče;180m²

-terasa;40m²

9. OPREMA PROSTOROV

Zavedam se, da izgled zunanosti in notranosti gostinskega objekta ima zelo velik pomen za pridobitev strank.

Potrudil se bom, da bo moja zunanost gostinskega lokala(celoten objekt bo v umetninah lesa)pritegnila stranke.

Pisar. miza	MELBO	4	130.000	
Pisar. stol	MELBO	12	160.000	
Računalnik	JEROVŠEK	3		460.000
Telefon	PANASO.	5	110.000	
Omara za dokumente	MELBO	3	120.000	
Fax	PANASO.	1	60.000	
Tiskalnik	JEROVŠEK	1		40.000
Namiz. Svet.		3		30.000
WC školjke	ARMAL	5	70.000	
Umivalnik	ARMAL	5	60.000	
Ogledalo	ARMAL	5	30.000	
Miza za kuharja	MELBO	2	40.000	
Kruš. Peč	ZIDARST.	1	210.000	
Omara za posodo	MELBO	1	40.000	
Hladilnik	GORENJE	1	60.000	
Ledomat		1	60.000	
Avtomat za kavo	GORENJE	1	50.000	
Pomivalni stroj	GORENJE	1	80.000	
Štedilnik	MELBO	1	110.000	
Mize-znotraj	MELBO	9	260.000	
Mize-terasa	MELBO	8	110.000	
Stol-znotraj	MELBO	30	460.000	
Stoli-terasa	MELBO	35	190.000	
Pult	MELBO	2	260.000	
Blagajna	JEROVŠEK	1	160.000	
Šankomat		1	80.000	
Dekoratívna oprema			600.000	
SKUPAJ:			3.390.000	530.000

10. ZALOGE

V gostinstvu je nepravilna nabava živil in pijač pogosto izvir problemov-gre za nepravilno nabavo, ter slabo kontrolo zalog. Zaloga živil in pijač je zelo

odvisna od obiska. V zaloge bom prišteval tudi pisarniške potrebščine in drobnarije. To bom kupoval pri različnih grosistih v različnih količinah.

11. STROŠKI

- amortizacija osnovnih sredstev,
- plače zaposlenih,
- komunalne storitve (ogrevanje, voda, odpadki-odvoz smeti).

Nastajajo pa tudi drugi stroški, ki bodo nihali glede na obseg posla:

- naše akcija,
- naša ponudba v sezonah,
glede na spremembe cen ali storitev (pisarniški material, tiskanje-letaki-
reklame),
- PTT stroški (telefon, fax,...),
- reklama in propaganda,
- pakiranje (hrana, pizze za pot ali domov).

12. OSEBJE

V začetku bom v lokalu delal s štirimi kolegi. Delo nam bom razdelil. Če ne bomo zmogli dela izpeljati sami, bomo najeli osebo z nekaj prakse. Eno osebo bom najel za določen čas ob petkih, sobotah in kakšnih večjih prireditvah. Gostišče bo odprto 7 dni v tednu, 12 ur dnevno. Vodja gostišča

mora biti sposoben na vseh področjih, da zgradi dobre odnose z dobavitelji in da dobro pozna tekoče cene storitev ali proizvodov.

Redno zaposleni v gostišču bodo morali dobro nadzirati, da ne bo prišlo do napak, ki bi rušile ugled tega gostišča.

- Moral bom dobro preučiti, katere zaposlene potrebujem (praksa, izkušnje, znanje vsaj enega tujega jezika..),
- Kakšne pogoje bom zahteval (redna/honorarna zaposlitev, plače, zaporednik del med dnevom in tednom...),
- Kako bom zaposloval dodatne zaposlene (kaj bom od njih zahteval),
Kako jih bom vpeljal v posel.

Če bo delo v gostišču dobro poslovalo, sem tudi pripravljen na:

- za dobro opravljeno delo sem pripravljen dati javna priznanja,
- trudil se bom, da bo delo zanimivo, razgibano,
- razmišljal bom o strankah ne le o poslu,
- zaposlene bom obveščal o vseh zadevah in utišal bom govorice s točno informacijo,
- spoštoval bom različna mnenja strank, zaposlenih.

Moj cilj je spremljati rezultate zaposlenih in jih primerno nagraditi, pri tem pa bom upošteval vsa zakonska pravila in predpise o delovnih razmerjih.

<u>Sodelavci-partnerji</u>	<u>Znanje-izkušnje</u>	<u>naloge</u>	<u>Vrsta zaposlitve</u>	<u>Plača</u>
<u>Petra</u>	<u>Del.dob.3.leta 2.tuja jezike</u>	<u>Strežba gostov</u>	<u>natakarica</u>	<u>120.000sit</u>
<u>Mateja</u>	<u>Del.dob.4.leta 3.tuja jezike</u>	<u>Strežba gostov</u>	<u>natakarica</u>	<u>120.000sit</u>
<u>Polona</u>	<u>Del.dob.6.let 3.tuja jezike</u>	<u>Kuhanje, priprava hrane</u>	<u>kuharica</u>	<u>120.000sit</u>
<u>Marko</u>	<u>Del.dob.9.let 4.tuje jezike</u>	<u>Vodenje podjetja</u>	<u>direktor</u>	<u>250.000sit</u>

Ker v tem podjetju ni tajnice, bom to delo prevzel jaz kot direktor, ki bom v podjetju prevzel celotno delo:

*ustanovitev gostišča,

*vodenje reklame in propagande,

*prodaja gostinskih storitev za izdelavo dokumentacije-vodenje računov.

<i>Zaposlena</i>	<i>Znanje-izkušnje</i>	<i>Naloge</i>	<i>Vrsta zaposlitve</i>
<i>Matej</i>	<i>Kuharska šola 3. leta del. dob. 2. tuja jezika</i>	<i>Kuhanje in peka</i>	<i>kuhar</i>
<i>Milan</i>	<i>Osnovnošolska izobrazba</i>	<i>Čiščenje in urejanje okolice</i>	<i>čistilka</i>

Zaposlena bosta delala med vikendi (petek, sobota in nedelja) in takrat kadar bomo imeli številnejšo skupino oseb. Njuna plača se bo delila na osnovi storjenih (opravljenih ur).

13. VODENJE RAČUNOV IN PRAVNI POSLI

14. PRAVNO ORGANIZACIJSKA OBLIKA PODJETJA:

Če bom pričakoval, da bom uspešno razvijal posle, je verjetno smiselno, da registriram gostišče kot partnersko podjetje, saj bo lahko uspešno poslovalo, če se bom združili z več sposobnimi posamezniki. Moje gostišče bo urejeno kot d.o.o. Za gostišče je pomembno, da bom izbral primerno, prodorno in privlačno ime.

...

15. RAČUNOVODSTVO:

Pri vsakem poslu je bistveno, da bom vodil dokumentacijo, saj to zahteva država in to bom potreboval za vodenje posla. Tekoče vodenje bo ključno za uspeh gostišča. To mi bo namreč omogočalo sprejeti primerne poslovne odločitve, preden bom morda zašel v poslovne težave.

Računovodstvo bo moralo biti stalno, natančno in polno. V gostišču bom moral imeti dokumentacijo o:

**sklenjenih poslih,*

**o denarnih prejemkih,*

**o denarnih izdatkih/izplačilih*

Pazljivo bom moral voditi dokumente o zavarovanju. Imeti bom moral pogled o obračunavanju plač in drugih prejemkih zaposlenih.

16. UPRAVLJANJE S FINANCAMI:

Pri gospodarjenju gre za pet dejavnikov:

**upravljanje z osnovnimi sredstvi*

**upravljanje obratnega kapitala*

**pridobivanje potrebnih dodatnih sredstev*

**ocena potrebnih obratnih sredstev v prihodnje*

**poravnava obveznosti iz dobljenih kreditov*

17. PREDVIDENI PROMET GOSTIŠČA

PRODAJA PIZZA	CENA-VREDNOST
<i>1 pizza</i>	<i>700 sit</i>
<i>Dnevno 30 pizz</i>	<i>21000sit</i>

<u>Tedensko 250 pizz</u>	<u>175000 sit</u>
<u>Mesečno 1000 pizz</u>	<u>700000 sit</u>

<u>PRODAJA MALIC</u>	<u>CENA- VREDNOST</u>
<u>1 malica</u>	<u>450 sit</u>
<u>Dnevno 50 malic</u>	<u>22500sit</u>
<u>Tedensko 350 malic</u>	<u>157500 sit</u>
<u>Mesečno 1500 malic</u>	<u>675000 sit</u>

<u>PRODAJA SPECIALITET</u>	<u>CENA-VREDNOST</u>
<u>POLŽEV</u>	
<u>1 porcija</u>	<u>900 sit</u>
<u>Dnevno 10 porcij</u>	<u>9000 sit</u>
<u>Tedensko 70 porcij</u>	<u>63000 sit</u>
<u>Mesečno 300 porcij</u>	<u>270000 sit</u>

<u>PRODAJA SPECIALITET</u>	<u>CENA-VREDNOST</u>
<u>ŽABJIH KRAKOV</u>	
<u>1 porcija</u>	<u>800 sit</u>
<u>Dnevno 10 porcij</u>	<u>8000 sit</u>
<u>Tedensko 70 porcij</u>	<u>56000 sit</u>
<u>Mesečno 300 porcij</u>	<u>240000 sit</u>

<u>PRODAJA PIJAČ</u>	<u>CENA- VREDNOST</u>
<u>Dnevno 300 gostov</u>	<u>80000 sit</u>
<u>Tedensko 2100 gostov</u>	<u>440000 sit</u>
<u>Mesečno 9000 gostov</u>	<u>1820000 sit</u>

<u>MESEČNI PRIHIDEK OD:</u>	<u>CENA- VREDNOST</u>
<u>PIJAČ</u>	<u>1820000 SIT</u>
<u>MALIC</u>	<u>675000 SIT</u>
<u>PIZZ</u>	<u>700000 SIT</u>
<u>POLŽOV</u>	<u>270000SIT</u>
<u>ŽABJIH KRAKOV</u>	<u>240000SIT</u>

	<u>3.685.000 SIT</u>
<u>-2,5 %DAVKA</u>	<u>226000 SIT</u>
	<u>3.458.475 SIT</u>

18. BILANCA STANJA PO PRVEM LETU

AKTIVA

<u>Stalna sredstva</u>	
<u>*stroji in zgradbe</u>	<u>816.280 sit</u>
<u>Obratna sredstva</u>	
<u>*zaloge</u>	<u>567.860 sit</u>
<u>*terjatve</u>	<u>567.860 sit</u>
<u>*denar</u>	<u>115.000 sit</u>
<u>SKUPAJ:</u>	<u>2.112.000 SIT</u>

PASIVA

<u>Trajni kapital</u>	
<u>*lastna sredstva</u>	<u>861.000sit</u>
<u>Dolgoročne obveznosti</u>	
<u>*kredit</u>	<u>1.135.720 sit</u>
<u>Kratkoročne obveznosti</u>	
<u>*kredit</u>	<u>115.000 sit</u>
<u>SKUPAJ:</u>	<u>2.112.000 SIT</u>

19. IZKAZ USPEHA PO PRVEM LETU POSLOVANJA

MESEČNO:

<u>Prihodki</u>	
<u>*od prodane hrane</u>	<u>1.785.000 sit</u>

<i>*od prodane pijače</i>	<i>1.900.000 sit</i>
<i>*drugi prihodki</i>	<i>60.000 sit</i>
skupaj:	<i>3.745.000 sit</i>

<i>Odhodki</i>	
<i>*od prodane hrane</i>	<i>176.000 sit</i>
<i>*od prodane pijače</i>	<i>411.140 sit</i>
<i>*drugi odhodki</i>	<i>947.5000 sit</i>
skupaj:	<i>1.534.640 sit</i>

<i>Stroški poslovanja</i>	
<i>*potrebne komunikacije(plin.tel.,el.,)</i>	<i>200.000 sit</i>
<i>*plače</i>	<i>900.000 sit</i>
<i>*zavarovanje</i>	<i>350.000 sit</i>
<i>*amortizacije</i>	<i>250.000 sit</i>
<i>*voda</i>	<i>150.000 sit</i>
SKUPAJ:	<i>1850.000 SIT</i>

<i>PRIHODKI</i>	<i>3.745.000 sit</i>
<i>ODHODKI</i>	<i>1.534.640 sit</i>
<i>BRUTO DOBIČEK</i>	<i>2.210.360 sit</i>
<i>STROŠKI POSLOVANJA</i>	<i>1.850.000 sit</i>
<i>ČISTI DOBIČEK</i>	<i>360.360 SIT</i>

LETNI PRIHODEK:

<i>Prihodki (3.745.000 x 12 mes.)</i>	<i>44.940.000 sit</i>
<i>Odhodki (1.534.640 x 12 mes.)</i>	<i>18.415.680 sit</i>
	<i>26.524.320 sit</i>
<i>Stroški poslovanja (1.850.000 sit x 12 mes.)</i>	<i>22.200.000 sit</i>
	<i>4.324.320 sit</i>
<i>25% davka na dobiček</i>	<i>1.738.920 sit</i>

20. OPIS POSLOVANJA

Vrata gostišča bodo odprta vsak delovnik od 8 ure do 24 ure, razen ob sobotah od 10 ure do 2 ure zjutraj, ob nedeljah pa od 10 ure do 22 ure.

Našo osebje bo poskrbelo da se bodo gostje dobro počutili, pa čeprav bo to trajalo po zapiralnem času.

Prostor bo možno rezervirati že vnaprej.

Naša ponudba bo vsestranska:

-vljudno osebje

-prijetno vzdušje

-razne akcije (nap: kuponi za pizze)

-možnost širitve

21. ZAČETEK POSLOVANJA

Gostišče pri Žabonu bo svoja vrata prvič odprlo 1.6.2007. Poskrbeli bomo za prijetno počutje naših gostov, ki se bodo lahko zabavali ob prijetni glasbi. Vabljeni vsi, ki boste želeli okusiti naše dobrote in tudi tiste, ki boste prišli iz radovednosti.

22. ZAVAROVANJE

Lokal bo zavarovan pred vlomom in požarom: *zavarovano bo tudi osebje. Zavarovalne premije:

<i>*požar</i>	<i>70.000 sit</i>
<i>*vlom</i>	<i>90.000 sit</i>
<i>*osebje pred različnimi poškodbami</i>	<i>40.000 sit</i>
<i>*zavarovanje 3x15.000 sit</i>	<i>60.000 sit</i>

Zavarovanje znaša skupaj 260.000 sit.

23. REKLAMA IN PROPAGANDA

Pri reklami in propagandi bom preučil naslednje dejavnike:

- *kje bom reklamiral,*
- *koliko denarja bom v reklamo vložil,*
- *kateri reklamni oglas bom izbral.*

Pazljiv bom moral biti na naše konkurente:

<i>KONKURENT</i>	<i>LOKACIJA</i>	<i>VRSTA PONUDBE</i>
<i>Večji:</i> <i>Hotel Podlehnik</i>	<i>Podlehnik,</i> <i>Gruškovje</i>	<i>Hrana, pijača in</i> <i>prenočišča</i>
<i>Gostišče Majolka</i>	<i>Podlehnik, Ptuj.</i>	<i>Pizza, pijača, večerje</i>
<i>Manjši:</i> <i>Bistro Amadea</i>	<i>Podlehnik, Gruškovje</i>	<i>pijača</i>
<i>Bistro Babilon</i>	<i>Žetale, Podlehnik</i>	<i>pijača</i>

<i>PREDNOSTI:</i>	<i>SLABOSTI:</i>
<i>*nižje cene,</i> <i>*specialitete,</i> <i>*nagradna igra (10 kuponov je 1</i> <i>pizza zastonj).</i>	<i>*izguba strani,</i> <i>*kraja,</i> <i>*možnosti odpiranja novega gostišča</i>

Pomembna pa je tudi izbira primernega reklamnega medija, zato sem se odločil za:

*Kabelska televizija (Videmski program),

*Radio (Ptuj),

*Časopis (Ptujski tednik),

*Glasilo (Naš glas),

*Plakati,..

24. PRILOGE

PRILAGAM VZOREC ANKETNEGA LISTA

ANKETNI LIST ZA GOSTIŠČA

Anketiranci:

TRŽNA RAZISKAVA:

Sem dijak četrtega letnika ekonomske šole Ptuj. Delam poslovni načrt, za odpiranje bodočega gostišča. Zato imam za Vas nekaj vprašanj, ki bi mi pomagala pri sestavljanju poslovnega načrta. Za sodelovanje se Vam zahvaljujem in upam, da mi bodo odgovori pomagali pri poslovnem načrtu.

-Kdaj ste začeli z obratovanjem?

-Kako ste začeli s poslom?

-Ali imate prostor v najemu?

-Kakšno kapaciteto gostinstva imate?

-Koliko zaposlenih imate?

-Koliko sedežev zajema lokal?

-Kakšno hrano pripravljate?

-Ali imate kakšno posebno vrsto hrane?

-Ali imate poleg običajne hrane še kakšno drugo vrsto hrane?

-Kakšen obisk imate mesečno, tedensko, dnevno?

-So gostje zadovoljni z vašo ponudbo?

-Prirejate kakšne zabave?

-Ali vam ta dejavnost vzame veliko prostega časa?

-Imata v okolici veliko konkurentov?

PRILAGAM CENIKE PIJAČ IN JEDI

CENIK PIJAČ

BREZALKOHOLNE PIJAČE:

<u>COCA COLA</u>	<u>2dl</u>	<u>170 SIT</u>
<u>SPRITE</u>	<u>2dl</u>	<u>160 SIT</u>
<u>SWING</u>	<u>2dl</u>	<u>150 SIT</u>
<u>GOSTI SOK</u>		
<u>(marelica, jagoda)</u>	<u>2dl</u>	<u>170 SIT</u>
<u>JUICE</u>	<u>2dl</u>	<u>160 SIT</u>
<u>PAGO</u>	<u>2dl</u>	<u>180 SIT</u>
<u>ACE</u>	<u>2dl</u>	<u>160 SIT</u>
<u>BANANA KIVI</u>	<u>2dl</u>	<u>150 SIT</u>
<u>LEDENI ČAJ</u>	<u>2dl</u>	<u>160 SIT</u>
<u>RADENSKA</u>	<u>2dl</u>	<u>90 SIT</u>

ALKOHOLNE PIJAČE:

<u>LAŠKO PIVO</u>	<u>2dl</u>	<u>140 SIT</u>
<u>UNI</u>	<u>2dl</u>	<u>130 SIT</u>
<u>UNON PREIS</u>	<u>2dl</u>	<u>150 SIT</u>
<u>RADLER</u>	<u>2dl</u>	<u>350 SIT</u>
<u>REDBUL</u>	<u>2dl</u>	<u>380 SIT</u>

VINA:

<u>ŠARDONEJ</u>	<u>Steklenica</u>	<u>900 SIT</u>
<u>ŠIPON</u>	<u>Steklenica</u>	<u>1200 SIT</u>
<u>LJUTOMERČAN</u>	<u>Steklenica</u>	<u>1100 SIT</u>
<u>JERUZALEMČAN</u>	<u>Steklenica</u>	<u>1200 SIT</u>
<u>ZLATA PENINA</u>	<u>Steklenica</u>	<u>1500SIT</u>
<u>JANŽEVEC</u>	<u>Steklenica</u>	<u>1100 SIT</u>
<u>LAŠKI RIZLING</u>	<u>Steklenica</u>	<u>1150 SIT</u>

CENIK JEDI

PIZZA:

	<u>MALA</u>	<u>VALIKA</u>
<u>Žabonska(ribje meso, sir, tune, gobe)</u>	<u>480 SIT</u>	<u>540 sit</u>
<u>Mešana (šunka, sir, gobe, paprika)</u>	<u>490 SIT</u>	<u>560 SIT</u>
<u>Vegetrjanska(sir, paradižnik, paprika)</u>	<u>450 SIT</u>	<u>540 SIT</u>
<u>Morska(sir, morski sadeži, preliv)</u>	<u>470 SIT</u>	<u>570 SIT</u>
<u>Kraška(pršut, sir, gobe)</u>	<u>460 SIT</u>	<u>560 SIT</u>
<u>Pizza za manjše- navadna</u>	<u>350 SIT</u>	

DODATKI:

<u>Ajvar, gorčica, kečap, majoneza,.</u>	<u>50 sit</u>
<u>Gobove omaka</u>	<u>80 sit</u>
<u>Tatarska omaka</u>	<u>80 sit</u>

GOTOVE JEDI:

<u>MALICE</u>		<u>750 SIT</u>
<u>DNEVNA KOSILA</u>		<u>1200 SIT</u>
<u>SVINJSKA PEČENKA</u>	<u>0,25 dag</u>	<u>450 SIT</u>
<u>GOLAŽ</u>		<u>350 SIT</u>
<u>VAMPI</u>		<u>380 SIT</u>
<u>GOV. JUHA Z MESOM</u>	<u>0,15 dag</u>	<u>290 SIT</u>
<u>GOVEDINA V SOLATI</u>	<u>0,20 dag</u>	<u>300 SIT</u>
<u>HRENOVKA</u>		<u>90 SIT</u>
<u>HAMBURGER</u>	<u>0,30 dag</u>	<u>380 SIT</u>

JEDI NA ŽARU:

<u>RAŽNIČI</u>	<u>porcija</u>	<u>450 SIT</u>
<u>ČEVAPČIČI</u>	<u>Porcija</u>	<u>480 SIT</u>
<u>ŽABJI KARKI</u>	<u>0,50 dag</u>	<u>900 SIT</u>
<u>ODCVRTI POLŽI</u>	<u>0,50 dag</u>	<u>800 SIT</u>
<u>MEŠANO MESO</u>	<u>0,50 dag</u>	<u>380 SIT</u>
<u>ZAREBERNICA</u>	<u>0,30 dag</u>	<u>450 SIT</u>
<u>PLESKAVICA</u>	<u>0,30 dag+ čebula</u>	<u>450 SIT</u>

PRILOGE:

<u>PRAŽEN KROMPIR</u>	<u>120 SIT</u>
<u>RIŽ</u>	<u>110 SIT</u>
<u>POMES FRITES</u>	<u>150 SIT</u>
<u>KROMPIRJEVI KROKETI</u>	<u>200 SIT</u>
<u>MEŠANA ZELENJAVA</u>	<u>180 SIT</u>

SLADICE:

<u>PALAČINKE Z OREHI</u>	<u>3 kom</u>	<u>220 sit</u>
<u>PALAČINKE RAZNE</u>	<u>3 kom</u>	<u>230 sit</u>
<u>SADNA KUPA</u>		<u>400 sit</u>
<u>SLADOLED</u>	<u>1 kepica</u>	<u>80 sit</u>

GOSTIŠČE

Pri ŽABONU

Vljudno vabljeni vsi, ki hočete,
poskusiti najnovejše jedi vseh časov.

Zraven vam bomo ponudili tudi
najnovejše pijače.

Stregla vam bodo najprijetnejša in najlepša
dekleta.

Obiščite nas in se prepričajte.
Prijetno Vas bomo postregli in vam
svetovali pri izbiri hrane!

ODPIRALNI ČAS

Od ponedeljka do petka

od 8h-24h

Sobota

Od 10h-2h zjutraj

Nedelja

Od 10h-22h