

HR

AMINESS
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PONUĐA SVADBENIH DOMJENAKA
DALMACIJA





Dragi mladenci,

pred vama je jedan od najvažnijih događaja u životu. Zašto ga ne biste iskoristili i priuštili si najbolje? Nudimo vam savršenu pozornicu na kojoj sudbonosno DA možete proslaviti uz čaroban zalazak sunca.

Okrenite stranicu i otkrijte što vam Aminess poklanja!

Iza svakog uspješnog vjenčanja stoje...

...sretni mladenci

Da biste na svoj dan bili opušteni, sve mora teći glatko. Zato organizaciju prepustite nama, a vi jednostavno uživajte sa svojim gostima.

...iskusni zaposlenici

Najprije pažljivo prouče sve vaše želje kako bi ih realizirali do najsitnijih detalja. Svaki zaposlenik tima ima zaduženja o kojima brine dok ne isprati zadnjeg gosta. Tako smo sigurni da ćete doživjeti posebne trenutke kojih ćete se s osmijehom prisjećati na fotografijama.

...maštoviti jelovnici

Naš iskusan tim u režiji šefa kuhinje osmislio je za vas najrazličitije jelovnike. Možete odabrati jedan od njih ili naručiti vlastiti. Birate sami. Ako ste pak neodlučni, u dogovoru s našim timom možete kušati svadbeni jelovnik kako biste se uvjerali u pravi izbor.

Priuštite si sretno vjenčanje!

Mladencima poklanjamo:

- prvu bračnu noć u hotelskom apartmanu
- pjenušac renomiranog lokalnog vinara i košaru voća
- kasnu odjavu
- doručak poslužen u apartmanu ili u hotelskom restoranu (ovisno o vašim željama)
- prostor za svadbenu večeru bez naknade
- posebnu cijenu noćenja za uzvanike
- VIP spa za mladence
- besplatnu degustaciju menija

Obratite nam se za sve želje i upite. Čekamo vas!

Vaš Aminess tim



**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



DOMJENCI

CLASSIC

- Kanapei: s mariniranim inćunima, kremom od maslina, tartarom od bijele ribe, pancetom i suhim šljivama, sušenim rajčicama i kremom od patlidžana
- Koktel-štapići sa sirom i maslinama
- Mini burger s rostbifom, mozzarellom, kremom od senfa, meda i naranče
- Pršut na domaćem grisinu s parmezanom

- Quiche Lorraines sa šunkom i sirom
- Carpaccio od goveđeg filea s kremom od sira i mariniranim gljivama
- Dimljena sabljarka s pulpom od citrusa
- Marinirane kozice na štapiću s grožđem
- Masline, bademi, suhe smokve

- Rezano voće



STANDARD

- Dalmatinski pršut, marinirane masline, sušena rajčica, domaća focaccia
- Hladni naresci prezentirani na tradicionalan način
- Pjat sireva sirane Gligora
- (paški sir, Žigljen, težački sir, paška skuta / domaći džemovi / pečena kruška)

- Salata od marinirane hobotnice s kapparima i suhom rajčicom
- Zapečena tuna u papru
- Marinirane kozice na štapiću s grožđem

- Salata sa svježim kozjim sirom, lješnjacima, dinjom i hrskavim štapićima pancete
- Salata caprese s mozzarellom di bufala, rajčicama i bosiljkom

- Mini burger od trgane svinjetine (toplo jelo)

- Rezano voće



PREMIUM

- Plata domaćih gulozarija (pršut, kozji sirevi, pašteta od pršuta, pašteta od balančana, marinirane balančane, masline, kapari, sušeni pomidori)
- Srednje pečena govedina na kukuruznom kruhu s marmeladom od luka
- Salata od sipe, boba i mladog luka
- Pršut od tune s perlicama balzamičnog octa i gelom od luka

- Hobotnica u kori od sezama i lana s kremom od korjenastog peršina
- Marinirani incuni
- Pileća salata Caesar s parmezanom i krutonima

- Mini burger s rostbifom, mozzarellom, kremom od senfa, meda i naranče
- Bruskete s mozzarellom i rajčicom (toplo jelo)

- Rezano voće



DELUXE

- Fish & raw bar: kamenice, dondole, marinirane kapesante, sirovi škampi
- Carpaccio od jadranske bijele ribe
- Marinirani repovi kozica s mladim lukom i hrenom

- Dimljeni losos
- Sushi rollice, tuna tataki, nigiri sushi
- Tuna cannoli s guščjom jetrom
- Hobotnica marinirana u ljubičastom kupusu i crnom vinu s koktel-rajčicama, kaparima i kremom od češnjaka

- Carpaccio od tikvica s umakom od maslinovog ulja i crnog papra
- Salata od smokve i boba, karamelizirane klice, ocat od oraha, sušeni limun

- Rezano voće

Minimalan broj osoba: 100

Za domjenke koji uključuju manje od 100 osoba zaračunavamo najam prostora.





**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

SERVIRANI JELOVNICI

MENI 1

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Dalmatinski pršut
- Livanjski sir
- Francuska salata
- Goveđa juha s domaćim rezancima
- Žrnovski makaruni s junećim gulašom
- Miješano pečenje
- Janjetina, teletina
- Pečeno povrće, pečeni krumpir
- Miješana salata
- Rezano voće
- Kava



MENI 2

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Paška simfonija sireva s maslinovim uljem i mini rajčicama
- Listići dalmatinskog pršuta s mariniranim maslinama
- Salata od hobotnice s kapulom, pomidorima i dresingom od octa i maslinovog ulja
- Krem juha od teletine
- Ručno rađeni makaruni s kozicama
- Ravioli s domaćim kozjim sirom u umaku od kadulje
- Korčulanska paštica s domaćim njokima od krumpira
- Pureći file pečen sa sezonskim povrćem
- Pečeni teleći file na pirjanom luku i paprici, kremasti umak od ružmarina
- Košarica voća
- Kava



MENI 3

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Povrtna juha / Mesna juha
- Žrnovski makaruni s junećim umakom
- Rižoto od plodova mora
- Janjeći kotlet u umaku od aromatičnog bilja i rustikalni krumpir
- Pileći medaljoni u sočnom umaku
- Juneći medaljoni s kroketima od krumpira
- Svježe sezonsko povrće, oblikovani krumpir
- Rezano voće
- Kava



MENI 4

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Korčulanska riblja plata
- (hobotnica, riblja pašteta, slani marinirani inćuni, masline, sušena rajčica, motar)
- Krem juha od stonskih kamenica
- Rižoto s jadranskim škampom i sušenim rajčicama
- Pohani krakovi hobotnice na rižotu od kozica, tikvica i pjenušca
- Svježa jadranska riba na žaru
- Korčulanska mišanca
- Popara od grdobine s rezancima
- Rezano voće
- Kava



AMINESS
WEDDING
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

KOMBINACIJA BIFEA I
SERVIRANIH JELOVNIKA



MENI 1

- Dobrodošlica | Kanapei i pjenušac
- Hladni bife
- Domaći pršut, domaća šunka, kozji sirevi, pašteta od pršuta, pašteta od melancana, masline, sušeni pomidori, marinirani inćuni, savor, kamenice, salata od hobotnice, tartar od bijele ribe, domaći kruh
- Povrtna juha
- Rižoto s kozicama
- Crni rižoto sa sipama
-
- Filet plemenite jadranske ribe na žaru
- Lignje punjene pršutom i povrćem
- Blitva u listu, zapečeni krumpir s pancetom
- Rezanovoće
- Kava



MENI 2

- Dobrodošlica | Kanapei i pjenušac
- Hladni bife
- Domaći pršut, domaća šunka, kozji sirevi, pašteta od pršuta, pašteta od melancana, masline, sušeni pomidori, marinirani inćuni, savor, kamenice, salata od hobotnice, tartar od bijele ribe, domaći kruh
- Bistra juha s rezancima
- Tris žrnovskih makaruna
- Kozice, pomidori, pest od mindela
- Biftek na žaru
- Sotirano povrće
- Pečeni krumpir
- Rezano voće
- Kava



SERVIRANI VEGANSKI JELOVNIK

- Brusketa Caponata
- marinirane tikvice u jabučnom octu, krema od dimljenog patlidžana, rajčica concassé, rukola
- Krem juha od tikvice
- Orzotto sa slanutkom, kaparima i kremom od tartufa
- Odrezak od patlidžana, povrtni jus, krema od krumpira, glazirana mrkva, matovilac
- Rezano voće
- Kava





**AMINESS
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

BIFE JELOVNICI

MENI 1

Hladna predjela

- Dalmatinski težački tanjur (pršut, sir, masline)
- Izbor plemenitih sireva
- Svježa mozzarella s koktel-rajčicama i svježim bosiljkom
- Salata od hobotnice
- Pečeno povrće sa sušenim rajčicama i bosiljkom
- Pečena govedina s ukiseljenim povrćem
- Salata od sipe, boba i mladog luka

Juhe

- Pileća juha s noklicama

Topla predjela

- Njoki u umaku od gorgonzole
- Crni rižoto od sipa s krokantom od parmezana
- Teleći ragu s tagliatellama
- Zeleni rezanci s kozicama



Glavna jela

- Punjeni odresci Cordon Bleu
- Juneći medaljoni u umaku od šampinjona
- Goveđi Sauté Stroganoff
- Filet grdobine na način „Orly“
- Odresci plemenite ribe na razne načine

- Asortiman priloga na razne načine
- Izbor svježih sezonskih salata

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava



MENI 2

Hladna predjela

- Dalmatinski težački tanjur (pršut, domaća šunka, kozji sir, masline)
- Marinirana hobotnica sa svježim limunom i kaparima
- Duo dimljenog i mariniranog lososa
- Salata Caesar s komadićima prepečenog kruha
- Goveđe pečenje u umaku Remoulade
- Pladanj biranih sireva s voćem i orasima

Juhe

- Goveđa juha s domaćim rezancima, mesom i povrćem

Topla predjela

- Makaruni s junećim mesom
- Rižoto s kozicama
- Domaći štrukli s rastopljenim maslacem
- Rižoto sa škampima



Glavna jela

- Rolani biftek s pršutom u umaku od crnog vina
- Svinjski file u umaku od šumskih gljiva
- Pureći odrezak u umaku od četiri sira
- Riblja fritura na način šefa kuhinje
- Filet orade u laganom umaku od mediteranskih trava
- Medaljoni lososa u laganom umaku od mediteranskih trava

- Asortiman priloga na razne načine
- Izbor svježih sezonskih salata

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano voće
- Kava



SLATKI BIFE STOL

- Pjenica od čokolade sa šumskim voćem
- Pjenica od bijele čokolade s bademom
- Izbor raznih krema u čašicama
- Voćne košarice
- Torta od sira, rozata, hrostule, mini krempite
- Izbor prhkih kolača
- Rezano voće

SVADBENI KOLAČI

- Voćne košarice
- Tart od jabuke i badema
- Tortica od pistacija i limuna
- Rožata
- Tortica od smokve i oraha
- Breskve
- Rafioli
- Krokant kockice





**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PAKETI PIĆA

CLASSIC

- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Domaće pivo
- Kava
- Čeparina za vino

STANDARD

- Vino kuće (pošip Blato i plavac Bura) 0,75
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Domaće pivo
- Kava



PREMIUM

- Vino 0,75 (pošip Nerica i dingač Skaramuča)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Žestoka pića: Campari, Amaro, domaće rakije, Jägermeister, rum, džin, viski, vodka
- Piva u boci
- Kava

DELUXE

- Vino 0,75 (Bačić i Kunjas)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Žestoka pića: Campari, Amaro, domaće rakije, Jägermeister, rum, džin, viski, vodka
- Kokteli (5 vrsta po želji mladenaca)
- Zanatska piva: San Servolo, Zepelin, Zmajska pivovara
- Kava



Dodatne usluge i troškovi:

- gratis hrana za djecu do 3 godine
- popust od 50 % na hranu za djecu od 3 do 10 godina
- najam presvlaka za stolice: 20 kn po stolici
- točenje vina (ako mladenci donose svoje vino): 30 kn po gostu
- točan broj uzvanika treba javiti najkasnije 7 dana prije svadbene proslave

Dodatne usluge i napomene:

- dekoriranje prostora i stolova
- izrada pozivnica i zahvalnica
- izrada konfeta, cvjetnih aranžmana, specijalnih efekata
- organizacija glazbe
- završetak glazbe u 4 h ujutro
- završetak proslave u 5 h ujutro
- za uslugu cateringa cijena se uvećava za 20 % u odnosu na iznos dogovorenih usluga

Način plaćanja:

- prilikom rezervacije termina predujam od 30 % iznosa dogovorenih usluga
- pet dana prije svadbene proslave uplata 60 % iznosa dogovorenih usluga
- tri dana nakon vjenčanja završni račun
- rezervacija termina smatra se potvrđenom od trenutka uplate predujma
- stranke potpisuju ugovor o organizaciji svadbe

