

AMINESS
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

ANGEBOTAN
HOCHZEITSEMPFÄNGEN
DALMATIEN





Liebes Brautpaar,

vor Ihnen liegt eines der wichtigsten Ereignisse Ihres Lebens. Warum nutzen Sie nicht die Gelegenheit und leisten sich das Beste?

Die romantischen Korčula und Pelješac bieten die perfekte Bühne, auf der Sie das schicksalhafte JA mit einem atemberaubenden Sonnenuntergang feiern können.

Blättern Sie um und entdecken Sie, was Aminess Ihnen bietet!

Hinter jeder erfolgreichen Hochzeit steht...

... ein glückliches Brautpaar

Damit Sie an Ihrem Tag entspannt sein können, muss alles glatt laufen. Überlassen Sie deshalb uns die Organisation und genießen Sie den Tag mit Ihren Gästen.

... erfahrene Mitarbeiter

Studieren zunächst alle Ihre Wünsche, um sie bis ins kleinste Detail zu verwirklichen. Jeder Mitarbeiter des Teams hat seine Aufgabe, die er bis zur Verabschiedung des letzten Gastes erfüllen muss. Auf diese Weise sind wir sicher, dass Sie besondere Momente erleben werden, an die Sie sich mit einem Lächeln erinnern werden.

... fantasievolle Menüs

Unser erfahrenes Team unter der Leitung des Küchenchefs hat für Sie die verschiedensten Menüs erstellt. Sie können eines davon auswählen oder Ihr eigenes bestellen. Sie entscheiden. Wenn Sie sich noch nicht sicher sind, können Sie in Absprache mit unserem Team das Hochzeitsmenü probieren, um die richtige Wahl zu treffen.

Gönnen Sie sich eine glückliche Hochzeit!

Wir schenken dem Brautpaar:

- die erste Hochzeitsnacht in der Hotel-Suite
- Schaumwein von einem renommierten lokalen Winzer und einen Obstkorb
- späten Check-out
- Frühstück in der Suite oder im Hotelrestaurant (je nach Wunsch)
- Kostenloser Hochzeitssaal für das Abendessen
- Sonderpreise für Ihre Gäste
- VIP-Spa für das Brautpaar
- kostenlose Verkostung des Menüs

Kontaktieren Sie uns für jegliche Wünsche und Anfragen. Wir warten auf Sie!

Ihr Aminess-Team



**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



EMPFÄNGE



CLASSIC

- Canapés: mit marinierten Anchovis, Olivencreme, Weißfischtatar, Speck und getrockneten Pflaumen, getrockneten Tomaten und Auberginencreme
- Cocktailspieße mit Käse und Oliven
- Mini-Burger mit Roastbeef, Mozzarella, Senf-Honig-Orangencreme
- Schinken auf hausgemachten Grissini mit Parmesan
- Quiche Lorraine mit gekochtem Schinken und Käse
- Rinderfiletcarpaccio mit Käsecreme und marinierten Pilzen
- Geräucherter Schwertfisch mit Zitrusfruchtfleisch
- Spieße mit marinierten Garnelen und Trauben
- Oliven, Mandeln, getrocknete Feigen Geschnittenes Obst



STANDARD

- Dalmatinischer Schinken, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachte Focaccia
- Aufschnitte präsentiert auf traditionelle Art
- Käseplatte der Käserei Gligora (Pager Käse, Käse Žigljen, Hartkäse aus Kuhmilch Težački Sir, Pager Quark Skuta / hausgemachte Konfitüren / gebackene Birne)
- Marinierter Oktopussalat mit Kapern und getrockneten Tomaten
- Gebackenes Thunfisch-Pfeffer-Steak
- Spieße mit marinierten Garnelen und Trauben
- Salat mit frischem Ziegenkäse, Haselnüssen, Melone und knusprigem Speck
- Caprese Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
- Mini-Burger mit Pulled Pork (warmes Gericht)
- Geschnittenes Obst



PREMIUM

- Platte mit lokalen Köstlichkeiten (Schinken, Auswahl an Ziegenkäse, Schinkenpastete, Auberginenpastete, marinierte Auberginen, Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten...)
- Rinderbraten (medium rare) auf Maisbrot mit Zwiebelmarmelade
- Salat aus Sepia, Ackerbohnen und Frühlingszwiebeln
- Thunfischschinken mit Balsamico-Perlen und Zwiebelgel

- Oktopus in Sesam- und Leinkruste mit Wurzelpetersiliencreme
- Marinierte Anchovis

- Hähnchensalat Caesar mit Parmesan und Croutons
- Mini-Burger mit Roastbeef, Mozzarella, Senf-Honig-Orangencreme
- Bruschetta mit Mozzarella und Tomaten (warmes Gericht)

- Geschnittenes Obst



DELUXE

- Fish & Raw Bar: Austern, raue Venusmuscheln, marinierte Jakobsmuscheln, rohe Scampi
- Carpaccio vom adriatischen Weißfisch
- Marinierte Garnelenschwänze mit Frühlingszwiebeln und Meerrettich
- Räucherlachs

- Sushi-Rollen, Tuna Tataki, Nigiri Sushi
- Thunfisch-Cannoli mit Gänseleber
- Oktopus mariniert in Rotkohl und Rotwein mit Cocktailtomaten, Kapern und Knoblauchcreme
- Zucchini-Carpaccio in einer Olivenöl-Pfeffersauce
- Feigen-Ackerbohnen-Salat, karamellisierte Sprossen, Walnuss-Essig, getrocknete Zitrone

- Geschnittenes Obst

Mindestanzahl Personen: 100

Für Empfänge mit weniger als 100 Personen berechnen wir die Miete des Raumes.



A waiter in a white uniform is holding a white plate with a piece of fish, a yellow sauce, and some garnishes. The background is blurred, showing a restaurant setting.

**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

SERVIERTE MENÜS

MENÜ 1

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Dalmatinischer Schinken
- Käse aus Livno
- Französischer Salat
- Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln
- Pasta Makaruni aus Žrnovo mit Rindergulasch
- Gemischter Braten
- Lammfleisch, Kalbfleisch
- Ofengemüse, Ofenkartoffeln
- Gemischter Salat
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 2

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Pager Käse mit Olivenöl und Cocktailtomaten
- Dalmatinischer Schinken mit marinierten Oliven
- Oktopussalat mit Zwiebeln, Tomaten und Essig-Olivenöl-Dressing
- Kalbscremesuppe
- Hausgemachte Pasta Makaruni mit Garnelen
- Ravioli mit hausgemachtem Ziegenkäse in Salbeisauce
- Schmorbraten Pašticada aus Korčula mit Kartoffelgnocchi
- Putenfilet mit Gemüse der Saison
- Gebratenes Kalbsfilet auf sautierten Zwiebeln und Paprika, cremige Rosmarinsauce
- Obstkorb
- Kaffee



MENÜ 3

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Gemüsesuppe / Fleischsuppe
- Pasta Makaruni aus Žrnovo mit Rindersauce
- Risotto mit Meeresfrüchten
- Lammkotelett in Kräutersauce mit rustikalen Kartoffeln
- Hähnchenmedaillons in saftiger Sauce
- Rindermedaillons mit Kartoffelkroketten
- Frisches Gemüse der Saison, Kartoffeln
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 4

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Fischplatte aus Korčula
- (Oktopus, Fischpastete, gesalzene und marinierte Anchovis, Oliven, getrocknete Tomate, Meerfenchel)
- Cremesuppe mit Austern aus Ston
- Risotto mit Scampi aus der Adria und getrockneten Tomaten
- Panierte Oktopuskraken auf Garnelen-, Zucchini- und Sekt-Risotto
- Frischer Adria-Fisch vom Grill
- Wildpflanzenmischung Mišanca aus Korčula
- Seeteufelbrotsuppe mit Nudeln
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



AMINESS
WEDDING
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

EINE KOMBINATION AUS BUFFET
UND SERVIERTEN MENÜS



MENÜ 1

- Willkommensgetränk
- Canapés und Sekt

- Kaltes Buffet

- Hausgemachter Schinken, hausgemachter gekochter Schinken, Auswahl an Ziegenkäse, Schinkenpastete, Auberginenpastete, Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Anchovis, Saor, Austern, Oktopussalat, Weißfischtatar, hausgemachtes Brot

- Gemüsesuppe

- Risotto mit Garnelen
- Schwarzer Sepia-Risotto

- Adriatisches Edelfischfilet vom Grill
- Calamari gefüllt mit Schinken und Gemüse
- Mangoldblätter, Ofenkartoffeln mit Pancetta

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 2

- Willkommensgetränk
- Canapés und Sekt
- Kaltes Buffet
- Hausgemachter Schinken, hausgemachter gekochter Schinken, Auswahl an Ziegenkäse, Schinkenpastete, Auberginenpastete, Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Anchovis, Saor, Austern, Oktopussalat, Weißfischtatar, hausgemachtes Brot
- Klare Suppe mit Nudeln
- Tris-Pasta Makaruni aus Žrnovo
- Garnelen, Tomaten, Mandelpesto
- Beefsteak vom Grill
- Sautiertes Gemüse
- Ofenkartoffeln
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



SERVIERTES VEGAN-MENÜ

- Bruschetta Caponata
- Marinierte Zucchini in Apfelessig, geräucherte Auberginencreme, Tomaten-Concassée, Rucola
- Zucchinicremesuppe
- Orzotto mit Kichererbsen, Kapern und Trüffelcreme
- Auberginensteak, Gemüsejus, Kartoffelcreme, glasierte Karotte, Feldsalat
- Geschnittenes Obst
- Kaffee





**AMINESS
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

BUFFET-MENÜS

MENÜ 1

Kalte Vorspeisen

- Dalmatinischer Bauernsteller (Schinken, Käse, Oliven)
- Auswahl an edlen Käsesorten
- Frische Mozzarella mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum
- Oktopussalat
- Gebackenes Gemüse mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- Roastbeef mit eingelegtem Gemüse
- Salat aus Sepia, Ackerbohnen und Frühlingszwiebeln

Suppen

- Hähnchensuppe mit Knödel

Warme Vorspeisen

- Gnocchi in Gorgonzola-Sauce
- Schwarzer Sepia-Risotto mit Parmesankrokant
- Kalbsragout mit Tagliatelle
- Grüne Tagliatelle mit Garnelen



Hauptspeisen

- Gefüllte Steaks Cordon Bleu
- Rindermedaillons in Champignonsauce
- Rindersauté Stroganoff
- Seeteufelfilet nach Orly Art
- Edelfischfilets auf verschiedene Arten

- Auswahl an verschiedenen Beilagen
- Auswahl an frischen Salaten der Saison

Desserts

- Auswahl an Kuchen und Mignons
- Geschnittenes frisches Obst
- Kaffee



MENÜ 2

Kalte Vorspeisen

- Dalmatinischer Bauernsteller (Schinken, hausgemachter gekochter Schinken, Ziegenkäse, Oliven)
- Marinierter Oktopus mit frischer Zitrone und Kapern
- Duo aus geräuchertem und mariniertem Lachs
- Caesar Salat mit Croutons
- Rinderbraten in Remouladensauce
- Ausgewählte Käseplatte mit Obst und Nüssen

Souppen

- Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln, Fleisch und Gemüse

Warme Vorspeisen

- Pasta Makaruni mit Rindfleisch
- Risotto mit Garnelen
- Hausgemachte Teigtaschen Štrukli mit geschmolzener Butter
- Risotto mit Scampi



Hauptspeisen

- Gerolltes Beefsteak mit Schinken in Rotweinsauce
- Schweinefilet in Waldpilzsauce
- Putensteak in 4-Käse-Sauce
- Frittierte Fischplatte auf Chefkochart
- Doradenfilet in leichter Kräutersauce
- Lachsmedaillons in leichter Kräutersauce

- Auswahl an verschiedenen Beilagen
- Auswahl an frischen Salaten der Saison

Desserts

- Auswahl an Kuchen und Mignons
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



SÜSSER BUFFETTISCH

- Schokoladenmousse mit Waldfrüchten
- Weißes Schokoladenmousse mit Mandeln
- Auswahl an verschiedenen Cremes in Gläsern
- Obstkörbchen
- Käsetorte, Kuchen Rožata, Gebäck Kroštule, Mini-Cremeschnitten
- Auswahl an Streuselkuchen
- Geschnittenes Obst

HOCHZEITSTORTEN

- Obstkörbchen
- Apfel-Mandel-Tarte
- Pistazien-Zitronen-Törtchen
- Kuchen Rožata
- Feigen-Walnuss-Törtchen
- Pfirsich Kekse
- Rafioli Kekse
- Krokant-Würfel





**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



GETRÄNKEPAKETE



CLASSIC

- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Verschiedene Säfte: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orange, Apfel, Johannisbeere
- Einheimisches Bier
- Kaffee
- Korkengeld für den Wein

STANDARD

- Hauswein (Pošip Blato und Plavac Bura) 0,75
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Verschiedene Säfte: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orange, Apfel, Johannisbeere
- Einheimisches Bier
- Kaffee



PREMIUM

- Wein 0,75 (Pošip Nerica und Dingač Skaramuča)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Verschiedene Säfte: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orange, Apfel, Johannisbeere
- Spirituosen: Campari, Amaro, hausgemachte Brände, Jägermeister, Rum, Gin, Whisky, Wodka
- Bierflaschen
- Kaffee

DELUXE

- Wein 0,75 (Bačić und Kunjas)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Verschiedene Säfte: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orange, Apfel, Johannisbeere
- Spirituosen: Campari, Amaro, hausgemachte Brände, Jägermeister, Rum, Gin, Whisky, Wodka
- Cocktails (5 Sorten nach Wunsch des Brautpaares)
- Craft-Biere: San Servolo, Zepelin, Zmajaska Pivovara
- Kaffee



Zusatzleistungen und Kosten:

- Kostenloses Essen für Kinder bis 3 Jahre
- 50 % Rabatt auf das Essen für Kinder von 3 bis 10 Jahren
- Vermietung von Stuhlbezügen 20,00 KN pro Stuhl
- Einschicken des Weins (wenn das Brautpaar seinen eigenen Wein mitbringt) 30,00 KN pro Gast
- Die genaue Anzahl der Gäste sollte spätestens 7 Tage vor der Hochzeitsfeier bekannt gegeben werden

Zusatzleistungen und Hinweise:

- Dekorieren des Raumes und der Tische
- Erstellung der Einladungen und Dankeschreiben
- Erstellung von Konfetti, Blumenarrangements, Spezialeffekten
- Musikorganisation
- Ende der Musik um 4:00 Uhr morgens
- Ende der Feier um 5:00 Uhr morgens
- Für Cateringleistungen erhöht sich der Preis um 20 % im Verhältnis zum Betrag der vereinbarten Leistungen

Zahlungsart:

- bei Reservierung des Termins eine Vorauszahlung von 30 % der vereinbarten Leistungen
- fünf Tage vor der Hochzeitsfeier 60 % der vereinbarten Leistungen
- drei Tage nach der Hochzeit Abschlussrechnung
- die Reservierung des Termins gilt ab dem Zeitpunkt der Zahlung der Vorauszahlung
- die Parteien unterzeichnen einen Vertrag über die Organisation der Hochzeit

