

28. obletnica  
**Lions Kluba Ljubljana Forum**  
in dobrodelni dogodek  
z glasbo in druženjem



**Lions klub  
Ljubljana Forum**  
POMAGAMO / WE SERVE

# DOBRODELNI MAJSKI OBJEMI

**Spoštovane prijateljice in prijatelji dobrodelnosti,**  
dragi vsi, ki želite prispevati k boljšemu svetu za vse,

**Vabimo Vas, da se nam v četrtek, 22. maja, pridružite na dobrodelnosti polnem druženju  
v čudovitem pomladnem ambientu Dvora Jezeršek.**

V dobrodelnosti nas bo povezala dobra glasba (poskrbljeno bo za številna glasbena presenečenja!), tkali bomo prijateljstva ter se ob izvrstni kulinariki ekipe mojstra Luke Jezerška družili dolgo v pomladni večer.

Zbrana sredstva bomo namenili društvu gluhoslepih DLAN.

Vabljeni ste skupaj s svojimi partnerji ter vsemi, ki bi jih želeli povabiti in z njimi deliti ta srčen večer.

**Program\*:**

17:00 – 18:00: Prihod in registracija udeležencev, penina in prigrizki dobrodošlice  
18:00: uradno odprtje večera z nagovori, podelitvijo priznanj in glasbenimi presenečenji  
19:00: zabavni program (glasba, srečelov, pogostitev)  
22:00: žrebanje glavnih nagrad večera  
23:30: zaključek

*\*Podrobnejši kulinarčni zapis sledi na naslednjih straneh.*

**Vaša donacija znaša 69 EUR/osebo, celoten znesek gre v dobrodelni namen.**

**Dobrodošle so tudi prijave za vaše spremljevalce oziroma dodatne goste.**

**Prijave:** sasaglobacnik@gmail.com do 15. maja 2025

**Način plačila:** TRR SI56 0400 1004 7519 804

Namen: CH 2025

Sklic: SI00 5-2025

Za vse, ki bi želeli prenočiti, je na Dvoru Jezeršek za udeležence večera dogovorjena posebna cena. Rezervacije: 04 252 94 00

**Veselimo se vaše udeležbe in družbe. V čim večjem številu.**

Veseli jo bodo tudi vsi tisti, ki jim bomo pomagali.

Veliko nas je, ki radi pomagamo in ki nas dobrodelnost združuje.

**Srčno vabljeni!**

**Miran Vršec,**  
predsednik  
Lions Klub Ljubljana Forum



# MENI DVORA JEZERŠEK

## **PRIHOD GOSTOV NA DVOR JEZERŠEK ob 17h**

DOBROTE IZ ŠPAJZE—na voljo cel večer  
Suhe mesnine hišnega gospodarja  
Šunka, hišna salama, sušeno na kraški burji

Izbrani siri (Pustotnik, Tolminc, Pretovč...)   
na leseni deski

Kisle delikatesne kumarice, polnjene olive,  
kisli jurčki, srebrna čebulica, prepeličja jajca

Izbrano suho sadje in oreški

Kruh

## **HLADEN UVOD NA BIFEJSKI MIZI ob 17h**

Rezine angleško pečenega govejega hrbta z  
brusničnim chutneyem na solatnih listih  
Marinirana svinjska ribica z jabolki in  
hrenom

Karpačeva rolada z Wellington nadevom in  
kaprinimi jabolki

File dimljenega brancina s pečenim  
jabolkom, medom in orehi  
Smetanov namaz s tartufato in sušenimi  
paradižniki na mladih špinačnih listih  
Rezine špargljev z mladim sirom in  
jagodami, medeno balzamični preliv  
Marinirana hobotnica z rdečo redkvico in  
grahom

Leča s korenčkom, zeleno in jabolki —vegan





# MENI DVORA JEZERŠEK

## GLAVNE JEDI IZ PONVE po uradnem delu

File brancina s peteršiljevim pestom  
Medaljon svinske ribice s kraško panceto na  
nabodalu s pestom sušenega paradižnika  
Steaki zorjenegovedine s čebulno  
marmelado, brusničnim čatnijemin rukolo

Rižota s pinjolami, rikoto in mlado špinačo  
Ajdova kaša s pomladno zelenjavo in  
vegansko cvetačno kremo  
Mlad pečen krompir z mediteranskimi  
zelišči

## SLADKA MIZA PRAZNIČNI CROQUEMBUSH

*KulinARTika—kulinarična ilustracija  
JEZERŠEK@BOKUN  
Risarsko platno zamenjamo za kulinarično  
platno. Na platno postavimo stojalo, ki se  
špiralasto dviguje proti vrhu.  
Spiralno stojalo okrasimo s polnjenimi  
proteroliz izbranim delikatesnim nadevom.  
Risarsko platno služi artističnemu  
performansus kulinaričnim pedigrejem, ki se  
z okušanjem združi v celoto s prigrizkom iz  
smrekice, ki sledi po predstavi*

Nadevani profiteroli z vaniljevo kremo

Rezano sadje —jagode, melona, ananas,  
grozdje



28. obletnica  
**Lions Kluba Ljubljana Forum**  
in dobrodelni dogodek  
z glasbo in druženjem



**Lions klub  
Ljubljana Forum**

POMAGAMO / WE SERVE

# MENI DVORA JEZERŠEK

## PONUDBA PIJAČ

### vkliučuje:

Zlata Radgonska penina, brut natur  
Hišno belo vino Steyer Trojka ali rdeče vino  
Curioso Kristančič  
limonada  
Radenska  
Reisswolf voda

## PREDOBRRO, DA BI PUSTILI?

Že vrsto let si prizadevamo zmanjšati  
količino zavržene hrane na dogodkih.

Za popoln uspeh potrebujemo podporo,  
pomoč in energijo vseh –tudi vas.

*Zavedamo se, da se je v zadnjih letih naš odnos do hrane močno spremenil. Hrana je včasih pomenila vrednoto, danes pa zaradi pretirane proizvodnje in navideznega izobilja izgublja vrednost in vse več je zavržemo. Zato je gostom na dogodkih odslej na voljo brezplačna embalaža za shranjevanje hrane –t. i. nezavrečka. S tem želimo ljudi opogumiti, da preostalo hrano po dogodku odnesejo s seboj in v njej uživajo tudi pozneje. Nezavrečka bo gostom na voljo po koncu dogodka oz. po vnaprejšnjem dogovoru z naročnikom. V skladu s priporočilom HACCP je treba vse jedi, ki se strežejo več kot tri ure, zavreči v biološke odpadke, saj niso več primerne za uživanje. Če naročnik kljub našemu opozorilu želi shraniti take jedi, to stori na lastno odgovornost, pri čemer Jezeršek gostinstvo ne odgovarja za morebitno nastalo škodo.*



Donatorji dogodka:

**Nova panorama**  
družba za integrirano varovanje



**ICS** INSTITUT ZA  
KORPORATIVNE  
VARNOSTNE ŠTUDIJE

*Jezeršek*