

SL

AMINESS  
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PONUDBA POROČNIH SLAVIJ  
DALMACIJA





Draga mladoporočenca,

pred vama je eden od najpomembnejših dogodkov v življenju. Zakaj tega ne bi izkoristila in si privoščila najboljšo?

Romantična Korčula in Pelješac nudita popolno prizorišče, kjer lahko svoj usodni DA proslavita ob čarobnem sončnem zahodu.

Obrnita list in odkrijta, kaj vama podarja Aminess!

## **Naš recept za uspešno poroko**

### **Srečna mladoporočenca**

Da bi lahko bila na svoj dan sproščena, mora vse potekati brezhibno. Organizacijo zato prepustita nam, vidva pa samo uživajta s svojimi gosti.

### **Izkušena ekipa**

Vse vajine želje bodo najprej skrbno proučili, da bi jih nato lahko do potankosti uresničili. Vsak zaposleni v ekipi ima svoje naloge, za katere skrbi, dokler se ne poslovi še zadnji gost. Tako lahko zagotovimo, da bosta doživela posebne trenutke, ki se jih bosta z nasmehom spominjala ob gledanju fotografij.

### **Domiselni jedilniki**

Naša izkušena ekipa pod taktirko šefa kuhinje je za vaju pripravila najrazličnejše jedilnike. Izbereta lahko enega od njih ali naročita lastnega. Izbira je vajina. Če pa se ne moreta odločiti, lahko v dogovoru z našo ekipo poskusita poročni jedilnik in se prepričata, da sta izbrala pravilno.

Privoščita si srečno poroko!

## **Agli sposi regaliamo:**

- prvo poročno noč v hotelskem apartmaju
- penino slovitega lokalnega vinarja in košaro sadja
- pozno odjavo
- zajtrk v apartmaju ali v hotelski restavraciji (odvisno od vaših želja)
- prostor za poročno večerjo brez doplačila
- posebno ceno nočitve za povabljenke
- VIP spa za mladoporočence
- brezplačno degustacijo menijev

Če imate kakršne koli želje in vprašanja, se obrnite na nas. Čakamo vas!

Vaša ekipa Aminess



**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



SLAVJA

## CLASSIC

- Kanapeji: z mariniranimi inčuni, kremo iz oliv, tatarcem iz bele ribe, panceto in suhimi slivami, sušenim paradižnikom in kremo iz jajčevcev
- Koktajl nabodala s sirom in olivami
- Mini burger z rostbifom, mocarelo, kremo iz gorčice, medu in pomaranče
- Pršut na domačem grisinu s parmezanom
- Quiche Lorraine s šunko in sirom
- Karpačo iz govejega fileja s sirovo kremo in mariniranimi gobami
- Dimljena mečarica s pulpo citrusov
- Marinirane kozice na nabodalu z grozdom
- Olive, mandlji, suhe fige
- Narezano sadje



## STANDARD

- Dalmatinski pršut, marinirane olive, sušeni paradižnik, domača fokača
- Hladni narezki, postreženi na tradicionalen način
- Pladenj s siri iz sirarne Gligora (paški sir, Žigljen, težaški sir, paška skuta / domače marmelade / pečena hruška)
  
- Marinirana hobotnica v solati s kaprami ter sušenimi paradižniki
- Zapečena tuna v popru
- Marinirane kozice na nabodalu z grozdjem
  
- Solata s svežim kozjim sirom, lešniki, melono in hrustljivimi palčkami pancete
- Solata caprese z bivoljo mocarelo, paradižnikom in baziliko
  
- Mini burger z natrgano svinjino (topla jed)
  
- Narezano sadje



## PREMIUM

- Pladenj z domačim narezkom (pršut, kozji siri, pašteta iz pršuta, pašteta iz jajčevcev, marinirani jajčevci, olive, kapre, sušeni paradižniki ...)
- Srednje pečena govedina na koruznem kruhu s čebulno marmelado
- Solata s sipo, bobom in mlado čebulo
- Tunin pršut s perlami iz balzamičnega kisa in čebulnim želejem
- Hobotnica v skorji iz sezama in lana s kremo iz korena peteršilja
- Marinirani inčuni
- Piščančja cezarjeva solata
- Mini burger z rostbifom, mocarelo, kremo iz gorčice, medu in pomaranče
- Bruskete z mocarelo in paradižnikom (topla jed)
- Narezano sadje



## DELUXE

- Fish & raw bar: ostrige, dondole, marinirane jakobove pokrovače, surovi škampi
- Karpačo iz jadranske bele ribe
- Marinirani repki kozic z mlado čebulo in hrenom
  
- Dimljen losos
- Suši zavitki, tuna tataki, nigiri suši
- Tuna cannoli z gosjimi jetri
- Hobotnica, marinirana v rdečem zelju in rdečem vinu, s češnjevimi paradižnikom, kaprami in česnovo kremo
  
- Karpačo iz bučk z omako iz oljčnega olja in črnega popra
- Solata s figami in bobom, karamelizirani kalčki, orehov kis, sušena limona
  
- Narezano sadje

*Minimalno število oseb: 100*

*Za slavja, ki vključujejo manj kot 100 oseb, bomo zaračunali najem prostora.*







**AMINESS  
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

POSTREŽENI JEDILNIKI

## MENI 1

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Dalmatinski pršut
- Livanjski sir
- Francoska solata
- Goveja juha z domačimi rezanci
- Žrnovski makaroni z junčjim golažem
- Mešano pečeno meso
- Jagnjetina, teletina
- Pečena zelenjava, pečen krompir
- Mešana solata
- Narezano sadje
- Kava



## MENI 2

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Paška simfonija sirov z oljčnim oljem in češnjevimi paradižniki
- Listi dalmatinskega pršuta z mariniranimi olivami
- Hobotnica v solati s čebulo, paradižniki in prelivom iz kisa in oljčnega olja
- 
- Kremna telečja juha
- 
- Ročno izdelani makaroni s kozicami
- Ravioli z domačim kozjim sirom v omaki iz žajblja
- 
- Korčulska pašticada z domačimi krompirjevimi njoki
- Puranji file, pečen s sezonsko zelenjavo
- Pečen telečji file na dušeni čebuli in papriki, kremna omaka iz rožmarina
- 
- Košara s sadjem
- Kava



## MENI 3

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Zelenjavna juha / Mesna juha
- Žrnovski makaroni z junčjo omako
- Rižota z morskimi sadeži
- Jagnječji kotlet v omaki iz aromatičnih zelišč in rustikalni krompir
- Piščančji medaljoni v sočni omaki
- Junčji medaljoni s krompirjevimi kroketi
- Sveža sezonska zelenjava, oblikovan krompir
- Narezano sadje
- Kava



## MENI 4

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Korčulska ribja plošča (hobotnica, ribja pašteta, slani marinirani inčuni, olive, sušeni paradižniki, morski koprč)
- Kremna juha s stonskimi ostrigami
- Rižota z jadranskimi škampi in sušenimi paradižniki
- Ocvrti kraki hobotnice na rižoti s kozicami, bučkami in penino
- Sveža jadranska riba na žaru
- Korčulska mišanca
- Popara z morsko žabo in rezanci
- Narezano sadje
- Kava



AMINESS  
WEDDING  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

# KOMBINACIJA SAMOPOSTREŽNIH IN POSTREŽENIH JEDILNIKOV



## MENI 1

- Dobrodošlica
- Kanapeji in penina
  
- Hladni bife
  
- Domači pršut, domača šunka, kozji siri, pašteta iz pršuta, pašteta iz jajčevcev, olive, sušeni paradižniki, marinirani inčuni, savor, ostrige, hobotnica v solati, tatarec iz bele ribe, domači kruh
  
- Zelenjavna juha
  
- Rižota s kozicami
- Črna sipina rižota
  
- File plemenite jadranske ribe na žaru
- Lignji, polnjeni s pršutom in zelenjavo
- Blitva v listu, zapečen krompir s panceto
  
- Narezano sadje
- Kava



## MENI 2

- Dobrodošlica
- Kanapeji in penina
- Hladni bife
- Domači pršut, domača šunka, kozji siri, pašteta iz pršuta, pašteta iz jajčevcev, olive, sušeni paradižniki, marinirani inčuni, savor, ostrige, hobotnica v solati, tatarec iz bele ribe, domači kruh
- Bistra juha z rezanci
- Tris žrnovskih makaronov
- Kozice, paradižniki, pesto iz mandljev
- Biftek na žaru
- Sotirana zelenjava
- Pečen krompir
- Narezano sadje
- Kava





## POSTREŽEN VEGANSKI JEDILNIK

- Brusketa Caponata
- marinirane bučke v jabolčnem kisu, krema iz dimljenega jajčevca, paradižnik concassé, rukola
- Kremna juha iz bučk
- Orzotto s čičeriko, kaprami in kremo iz tartufov
- Zrezek iz jajčevca, zelenjavni jus, krompirjeva krema, glaziran korenček, motovilec
- Narezano sadje
- Kava





**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

SAMOPOSTREŽNI JEDILNIKI

## MENI 1

### Hladne predjedi

- Dalmatinski težaški krožnik (pršut, sir, olive)
- Izbor plemenitih sirov
- Sveža mocarela s češnjevimi paradižniki in svežo baziliko
- Hobotnica v solati
- Pečena zelenjava s sušenimi paradižniki in baziliko
- Pečena govedina z vloženo zelenjavo
- Solata s sipo, bobom in mlado čebulo

### Juhe

- Piščančja juha s cmočki

### Tople predjedi

- Njoki v omaki iz gorgonzole
- Črna sipina rižota s krokantom iz parmezana
- Telečji ragu s tagliatellami
- Zeleni rezanci s kozicami



## Glavne jedi

- Polnjeni zrezki Cordon Bleu
- Junčji medaljoni v omaki s šampinjoni
- Goveji Sauté Stroganoff
- File morske žabe na način „Orly“
- Zrezki plemenite ribe na različne načine
  
- Različne priloge, pripravljene na več načinov
- Izbor svežih sezonskih solat

## Deserti

- Različne sladice in minjoni
- Narezano sveže sadje
- Kava



## MENI 2

### Hladne predjedi

- Dalmatinski težaški krožnik (pršut, domača šunka, kozji sir, olive)
- Marinirana hobotnica s svežo limono in kaprami
- Duet dimljenega in mariniranega lososa
- Cezarjeva solata s koščki popečenega kruha
- Goveja pečenka v omaki Remoulade
- Pladenj izbranih sirov s sadjem in orehi

### Juhe

- Goveja juha z domačimi rezanci, mesom in zelenjavo

### Tople predjedi

- Makaroni z junčjim mesom
- Rižota s kozicami
- Domači štruklji s stopljenim maslom
- Rižota s škampi



## Glavne jedi

- Rulada iz bifteka s pršutom v omaki iz rdečega vina
  - Svinjski file v omaki z gozdnimi gobami
  - Puranji zrezek v omaki iz štirih sirov
  - Ribja fritura na način šefa kuhinje
  - File orade v lahki omaki iz mediteranskih zelišč
  - Lososovi medaljoni v lahki omaki iz mediteranskih zelišč
- 
- Različne priloge, pripravljene na več načinov
  - Izbor svežih sezonskih solat

## Deserti

- Različne sladice in minjoni
- Narezano sadje
- Kava



## SLADKA SAMOPOSTREŽNA MIZA

- Čokoladni mousse z gozdnimi sadeži
- Mousse iz bele čokolade z mandlji
- Izbor raznih krem v kozarcih
- Sadne košarice
- Sirova torta, rožata, kroštule, mini kremšnite
- Izbor krhkega peciva
- Narezano sadje

## POROČNE SLADICE

- Sadne košarice
- Jabolčni in mandljev tart
- Tortica s pistacijami in limono
- Rožata
- Tortica s figami in orehi
- Breskvice
- Klašuni
- Kocke s krokantom





**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PAKETI PIJAČ



## CLASSIC

- Mineralna voda (gazirana in negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, pomaranča, jabolko, ribez
- Domače pivo
- Kava
- Čepnina za vino

## STANDARD

- Hišno vino (pošip Blato in plavac Bura) 0,75 l
- Mineralna voda (gazirana in negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, pomaranča, jabolko, ribez
- Domače pivo
- Kava



## PREMIUM

- Vino 0,75 l (pošip Nerica in dingač Skaramuča)
- Mineralna voda (gazirana in negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, pomaranča, jabolko, ribez
- Žgane pijače: Campari, Amaro, domača žganja, Jägermeister, rum, gin, viski, vodka
- Pivo v steklenici
- Kava

## DELUXE

- Vino 0,75 l (Bačić in Kunjas)
- Mineralna voda (gazirana in negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, pomaranča, jabolko, ribez
- Žgane pijače: Campari, Amaro, domača žganja, Jägermeister, rum, gin, viski, vodka
- Koktajli (5 vrst po želji mladoporočencev)
- Kraft piva: San Servolo, Zepelin, Zmajška pivovarna
- Kava



### **Dodatne storitve in stroški:**

- brezplačna hrana za otroke do 3 let
- 50 % popusta na hrano za otroke od 3 do 10 let
- najem prevlek za stole: 20 HRK na stol
- točenje vina (če mladoporočenci prinesejo svoje vino): 30 HRK na gosta
- točno število povabljenecv je treba sporočiti najpozneje 7 dni pred poročnim slavljem

### **Dodatne storitve in opombe:**

- okrasitev prostora in miz
- izdelava vabil in poročnih zahval
- izdelava konfetov, cvetličnih aranžmajev, posebnih efektov
- organizacija glasbe
- konec glasbe ob 4. uri zjutraj
- konec slavlja ob 5. uri zjutraj
- za storitev cateringa se cena poveča za 20 % glede na znesek dogovorjenih storitev

### **Način plačila:**

- ob rezervaciji termina predplačilo v višini 30 % zneska dogovorjenih storitev
- pet dni pred poročnim slavljem vplačilo 60 % zneska dogovorjenih storitev
- tri dni po poroki končni račun
- rezervacija termina šteje za potrjeno, ko je opravljeno predplačilo
- stranke podpišejo pogodbo o organizaciji poroke

