



HOTEL PHOENIX***

Događaj za pamćenje...

VELIKA GORICA



Osnovne informacije o hotelu

"Phoenix" je otvoren u proljeće 2005.g. Prvobitno je "Phoenix" bio gostionica te je 2017. prenamijenjen u Hotel "Phoenix".

Puni kapacitet sale za svadbene svečanosti je 250 uzvanika (20 okruglih stolova), te ukoliko ima potreba za dodatnim mjestima, muzika i fotografiji mogu sjediti u vip salonu iznad sale.

U sklopu objekta nalazi se čuvani parking za više od 100 automobila.

Protokol svečanosti dogovaramo 7-10 dana prije same svečanosti.

Konačan broj uzvanika i raspored sjedenja Vaših gostiju dostavljate nam najkasnije 4 dana prije početka svečanosti.

Djeca su naši dragi gosti. Na rasporedu sjedenja doznavačavate nam djecu do 3 godine (gratis) i djecu od 4 do 10 godina (50% popusta).

Hrana se poslužuje na ovalima na svaki od okruglih stolova (ovisno o broju gostiju za stolom), te se nadopunjavaju svi sljedovi.

Na kraju svečanosti, vršimo povrat ostatka hrane sa svečanosti.

Torta, kolači i ostale slastice koji nisu od hotela, moraju imati odgovarajuću dokumentaciju te servirani za postavu na stol.

Za rezervaciju određenog termina, potrebno je sklopiti ugovor i uplatiti akontaciju u iznosu od 5000,00 kn.

Ukoliko niste u mogućnosti uplatiti cijeli iznos, možete uplatiti jedan dio te ostatak kroz 30-60 dana.

Plaćanje svečanosti se vrši u prvi ponedjeljak nakon svečanosti.

Mogućnost kombiniranja svadbenih menu-a po Vašim željama.



MENU *Classic*

Hladno predjelo

Slavonska šunka, kulen, kuhana šunka, polutvrđi sir, francuska salata

Juha

Goveđa sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

Glavno jelo

Svinjski bečki odrezak uz rizi-bizi

Pileći file sa žara u umaku od šampinjona s domaćim kroketima

Špikani svinjski frikando uz zapečeni krumpir

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatki stol

Više vrsta mokrih i suhih kolača na slatkom stolu

Svadbena torta i kolači

Pladanj s više vrsta svadbenih kolača te torta po izboru mladenaca

Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Hladni odojak i topla janjetina sa ražnja iz domaćeg opg uzgoja uz crveni luk

i rajčicu

Svadbena turopoljski gulaš

(svinjetina, kockice krumpira i razno korjenasto povrće)

Neograničena konzumacija pića

Espresso kava, kava s mlijekom

Mineralna voda, jana negazirana voda (1,0l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1,0l)

Coca cola, sprite (1,0l)

Pivo ožujsko, nikšičko, cool, radler (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (1,0l)

Aperitivi (višnjevica, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin)



MENU *Superior*

Hladno predjelo

Slavonski pršut, kulen, kuhana šunka, 2 vrste polutvrdih sireva, francuska salata

Juha (po izboru)

Goveđa ili kokošja juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

Glavno jelo

Pileći bečki odrezak uz rizi-bizi

Marinirani svinjski kotlet sa žara uz pekarski krumpir

Rolada od telećih prsa uz povrće sa žara

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatko-voćni stol

Više vrsta domaćeg i tropskog voća na slatko/voćnom stolu

Svadbena torta i kolači

Pladanj s više vrsta svadbenih kolača te torta po izboru mladenaca

Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Hladni odojak i topla janjetina sa raznja iz domaćeg opg uzgoja uz crveni luk i rajčicu

Svadbени turopoljski gulaš

(svinjetina, kockice krumpira i razno korjenasto povrće)

Neograničena konzumacija pića

Espresso kava, kava s mlijekom

Mineralna voda, jana negazirana voda (1,0l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1,0l)

Coca cola, sprite (1,0l)

Pivo ožujsko, nikšićko, cool, radler (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (1,0l)

Aperitivi (višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin)



MENU *Premium*

Hladno predjelo

Pršut s maslinama, kulen, domaća kobasica, delikates šunka, 2 vrste domaćeg sira iz opg uzgoja, meksička salata, feferoni

Juha (po izboru)

Goveđa ili kokošja juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

Glavno jelo

Svinjski bečki odrezak uz rižoto od povrća

Pileći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje s domaćim kroketima

Teletina s ružmarinom ispod peke uz pekarski krumpir

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica, ruža od rotkvice

(sezonski)

Slatko-voćni stol

Više vrsta domaćeg i tropskog voća na slatko/voćnom stolu

Svadbena torta i kolači

Pladanj s više vrsta svadbenih kolača te torta po izboru mladenaca

Kasno jelo iza ponoći

(omjer 50%-50%)

Topla janjetina i hladni odojak sa ražnja iz domaćeg opg uzgoja uz pole od krumpira, mladi luk i rajčicu

Svadbena mađarski pikantni gulaš

(junetina, paprika, luk te razno korjenasto povrće)

Neograničena konzumacija pića

Espresso kava, kava s mlijekom

Mineralna voda (1l), jana negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1l)

Coca cola, sprite (1l)

Pivo ožujsko, staropramen, nikšičko, cool, radler (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (0,75l)

Aperitivi (višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin, jagermeister)



MENU *Deluxe*

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut s maslinama, slavonski kulen, kobasica od divljači, dimljeni laks kare, 3 vrste domaćeg sira iz opg uzgoja, grčka salata, kiseli krastavci, feferoni

Juha (po izboru)

Goveđa ili kokošja juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

Toplo predjelo (po izboru)

Kuhana govedina ili kuhana kokoš s umakom od domaćeg hrena

Glavno jelo

Pureći zagrebački odrezak uz seljački krumpir

Svinjski medaljoni umotani u pancetu s domaćim kroketima te umakom od šumskih gljiva

Juneći ramstek u demi-glance umaku uz povrće s žara

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatko-voćni stol

Više vrsta domaćeg i tropskog voća na slatko/voćnom stolu

Svadbena torta i kolači

Pladanj s više vrsta svadbenih kolača te torta po izboru mladenaca

Kasno jelo iza ponoći (omjer 60%-40%)

Topla janjetina i hladni odojak sa ražnja iz domaćeg opg uzgoja uz pole od krumpira s zapečenim sirom, mladi luk, rajčicu i rotkvicu (sezonski)

Svadbena gulaš od divljači s lovačkim knedlama

(jelen, divlja svinja, lovačke knedle te razno korjenasto povrće)

Neograničena konzumacija pića

Espresso kava, kava s mlijekom, čaj s medom

Mineralna voda, jana negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1l)

Coca cola, sprite, tonic (1l)

Pivo ožujsko, staropramen, nikšičko, becks, cool, radler (0,5l) ožujsko (0,33)

Vrhunsko bijelo i crno vino (0,75l)

Aperitivi (amaro, višnjevac, lozovača, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin, jagermeister, johnnie walker red label)



Usluge uključene u cijenu svečanosti

Pjenušac za mladence, kumove i roditelje na ulasku i rezanju torte

Posluživanje vlastitih aperitiva

Svečani svadbeni stolnjaci

Bijele presvlake za stolice uz mašne i lente u raznim bojama

Okrugli stolovi (8-12 osoba)

Nadopuna hrane tokom cijele svadbene večere

Slatki stol na ulazu u salu (nadopunjavanje tokom večeri)

Mladenačka soba na dan vjenčanja

Rani check in (ovisi o raspoloživosti)

Kasni check out (ovisi o raspoloživosti)

Prostor za zamatanje i hranjenje beba

Servisno osoblje iza ponoći

Najam sale do 5:00 sati

Troškovi ZAMP-aČuvani parking za više od 100 automobila

Dodatne usluge

Za sve goste vjenčanja hotel odobrava **20% popusta na noćenje bez doručka**

Dodatak za janjetinu 1-2 € po osobi

(povećanje omjera za 10% ili 20% u odnosu na odojak)

Zapečeni zagorski štrukli u siru 2 € po osobi

Pjenušac za sve uzvanike čaša 0,1l 1 € po osobi

LED rasvjeta sale Po dogovoru

Niski dim za prvi ples 100 €

Balon za podvezicu 50 €

Catering na dan vjenčanja Po dogovoru

Povoljan ručak za dan poslije vjenčanja 5 € po osobi

(usluga restorana, posluživanje hrane, piće po potrošnji)



Cjenik

Menu	0-100		101-150		151-200		200 <	
	pet	sub	pet	sub	pet	Sub	pet	sub
Classic (bez gulaša)	43	46	42	45	41	44	39	42
Classic	44	47	43	46	42	45	40	43
Superior	47	50	46	49	45	48	43	46
Premium	51	54	50	53	49	52	48	50
Deluxe	58	61	57	60	56	59	54	57

Cijene su izražene u eurima po osobi.

Cijene vrijede za 2021./2022. godinu.

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.