



Hotel Phoenix***

Velika Gorica



Vjenčanje u hotelu Phoenix Velika Gorica je događaj za pamćenje...

Hotel Phoenix u Velikoj Gorici je od početka djelovanja imao snažnu i jasnu viziju, postati lider u organizaciji vjenčanja. Želja i cilj svakog živog bića je pronaći svoju srodnu dušu, osnovati obitelj te živjeti dugo i sretno. Mi smo tu da Vam ugodimo i olakšamo svaki detalj u organizaciji Vašeg vjenčanja. Kako je Vama bitan dan vjenčanja, želja da sve prođe u najboljem redu, zadovoljstvo svih uzvanika, toliko je i nama važno u istoj mjeri, jer svaki zadovoljan mladenac i njegov dragi uzvanik, naša je najbolja reklama i motiv da budemo još bolji i napredniji. Kako bi sve proteklo kako treba, Hotel Phoenix u Velikoj Gorici nudi cjelokupnu organizaciju Vašega vjenčanja. Vjerujemo da ćete i Vi prepoznati upravo našu salu kao idealno mjesto za proslavu najsvečanijega događaja u svojem životu. Hotel se nalazi u Starom Čiču, na frekventnoj lokaciji, jedan kilometar od Velike Gorice, na adresi Velikogorička cesta 10b, glavnoj prometnici koja povezuje Veliku Goricu i Sisak. Ispred hotela se nalazi besplatno i čuvano parkiralište za više od 100 automobila, a u sklopu hotela nalazi se 12 prostranih soba koje imaju mogućnost da budu jednokrevetne, dvokrevetne i trokrevetne sobe po potrebi za Vaše goste. Vjerujemo kako će Vaša ljubavna priča u našoj organizaciji biti pamćena i vrijedna uspomena za Vas i za Vaše goste.





Classic MENU

Piće dobrodošlice za mladence, roditelje i kumove

Biser 0,75l

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica,
vodka, gin.

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimljena pečenica,
domaći dimljeni sir, francuska salata, zelene i crne
masline, feferoni

Juha

Svatovska juha

Glavno jelo s prilogom

Pileći bečki odrezak uz kremasti rižoto od povrća
Pečena patka uz mlince

Samoborski kotlet uz domaće krokete u umaku od
šumskih gljiva

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatki stol

Više vrsta kremastih i suhih kolača na slatkome stolu

Svadbena torta

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%, na vlastitom ražnju)

Hladni odojak i mlada janjetina sa ražnja iz domaćeg opg

uzgoja uz crveni luk i rajčicu

II. kasno jelo iza ponoći

Svadbena turopoljski gulaš

Svadbena bar

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo vino 1,0l

Vinarija Novak Gold Cuvee

Crno vino 1,0l

Vinarija Novak Crni pinot

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (1,0l), negazirana voda (1,5l)

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok narandža i jabuka (1,0l), coca cola, sprite
(1,0l)

Pivo

Pan, zlatni pan, radler, cool, budweiser (0,5l)

Superior MENU

Piće dobrodošlice za mladence, roditelje i kumove

Biser 0,75l

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica,
vodka, gin

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, 2 vrste dimljenog sira,
domaća kobasica, francuska salata, zelene i crne masline,
feferoni

Juha (po izboru)

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

Glavno jelo

Svinjski zagrebački odrezak uz pikantnu meksičku rižu
Pileći medaljoni u umaku od pršuta i mediteranskog bilja
uz domaće valjuške

Rimsko teleće pečenje uz pekarski krumpir

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatki stol

Više vrsta kremastih i suhih kolača na slatkome stolu

Svadbena torta

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Hladni odojak i mlada janjetina sa ražnja iz domaćeg opg
uzgoja uz pole od krumpira, crveni luk i rajčicu

II. kasno jelo iza ponoći

Gulaš šefa kuhinje uz noklice

Svadbena bar

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo vino 1,0l

Vinarija Novak Gold Cuvee

Crno vino 1,0l

Vinarija Novak Crni pinot

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (1,0l), negazirana voda (1,5l)

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok narandža i jabuka (1,0l), coca cola, sprite
(1,0l)

Pivo

Pan, zlatni pan, radler, cool, budweiser (0,5l)





Premium MENU

Piće dobrodošlice za mladence, roditelje i kumove

Julija 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin, jagermeister

Hladno predjelo

Istarski pršut, slavonski kulen, domaća sušena kobasica tri vrste dimljenog sira, sir trapist, francuska salata, zelene i crne masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha (po izboru)

Goveđa juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća ili pileća ragu juha

Glavno jelo

Pileći bečki odrezak uz kremasti rižoto od gljiva
Istarski odrezak (svinjski file punjen feta sirom, rikolom i suhim rajčicama) uz fuži u umaku od šparoga
Istarski pljukanci s teletinom u umaku od crnog tartufa, rikolom i grana padano sirom

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatki stol s voćnim dekoracijama

Više vrsta kremastih i suhih kolača na slatkom stolu uz voćne dekoracije

info@hotel-phoenix-gorica.com

Svadbena torta po izboru mladenaca

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 50%-50%)

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

II. kasno jelo iza ponoći

Gulaš od vepra na tradicionalni istarski način

Svadbena bar (konzumacija bez ograničenja)

Domaća i strana žestoka pića

Bijelo vino 0,75l

Iločki podrumi kvalitetno vino graševina

Crno vino 0,75l

Iločki podrumi kvalitetno vino kapistran crni

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom, nesscaffè s okusom

Voda

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

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok narandža, jabuka i višnja, coca cola, sprite, tonic (1,0l)

Pivo

Pan, zlatni pan, radler, cool, budweiser, tuborg (0,5l)

WWW.HOTEL-PHOENIX-GORICA.COM

Deluxe MENU

Piće dobrodošlice za mladence, roditelje i kumove

Julija 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste

Amaro, višnjevac, lozovača, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin, jagermeister, johnnie walker.

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut s dinjom, baranjski kulen, dimljena pečena šunka, domaći dimljeni sirevi, pašteta od čvaraka i svježeg sira ili francuska salata, zelene i crne masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha (po izboru)

Goveđa juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća ili pileća ragu juha

Glavno jelo

Phoenix odrezak (panirana pileća prsa punjena šunkom i sirom) uz povrće sa žara

Svinjski medaljoni u umaku od mediteranskog bilja uz domaće zelene njoke

Mlada janjetina ispod peke uz pekarski krumpir

Buket svježih salata

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

Slatki stol s voćnim dekoracijama

Više vrsta kremastih i suhih kolača na slatkom stolu uz voćne dekoracije

Svadbena torta

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

Roštilj plata (mini ramstek, uštipci, otkošteni pileći batak zabatak) uz panirane kolutiće od luka, pole od krumpira i šampinjone s žara

II. kasno jelo iza ponoći

Čobanac šefa kuhinje uz domaće pljukance

Svadbena bar (konzumacija bez ograničenja)

Domaća i strana žestoka pića

Bijelo vino 0,75l

Iločki podrumi kvalitetno vino graševina

Crno vino 0,75l

Iločki podrumi kvalitetno vino kapistran crni

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom, nesscaffè s okusom, čaj s medom i limunom

Voda

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

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok narandža, jabuka i višnja (1,0l), coca cola, sprite, tonic (1,0l)

Pivo

Pan, zlatni pan, radler, cool, budweiser, tuborg (0,5l), carlsberg, somersby (0,33)



Hotel Phoenix Velika Gorica



hotelphoenixvg



Vegetarijanski MENU

Hladno jelo

Domaći dimljeni sirevi, francuska salata

Juha

Krem juha od rajčice

Glavno jelo

Rižoto od povrća

Torta

Iz svadbenog menu-a

I. kasno jelo

Kuhani zagorski štrukli

II. kasno jelo

Fino varivo od povrća

Veganski MENU

Hladno jelo

Grčka salata s tofu-om

Juha

Krem juba od gljiva

Glavno jelo

Domaći pljukanci s gljivama

Torta

Iz svadbenog menu-a

I. kasno jelo

Široki rezanci s ragu-om od šumskih gljiva

II. kasno jelo

Fino varivo od povrća

Predsvadbeni MENU

Hladni buffet

Hladna plata

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća kobasica,
domaći dimljeni sirevi, zelene i crne masline, feferoni

Canape zalogaji

Canape-i s pršutom

Canape-i s svježim sirom

Canape-i s lososom

Salate

Hladna salata od piletine s tjesteninom

Grčka salata s feta sirom

Kruh

Domaći kruh od više vrsta žitarica

Topli buffet

Glavna jela

Pljeskavica punjena sirom i ćevapčići uz domaće krokete

Svinjska vratina sa žara uz rižoto od povrća

Pileći i svinjski ražnjići uz panirane kolutiće luka

Salate

Razne lisnate salate s rajčicom i krastavcima

Grčka salata s feta sirom

Hladna salata od tune s tjesteninom

Kruh

Domaći kruh od više vrsta žitarica





Usluge uključene u cijenu menu-a

- Svečani svadbeni stolnjaci (u bijeloj i crnoj varijanti)
- Bijele presvlake za stolice uz mašne i lente u raznim bojama
- Okrugli stolovi (7-12 osoba)
- Soba za mladence na dan vjenčanja
- Popust od 20% na noćenje bez doručka za sve goste svadbene svečanosti
- Prostor za zamatanje i hranjenje beba
- Rad osoblja nakon ponoći
- Čuvani i besplatni parking za više od 100 automobila
- Svadbena večera za djecu do 3 godine gratis, od 4 do 12 godina 50% popusta na odabranu cijenu menu-a
- Posluživanje žestokih pića koja su dostavili mladenci
- Izrada tlocrta i liste uzvanika na ulasku u salu
- Numeriranje stolova za goste
- Najam sale do 05:00 sati
- Protokol svadbene svečanosti uz voditelja hotela
- Nadopuna hrane tokom cijele svadbene večere
- Vegetarijanski i veganski menu za sve goste

Dodatne usluge

LED rasvjeta sale	200 €
Niski dim za prvi ples	100 €
Prskalice za prvi ples	100 €
Balon za podvezicu	35 €
Koktel majstor	200 €
Dodatak za janjetinu	1 - 2 € po osobi
(povećanje omjera za 10% ili 20% u odnosu na odojak)	
Druga vrsta buteljiranog vina - nadoplata razlike u cijeni	
Ručak dan poslije	5 € po osobi

Napomene

- Za svadbe subotom, u slučaju manjeg broja uzvanika od 80, naplaćuje se 80 menu-a. (klauzula ne vrijedi za period od 01.11. do 15.04.).
- Za svadbe petkom, u slučaju manjeg broja uzvanika od 70, naplaćuje se 70 menu-a. (klauzula ne vrijedi za period od 01.11. do 15.04.).





Cjenik

Menu-i	2-100		101-150		151-200		200 <	
	Petak	Subota	Petak	Subota	Petak	Subota	Petak	Subota
Classic	48	51	46	49	45	48	43	46
Superior	51	54	49	52	48	51	46	49
Premium	57	60	55	58	56	57	52	55
Deluxe	65	68	63	66	62	65	60	63

Cijene su izražene u eurima.

Cijene vrijede za 2022./23. godinu

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.





info@hotel-phoenix-gorica.com

WWW.HOTEL-PHOENIX-GORICA.COM



Hotel Phoenix Velika Gorica



hotelphoenixvg