

SVADBENA PONUDA 2024.

MENU 1

Drniški pršut
Paški sir
Baranjski kulen
Francuska salata

Goveđa juha sa domaćim rezancima

Sporo pečena teletina
Pečena svinjetina marinirana u mediteranskom bilju
Punjeni pileći file na bečki način

Pečeni krumpir u mesnom soku
Povrće na žaru

Složena salata od svježeg povrća

Kava

MENU 2

Carpaccio od juneće pisanice

Krem juha od mješavine šumskih gljiva

Rižoto od teletine i povrća

Dalmatinska pašticada
Punjeni svinjski lungić na žaru

Domaći njoki sa pršutom
Pečeni krumpir sa povrćem

Miješana salata

Kava



MENU 3

Pečeni hladni teleći frikando "Štefanie"
Grčka salata

Goveđa juha sa povrćem i noklicama od griza

Gulaš od divljači sa šurlicama

Rolana teleća prsa punjena šunkom
Medaljoni od lungića na bečki način
Otkošteni pileći batak na žaru

Pečeni krumpir
Zapečeni grah

Sezonska miješana salata

Kava

MENU 4

Drniški pršut
Paški sir
Baranjski kulen
Budžola
Pileća salata

Mađarska gulaš juha

Sporo pečeni teleći frikando
Pileći savici sa pršutom na žaru
Svinjski lungić u umaku od šampinjona

Hrustavci od krumpira
Pečeni krumpir sa povrćem i pancetom

Složena salata

Kava



MENU 5

Salata od hobotnice

Riblja juha od bijele ribe sa ječmom

Šurlice sa plodovima mora

Tuna steak

File brancina na žaru

Lignji punjeni pršutom na žaru

Pečeni krumpir sa češnjakom

Blitva sa krumpirom

Složena salata od svježeg povrća

Kava

Paketi pića uključuju neograničenu konzumaciju navedenog pića:

PAKET 1

- Piće dobrodošlice pri samom dolasku
- Mineralna gazirana voda i prirodna izvorska voda 1l
- Gazirani sokovi
- Prirodni sokovi
- Pivo
- Pjenušavo vino uz tortu

PAKET 2

- Piće dobrodošlice pri samom dolasku
- Mineralna gazirana voda i prirodna izvorska voda 1l
- Gazirani sokovi
- Prirodni sokovi
- Pivo
- Vino
- Pjenušavo vino uz tortu

PAKET PLUS

Uz odabrani paket pića moguće je doplatiti PAKET PLUS koji uključuje:

- **Pivo (sve vrste iz ponude)**
- **Žestoka pića**

Mogućnost pripreme i serviranja vaših jela i pića:

- Usluga pripreme vašeg pečenja (pečenje i rasjecanje)
- Posluživanje vašeg pečenja
- Usluga služenja vaših kolača i torte
- Usluga služenja vašeg vina
- Usluga služenja vaših žestokih alkoholnih pića

Jela iza ponoći:

- Pečeni odojak
- Pečena janjetina
- Vinski gulaš
- Sarma od kiselog kupusa
- Pečeni krumpir
- Dinstani kiseli kupus

**Moguće je donijeti svoje vino , kolače , tortu , odojak i janjetinu.
Kolači i torta trebaju obavezno imati račun.**

Od nas:

- Trajanje svadbene svečanosti do 4:00
- Noćenje za mladence
- Prilagođene cijene noćenja za ostale goste
- Kasna odjava

Način plaćanja:

- Prilikom rezervacije termina predujam u visini 1500 € ili 10% od ukupnog iznosa ,ako se radi o svečanoj večeri sa manjim brojem uzvanika (do 20 gostiju)
- Hrana za djecu do 3 god je gratis
- Hrana za djecu od 3 do 12 god je 50% cijene
- Svadbenu menu i točan broj uzvanika je potrebno odabrati do 15 dana prije svečanosti
- U slučaju otkazivanja svečanosti u periodu manjem od 3 mj od održavanja događaja, nismo dužni učiniti povrat uplaćenog predujma



- Rezervacija termina smatra se potvrđenom od trenutka uplate predujma
- Stranke potpisuju ugovor o organizaciji vjenčanja
- ZAMP trošak snosi organizator vjenčanja
- Mogućnost organiziranja ručka drugi dan
- Dvorana je kapaciteta 100 osoba