

AMINESS  
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

OFFERTE PER RICEVIMENTI NUZIALI  
DALMAZIA





Cari sposi,

dinnanzi a voi c'è uno dei momenti più importanti della vostra vita. Perché non approfittarne scegliendo il meglio?

Le romantiche isole di Korčula e Pelješac vi offrono lo scenario ideale dove festeggiare il vostro fatidico SÌ, immersi nei colori magici del tramonto.

Girate pagina per scoprire cosa vi regala Aminess!

Il successo di ogni matrimonio dipende da...

### **...sposi felici**

Per stare tranquilli durante il vostro grande giorno, tutto deve filare liscio. Affidateci l'organizzazione del vostro matrimonio e voi pensate solo a divertirvi assieme ai vostri ospiti.

### **...collaboratori esperti**

Esaminano con attenzione tutti i vostri desideri per realizzarli nei minimi dettagli. Ogni membro del personale svolge i propri compiti fino a quando l'ultimo ospite non se n'è andato. Siamo sicuri che trascorrerete momenti davvero speciali, che ricorderete con un sorriso sfogliando le vostre foto.

### **...menù creativi**

Un team di esperti guidato dallo chef creerà per voi i menù più diversi. Potete scegliere tra le proposte del nostro chef o creare un menù personalizzato. Come preferite voi. Se siete indecisi, potete concordare l'assaggio del menù nuziale con il nostro team, in modo da essere sicuri della vostra scelta.

Concedetevi un matrimonio felice!

## **Agli sposi regaliamo:**

- la prima notte di nozze in una suite d'hotel
- un rinomato spumante locale e un cesto di frutta
- il check-out posticipato
- la colazione servita nella suite o nel ristorante d'hotel (in base alle vostre preferenze)
- il noleggio gratuito della sala per la cena di nozze
- un prezzo speciale per il pernottamento degli invitati
- SPA VIP per gli sposi
- degustazione gratuita del menù

Contattateci, saremo felici di rispondere a tutti i vostri desideri e domande.  
Vi aspettiamo!

Il vostro team Aminess

**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

BANCHETTI

## CLASSIC

- Canapè con acciughe marinate, crema di olive, tartare di pesce bianco, pancetta e prugne secche, pomodori secchi e crema di melanzane
- Spiedini con formaggio e olive
- Mini burger con roastbeef, mozzarella, crema di senape, miele e arancia
- Grissini fatti in casa con prosciutto crudo e parmigiano
- Quiche Lorraines con prosciutto cotto e formaggio
- Carpaccio di filetto di manzo con crema di formaggio e funghi marinati
- Pesce spada affumicato con polpa di agrumi
- Spiedini con gamberetti marinati e uva
- Olive, mandorle, fichi secchi
- Frutta in pezzi



## STANDARD

- Prosciutto crudo dalmata, olive marinate, pomodori secchi, focaccia fatta in casa
- Affettati presentati in maniera tradizionale
- Piatto di formaggi del caseificio Gligora (formaggio di Pag, Žigljen e težački, ricotta di Pag / marmellate artigianali / pera cotta)
- Insalata di polpo marinato con capperi e pomodori secchi
- Tonno al pepe cotto al forno
- Spiedini di gamberetti marinati e uva
- Insalata con caprino fresco, nocciole, melone e pancetta croccante
- Insalata caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico
- Mini burger di maiale sfilacciato (piatto caldo)
- Frutta in pezzi



## PREMIUM

- Piatto di prelibatezze locali (prosciutto crudo, formaggi caprini, paté di prosciutto, paté di melanzane, melanzane marinate, olive, capperi e pomodori secchi...)
- Arrosto di manzo di media cottura su pane di mais con marmellata di cipolle
- Insalata di seppie, fave e cipollotti
  
- Prosciutto di tonno con perle di aceto balsamico e gel di cipolla
- Polpo in crosta di semi di sesamo e lino con crema di radice di prezzemolo
- Acciughe marinate
- Insalata Caesar con parmigiano e crostini
  
- Mini burger con roastbeef, mozzarella, crema di senape, miele e arancia
- Bruschette con mozzarella e pomodoro (piatto caldo)
  
- Frutta in pezzi



## DELUXE

- Fish & raw bar: ostriche, tartufi di mare, capesante marinate, scampi crudi
- Carpaccio di pesce bianco dell'Adriatico
- Code di gamberetti marinate con cipollotti e cren
  
- Salmone affumicato
- Involtini di sushi, tataki di tonno, sushi nigiri
- Cannoli con tonno e fegato d'oca
- Polpo marinato in cavolo cappuccio viola e vino rosso, con pomodorini, capperi e crema di aglio
  
- Carpaccio di zucchine con salsa all'olio di oliva e al pepe nero
- Insalata di fichi e fave, germogli caramellati, aceto di noci, limone secco
  
- Frutta in pezzi

*Numero minimo di persone: 100*

*Per i ricevimenti con meno di 100 persone verrà addebitato l'affitto dello spazio.*



A waiter in a white shirt is holding a white plate with a piece of salmon, a green sauce, and garnishes. The background is blurred, showing the waiter's arm and torso.

**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

MENÙ SERVITI

## MENÙ 1

- Calice di spumante di benvenuto
- Prosciutto crudo dalmata
- Formaggio di Livno
- Insalata russa
- Brodo di manzo con pastina fatta in casa
- Pasta žrnovski makaruni fatta in casa con gulasch di vitellone
- Arrosto misto
- Agnello, vitello
- Verdure e patate al forno
- Insalata mista
- Frutta in pezzi
- Caffè



## MENÙ 2

- Calice di spumante di benvenuto
- Sinfonia di formaggi di Pag con olio d'oliva e pomodorini
- Prosciutto crudo dalmata con olive marinate
- Insalata di polpo con cipolla e pomodori condita con aceto e olio d'oliva
- Vellutata di vitello
- Pasta makaruni fatta a mano con gamberetti
- Ravioli farciti con formaggio caprino in salsa di salvia
- Stufato curzolano paštica con gnocchi di patate
- Filetto di tacchino arrosto con verdura di stagione
- Filetto di vitello arrosto con cipolla e peperone, salsa cremosa al rosmarino
- Cestino di frutta
- Caffè



## MENÙ 3

- Calice di spumante di benvenuto
- Brodo di verdure / Brodo di carne
- Pasta žrnovski makaruni con sugo di vitellone
- Risotto ai frutti di mare
- Costoletta di agnello in salsa alle erbe aromatiche con patate rustiche
- Medaglioni di carne pollo in salsa succulenta
- Medaglioni di vitellone con crocchette di patate
- Verdura fresca di stagione, patate
- Frutta in pezzi
- Caffè



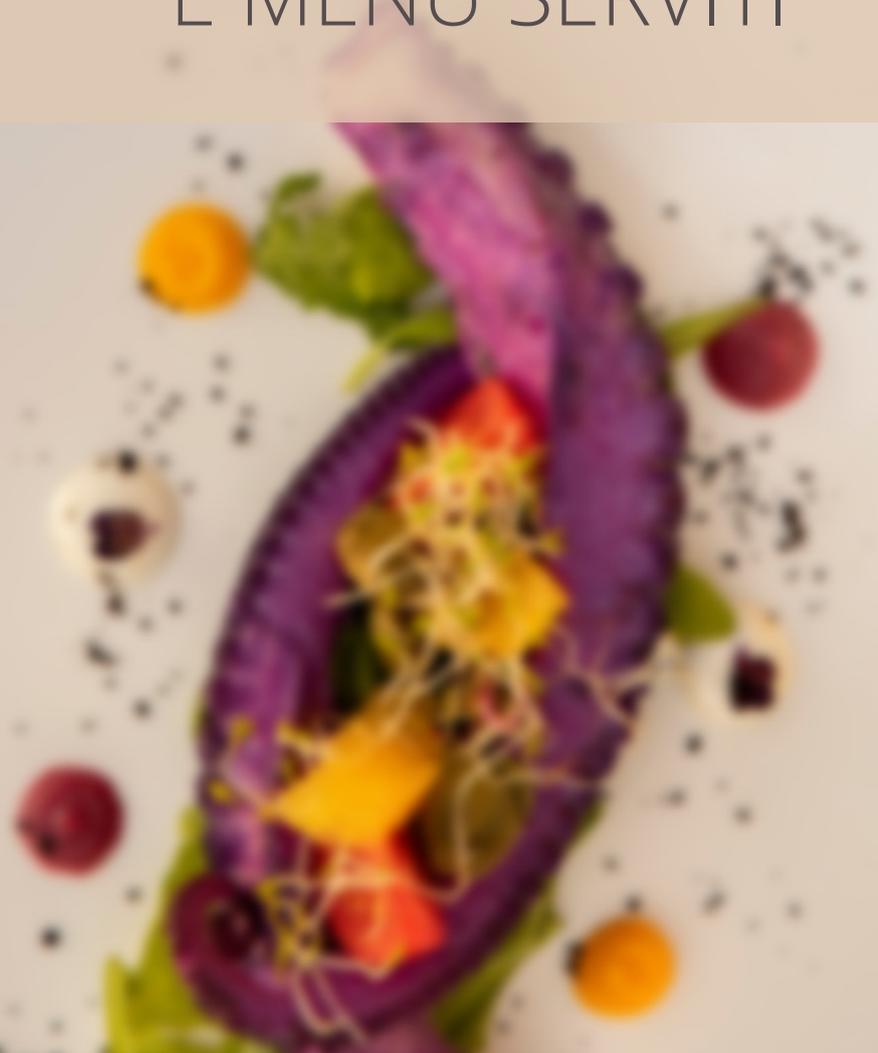
## MENÙ 4

- Calice di spumante di benvenuto
- Piatto di pesce di Korčula
- (polpo, paté di pesce, acciughe sotto sale marinate, olive, pomodori secchi, finocchio di mare)
- Vellutata di ostriche di Ston
- Risotto con scampo dell'Adriatico e pomodori secchi
- Polpo impanato con risotto di gamberetti, zucchine e spumante
- Pesce nobile dell'Adriatico fresco alla griglia
- Misto di erbe locali di Korčula mišanca
- Zuppa popara di rana pescatrice con pastina
- Frutta in pezzi
- Caffè



AMINESS  
WEDDING  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

COMBINAZIONE DI BUFFET  
E MENÙ SERVITI



## MENÙ 1

- Brindisi di benvenuto
- Canapè e spumante
  
- Buffet freddo
  
- Prosciutto crudo e prosciutto cotto artigianali, paté di prosciutto crudo, paté di melanzane, olive, pomodori secchi, acciughe marinate, savor, ostriche, insalata di polpo, tartare di pesce bianco, pane fatto in casa
  
- Brodo di verdure
  
- Risotto con gamberetti
- Risotto al nero di seppia
  
- Filetto di pesce nobile dell'Adriatico alla griglia
- Calamari ripieni con prosciutto crudo e verdure
- Foglie di bietole, patate cotte al forno con pancetta
  
- Frutta in pezzi
- Caffè



## MENÙ 2

- Brindisi di benvenuto
- Canapè e spumante
- Buffet freddo
- Prosciutto crudo e prosciutto cotto artigianali, formaggi caprini, paté di prosciutto crudo, paté di melanzane, olive, pomodori secchi, acciughe marinate, savor, ostriche, insalata di polpo, tartare di pesce bianco, pane fatto in casa
- Pastina in brodo chiaro
- Tris di pasta žrnovski makaruni
- Gamberetti, pomodori, pesto di mandorle
- Filetto di manzo alla griglia
- Verdure saltate
- Patate al forno
- Frutta in pezzi
- Caffè



## MENÙ VEGANO SERVITO

- Bruschetta Caponata
- zucchine marinate in aceto di mele, crema di melanzane affumicate, concassé di pomodoro, rucola
- Vellutata di zucchine
- Orzotto con ceci, capperi e crema di tartufo
- Bistecca di melanzana, jus di verdure, crema di patate, carota glassata, valerianella
- Frutta in pezzi
- Caffè





**AMINESS  
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

MENÙ A BUFFET

## MENÙ 1

### Antipasti freddi

- Piatto contadino dalmata (prosciutto crudo, formaggio, olive)
- Selezione di formaggi nobili
- Mozzarella fresca con pomodorini e basilico fresco
- Insalata di polpo
- Verdure cotte al forno con pomodori secchi e basilico
- Arrosto di manzo con verdure sottaceto
- Insalata di seppie, fave e cipollotti

### Zuppe

- Brodo di pollo con gnocchetti

### Antipasti caldi

- Gnocchi con salsa al gorgonzola
- Risotto al nero di seppia con croccante di parmigiano
- Tagliatelle al ragù di vitello
- Tagliatelle verdi ai gamberetti



## Secondi piatti

- Cotolette farcite Cordon bleu
- Medaglioni di vitellone in salsa ai funghi champignon
- Manzo alla Stroganoff
- Filetto di rana pescatrice alla "Orly"
- Filetti di pesce nobile preparati in vari modi
  
- Selezione di contorni vari
- Selezione di insalate fresche di stagione

## Dessert

- Selezione di dolci e mignon
- Frutta fresca in pezzi
- Caffè



## MENÙ 2

### Antipasti freddi

- Piatto contadino dalmata (prosciutto crudo, prosciutto cotto artigianale, formaggio caprino, olive)
- Polpo marinato al limone fresco e capperi
- Duetto di salmone affumicato e marinato
- Insalata Caesar con crostini di pane
- Arrosto di manzo in salsa Remoulade
- Piatto di formaggi scelti con frutta e noci

### Zuppe

- Brodo di manzo con pastina fatta in casa, carne e verdure

### Primi piatti

- Pasta makaruni con carne di vitellone
- Risotto con gamberetti
- Pasta ripiena al formaggio (štrukli) fatta in casa con burro fuso
- Risotto con scampi



## Secondi piatti

- Involtino di filetto di manzo e prosciutto crudo in salsa al vino rosso
- Filetto di maiale in salsa di funghi di bosco
- Bistecca di tacchino in salsa ai quattro formaggi
- Fritto misto di pesce "dello chef"
- Filetto di orata in salsa leggera alle erbe mediterranee
- Medaglioni di salmone in salsa leggera alle erbe mediterranee
  
- Selezione di contorni vari
- Selezione di insalate fresche di stagione

## Dessert

- Selezione di dolci e mignon
- Frutta in pezzi
- Caffè



## BUFFET DI DOLCI

- Mousse al cioccolato con frutti di bosco
- Mousse al cioccolato bianco con mandorle
- Selezione di dolci al cucchiaio
- Cestini di frutta
- Torta al formaggio, rožata, crostoli, mini millefoglie
- Selezione di pasticcini croccanti
- Frutta in pezzi

## DOLCI NUZIALI

- Cestini di frutta
- Crostata di mele e mandorle
- Tortino al pistacchio e limone
- Rožata dalmata
- Tortino con fichi e noci
- Pesche dolci
- Ravioli dolci
- Cubetti croccanti





**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PACCHETTI BEVANDE

## CLASSIC

- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo d'arancia, di mela, di ribes
- Birra locale
- Caffè
- Diritto di tappo per il vino

## STANDARD

- Vino della casa (pošip Blato e plavac Bura) 0,75
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo di arancia, mela e ribes
- Birra locale
- Caffè



## PREMIUM

- Vino 0,75 (pošip Nerica e dingač Skaramuča)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo di arancia, mela e ribes
- Bevande alcoliche: Campari, Amaro, acquaviti locali, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Birre in bottiglia
- Caffè

## DELUXE

- Vino 0,75 (Bačić e Kunjas)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo di arancia, mela e ribes
- Bevande alcoliche: Campari, Amaro, acquaviti locali, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Cocktail (5 a scelta degli sposi)
- Birre artigianali: San Servolo, Zepelin, Zmajaska pivovara
- Caffè



### Servizi aggiuntivi e costi:

- menù gratuito per bambini fino ai 3 anni
- sconto del 50% sul menù per bambini dai 3 ai 10 anni
- noleggio di copriesedie: 20,00 HRK a sedia
- servizio del vino (se gli sposi portano il proprio vino): 30,00 HRK a persona
- il numero esatto degli invitati deve essere comunicato entro e non oltre 7 giorni prima della cerimonia nuziale

### Servizi aggiuntivi e note:

- decorazione della sala e dei tavoli
- realizzazione degli inviti e dei ringraziamenti
- realizzazione di confetti, decorazioni floreali, effetti speciali
- ingaggio dei musicisti
- spegnimento della musica alle 4 del mattino
- fine dei festeggiamenti alle 5 del mattino
- per il servizio di catering viene applicato un aumento del 20% sul prezzo dei servizi concordati

### Modalità di pagamento::

- al momento della prenotazione della data, si versa un anticipo pari al 30% del totale dei servizi concordati
- cinque giorni prima della cerimonia nuziale, si versa il 60% del totale dei servizi concordati
- saldo finale del conto tre giorni dopo il matrimonio
- la prenotazione della data si ritiene confermata dal momento di versamento dell'anticipo
- le parti devono sottoscrivere un contratto per l'organizzazione del matrimonio

