



HOTEL PHOENIX***

Događaj za pamćenje...

VELIKA GORICA



MENU *Classic*

HLADNO PREDJELO

Pršut sa crnim maslinama

Kuhana šunka

Kulenova seka

Trapist sir

Francuska salata

JUHA

Goveđa juha sa domaćim rezancima, povrćem i komadićima mesa

GLAVNO JELO

Panirana pileća prsa na bečki način sa rizi bizi-em

Marinirani lax care u dalmatinskim travama sa pekarskim krumpirom

Juneći frikando na lovački način sa povrćem na maslacu

Miješana sezonska salata

SVADBENA TORTA I KOLAČI

Svečana svadbena torta po izboru mladenaca

GURMANSKA PLATA (omjer 60%-40%)

Hladni odojak i Topla janjetina sa ražnja uz mladi luk i rajčice

KASNO JELO

Turopoljski gulaš

NEOGRANIČENO KOMZUMIRANJE PIĆA

Espresso kava, kava sa mlijekom

Jamnica mineralna (1l), Jana negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok jabuka i narandža (1l)

Coca cola, Sprite (1l)

Pivo Ožujsko, Cool, Radler, Karlovačko, Pan (0,5l)

Kvalitetno Bijelo i Crno vino (0,75l)

Aperitivi (cherry brandy, lozovača, medica, pelinkovac, šljivovica, travarica, vodka)



MENU *Superior*

HLADNO PREDJELO

Istarski pršut „Pisinium“ sa maslinama

Dalmatinska suha vratina

Slavonski kulen

Bohnec trapist

Pjenica od svježeg sira

JUHA

Goveđa juha sa domaćim rezancima i finim komadićima mesa

GLAVNO JELO

Zagrebački odrezak od purećih prsa sa rižotom od povrća

Marinirana svinjska vratina sa roštilja uz krumpir na način kuće

Juneći ramstek u umaku od povrća i vina sa njokima

Miješana sezonska salata

SVADBENA TORTA I KOLAČI

Svečana svadbena torta po izboru mladenaca

GURMANSKA PLATA (omjer 50%-50%)

Hladni odojak i Topla janjetina sa ražnja uz mladi luk i rajčice

KASNO JELO

Mađarski gulaš

NEOGRANIČENO KOMZUMIRANJE PIĆA

Espresso kava, kava s mlijekom

Jamnica mineralna (1l), Jana negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1l)

Coca cola, Sprite (1l)

Pivo Ožujsko, Cool, Radler, Karlovačko, Pan (0,5l)

Kvalitetno Bijelo i Crno vino (0,75l)

Aperitivi (amaro, cherry, lozovača, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka)



MENU

Premium

HLADNO PREDJELO

„Stipanov pršut“ sa maslinama

Baranjski kulen

Mini roladice šunke punjene svježim sirom

Livanjski sir i feferoni

Svježi kravlji sir sa vrhnjem

JUHA

Teleća raguu juha

GLAVNO JELO

Zagrebački odrezak od pilećeg filea uz povrće sa žara

Rolana teleća prsa sa pekarskim krumpirom

Svinjski medaljoni u umaku od pršuta i kadulje sa domaćim kroketima

Miješana sezonska salata

SVADBENA TORTA I KOLAČI

Svečana svadbena torta po izboru mladenaca

GURMANSKA PLATA (omjer 60%-40%)

Topla janjetina sa ražnja i hladni odojak uz mladi luk i rajčice

i polama krumpira u umaku od maslaca

KASNO JELO

Slavonski čobanac

NEOGRANIČENO KOMZUMIRANJE PIĆA

Espresso kava, kava s mlijekom

Jamnica mineralna (1l), Jana negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža, jabuka i marelica (1l)

Coca cola, Sprite (1l)

Pivo Ožujsko, Staropramen, Cool, Radler, Karlovačko, Pan (0,5l)

Kvalitetno Bijelo i Crno vino (0,75l)

Aperitivi (amaro, brandy, cherry brandy, lozovača, medica, pelinkovac,

stock, šljivovica, travarica, vodka, blacky, gin, jagermeister)



MENU *Deluxe*

HLADNO PREDJELO

Drniški pršut sa maslinama

Slatinski kulen

Kuhana šunka u vlastitom soku i Domaća kobasica

Livanjski i paški sir i feferoni

Francuska salata i Kiseli krastavčići

JUHA

Teleća ragu juha

TOPLO PREDJELO

Zagorske štrukle zapečene u vrhnju

GLAVNO JELO

Pureći zagrebački odrezak uz povrće sa žara

Teleće pečenje sa pekarskom garniturom

Svinjski file u umaku od začinskih trava sa domaćim njokama

Miješana sezonska salata

SVADBENA TORTA I KOLAČI

Svečana svadbena torta po izboru mladenaca

GURMANSKA PLATA (omjer 70%-30%)

Topla janjetina sa ražnja i hladni odojak uz mladi luk i rajčice i polama krumpira zapečenim u siru i začinskim travama

KASNO JELO

Srneći sa domaćim noklicama

NEOGRANIČENO KOMZUMIRANJE PIĆA

Espresso kava, kava s mlijekom

Jamnica mineralna (1l), Jana negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža, jabuka, marelica i brusnica (1l)

Coca cola, Sprite (1l)

Pivo Ožujsko, Staropramen, Cool, Radler, Karlovačko, Pan (0,5l)

Kvalitetno Bijelo i Crno vino (0,75l)

Aperitivi (amaro, brandy, cherry brandy, lozovača, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka vigor, blacky, gin, jagermeister)



Cjenik

MENU	0-100		101-150		151-200		200 <	
	pet	sub	pet	sub	pet	Sub	pet	sub
Classic	344	366	326	348	318	340	310	332
Superior	364	386	346	368	338	365	330	352
Premium	382	404	364	386	356	383	348	370
Deluxe	389	411	371	393	363	390	355	377

Cijene su izražene u kunama i po osobi.

Cijene vrijede za 2018/2019. godinu.

Hotel Phoenix zadržava pravo promijene cijena.



Dodatne pogodnosti uključene u cijenu za mladence:

Bijele presvlake za stolice

Svečani svadbeni stolnjaci

Svečane mašne za stolice (više boja)

Svečane lente preko okruglih stolova (više boja)

Mladenačka soba na dan vjenčanja

Pjenušac za mladence i kumove na ulasku i rezanju torte

Posluživanje vlastitih aperitiva

Rani check in (ovisi o raspoloživosti)

Kasni check out (ovisi o raspoloživosti)

Servisno osoblje iza ponoći

Posluživanje vlastitih aperitiva

Najam sale do 5:00 sati

Troškovi ZAMP-a

Dodatne usluge

Za sve goste vjenčanja Hotel odobrava poseban popust na noćenje sa doručkom

Svadbeni kolači (1kg) 80,00kn

Dodatak za janjetinu 20,00kn

(povećanje omjera na 70%-30%)

Zapečeni zagorski štrukli u siru 15,00kn

Sezonsko voće (voćni štapići) 15,00kn

Pjenušac za sve uzvanike čaša 0,1l 7,00kn

Desertni stol Po dogovoru

(čokoladna fontana, voćni štapići, kolači)

LED rasvjeta sale 2500,00kn

Catering na dan vjenčanja

Povoljan ručak za dan poslije vjenčanja

Mogućnost svadbenih menu-a bez svadbene torte i kolača