



# 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 doznačavate 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, negazirana voda (1,0l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1,0l)

Coca cola, sprite (1,0l)

Pivo pan, zlatni pan, budweiser (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (1,0l)

Žestoka pića (višnjevac, 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, negazirana voda (1,0l)

Prirodni sok narandža i jabuka (1,0l)

Coca cola, sprite (1,0l)

Pivo pan, zlatni pan, budweiser (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (1,0l)

Žestoka pića (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), negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža, jabuka, višnja (1l)

Coca cola, sprite (1l)

Pivo pan, zlatni pan, tuborg, budweiser (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (0,75l)

Žestoka pića (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-glace 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, negazirana voda (0,75l)

Prirodni sok narandža, jabuka, višnja (1l)

Coca cola, sprite, tonic (1l)

Pivo pan, zlatni pan, tuborg, budweiser (0,5l) tuborg (0,33)

Vrhunsko bijelo i crno vino (0,75l)

Žestoka pića (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-a Čuvani 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** 35€

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<br>(bez gulaša) | 43        | 46        | 42        | 45        | 41        | 44        | 39        | 42        |
| Classic                 | 44        | 47        | 43        | 46        | 42        | 45        | 40        | 43        |
| <b>Superior</b>         | <b>47</b> | <b>50</b> | <b>46</b> | <b>49</b> | <b>45</b> | <b>48</b> | <b>43</b> | <b>46</b> |
| Premium                 | 51        | 54        | 50        | 53        | 49        | 52        | 48        | 50        |
| <b>Deluxe</b>           | <b>58</b> | <b>61</b> | <b>57</b> | <b>60</b> | <b>56</b> | <b>59</b> | <b>54</b> | <b>57</b> |

Cijene su izražene u eurima po osobi.

Cijene vrijede za 2021./2022. godinu.

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.