

# *Svadbena ponuda*

NARUČITELJ: g/gda.

KONTAKT:

LOKACIJA ODRŽAVANJA SVEČANOSTI: HOTEL ZAGREB, PUT DUILOVA 23, GRAD SPLIT

DATUM ODRŽAVANJA:

VRIJEME ODRŽAVANJA:

PROCIJENJENO TRAJANJE:

BROJ UZVANIKA:

PLAĆANJE:

KONTAKT DAVATELJA USLUGE:

g. Vladislav Širić, voditelj odjela hrane i pića hotela  
vsiric@pleter-usluge.hr,  
099/3386-355, 021/353-352

**SVEČANA PONUDA I**

**Hladno predjelo;**

*Savici dalmatinskog pršuta s maslinama*

*Livanjski sir*

*Francuska salata*

**Toplo predjelo;**

*Rižoto od teletine*

*Crni rižoto od sipe*

**Glavno toplo jelo uz prilog;**

*Dalmatinska pašticada uz njoke*

**Kasno jelo;**

*Izbor pečenja: janjetina, teletina, svinjetina s pečenim krumpirom*

**Salata;**

*Kompozicija svežih sezonskih salata*

***Razne vrste domaćeg kruha***

## SVEČANA PONUDA II

### Hladno predjelo;

*Savici dalmatinskog pršuta s maslinama*

*Livanjski sir*

*Salata od hobotnice s krumpirima*

*Francuska salata*

### Juha;

*Goveđa juha s domaćim rezancima*

### Toplo predjelo;

*Rižoto od teletine*

*Crni rižoto od sipe*

### Glavno toplo jelo uz prilog;

*Teleći medaljoni u umaku od šampinjona uz krokete od krumpira*

*Dalmatinska paštica uz njoke*

### Kasno jelo;

*Izbor pečenja: janjetina, teletina, svinjetina s pečenim krumpirom*

### Salata;

*Kompozicija soježih sezonskih salata*

*Razne vrste domaćeg kruha*

**SVEČANA PONUDA III**

**Hladno predjelo:**

*Salata od hobotnice s krumpirima*

*Pašteta od lososa*

*Carpaccio od tune*

**Juha:**

*Goveđa juha s domaćim rezancima*

**Toplo predjelo:**

*Zeleni rezanci s kozicama*

*Rižoto od teletine*

**Glavno toplo jelo uz prilog:**

*Pureći medaljoni u umaku od zelenog papra uz pirjanu rižu*

*Dalmatinska pašticada uz domaće njoke*

**Kasno jelo:**

*Izbor pečenja: janjetina, teletina, svinjetina s pečenim krumpirom*

**Salata:**

*Kompozicija svežih sezonskih salata*

*Razne vrste domaćeg kruha*

## SVEČANA PONUDA IV

### Hladno predjelo:

*Salata od hobotnice s krumpirima*

*Carpaccio od inćuna*

*Pašteta od tunjevine*

### Juha:

*Riblja juha*

### Toplo predjelo:

*Rižoto od kozica*

*Crni rižoto od sipe*

### Glavno toplo jelo:

*Oborita riba sa žara*

*Škampi sa žara*

### Prilog:

*Blitva na dalmatinski*

### Salata:

*Kompozicija soježih sezonskih salata*

*Razne vrste domaćeg kruha*

## SVADBENI BAR

*Gazirana/negazirana prirodna mineralna voda*

*Gazirana/negazirana bezalkoholna pića*

*Piće dobrodošlice – domaći aperitivi*

*(domaća jaka alkoholna pića)*

*Vino kvalitetno bijelo/crno*

*Pivo – domaće*

*Pjenušac za mladence i kumove*

*Kava*

### ***U svaku svadbenu svečanu ponudu uključeno je:***

- *Najam prostora, terase ili restorana*
- *Neograničena konzumacija svadbenog bara*
- *Usluga posluživanja*
- *Besplatan parking na dan vjenčanja*
- *Apartman za mladence*
- *Specijalne cijene noćenja u hotelu "Zagreb" tijekom svadbenog vikenda za goste mladenaca*
- *Poklon bon našim mladencima – vikend boravak u hotelu "Veli Jože" u Puli*



***Napomena:***

- *Sadržaj svadbene svečane ponude, podložan je izmjenama shodno željama i potrebama klijenta*
- *Predmetnu uslugu, u mogućnosti smo odraditi u skladu s mjerama koje budu na snazi u trenutku pružanja usluge*

*„Osooblje društva Pleter-usluge d.o.o., pridružuje se čestitkama povodom uplovljavanja u bračnu luku“!*

*Za sva dodatna pitanja, promjene ili sugestije stavljamo Vam se na raspolaganje.*