



PEHTA TEHTA

Pehta tehta je nova prodajalna na celjski tržnici, ki ponuja lokalne dobrote: domače piškote, sveže praženo kavo in nepozabne čaje. Drugačnost izkazuje s steklenimi dozami, kjer so shranjene dobrine v razsutem stanju (refuza).

"Embalaža Pehte tehte je ekološka - čaje, kavo in piškote ponujajo v bio kartonastih lončkih, obiskovalcem pa lahko dobrote stehtajo in zapakirajo tudi v vašo embalažo, da smo vsi skupaj prijazni okolju."



Kave Kofein so polne klepetavih karakterjev in hudomušno poimenovane, kavna zrna pa sveže **pražena v Sloveniji**. Prodajo krepijo tudi na spletu: www.kofe-in.si

Ponujajo domače piškote različnih okusov (od njihovih najbolj znanih "Oldskul" in "Čokoranča") do novejših okusov, ki so jih pripravili posebej za ponudbo na tržnici – piškote z bučnicami, veganske ovsene piškote z banana, ovsene flepdeke, piškote z brusnicami in belo čokolado ter piškote z marelico in belo čokolado.

Na policah navdušuje tudi 40 izbranih čajev blagovne znamke Jazbičaj – sadni, zeleni, zeliščni, beli, afriški, rdeči in črni čaji.

DELOVNI ČAS:

ČETRTEK: 9.00-13.00, PETEK: 9.00-13.00

SOBOTA: 8.00-13.00

(BOLJŠI KOT BO OBIŠK, VEČ BO PEHTA TEHTA ODPRTA :))

Aktualna ponudba:

Piškoti Kuki



Kava Kofein



Čaj Jazbičaj



SMREKE

ADVENTNI
VENČKI



SVEŽE
RIBE



TRŽNICA JE ODPRTA:

- PONEDELJEK - PETEK 7.00 - 16.00
- SOBOTA 7.00 - 13.00
- NEDELJA 7.00 - 11.00

VEM, KAJ JEMI



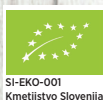


MESTNA TRŽNICA CELJE
domače dobrote sredi mesta

PONUDBA NA MESTNI TRŽNICI CELJE



*Gostilna Pri kozolcu iz Vojnika
je odprla svoj lokal na Mestni tržnici Celje.*



Tudi vam teknejo štruklji? Na celjski tržnici po novem bio sirovi štruklji

Štruklji so ena najbolj značilnih in razširjenih jedi v Sloveniji. Posebnost skutinih štrukljev gostilne Pri kozolcu pa je v tem, da je njihova pridelava v celoti skladna z veljavnimi prepisi za ekološko kmetovanje, kar potrjujejo s certifikatom BIO.

Kuharski mojstri iz gostilne Pri kozolcu, ki so sicer redni gostje Odprte kuhne v Celju, Ljubljani in drugih slovenskih mestih, pa so obudili spomin tudi na malce pozabljeno, a zato nič manj zanimivo in okusno jed - ajdove krape, prav tako biološke pridelave.

Starejši občani se bodo morda še spomnili slastnih pečenic na tržnici. Imamo veselo novico, da jih bo po 25 letih gostilna spet ponujala Celjanom. Ponudbo slastnih svinjskih in telečjih pečenic pa so razširili na ocvirke, zaseke in mesni sir, vse lastne proizvodnje.

Če bi želeli poskusiti njihove dobrote, potem vabljeni na tržnico od torka do sobote med 8. in 13. uro. Gostilna v Vojniku namreč obratuje samo za zaključene družbe.

CENIK



svinjska pečenica _____ 4,00 EUR



svinjska pečenica
z zeljem in ocvirki _____ 5,00 EUR



bio skutini štruklji _____ 4,00 EUR



bio ajdovi krap _____ 4,00 EUR



bio skutini štruklji - zamrznjeni
- za domov 2 kosa _____ 4,00 EUR



bio ajdovi krap - zamrznjeni
- za domov 2 kosa _____ 3,00 EUR



www.gostilnaprikozolcu.si

Prijazno vabljeni na celjsko tržnico.
Odprto od torka do sobote od 8. do 13. ure.

VEM, KAJ JEMI

