

**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

# ANGEBOTAN HOCHZEITSEMPFÄNGEN ISTRIEN





Liebes Brautpaar,

vor Ihnen liegt eines der wichtigsten Ereignisse Ihres Lebens. Warum nutzen Sie nicht die Gelegenheit und leisten sich das Beste? Das romantische Novigrad bietet 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
- Sekt eines renommierten istrischen Winzers 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 und für jegliche Wünsche und Anfragen. Wir warten auf Sie!

Ihr Aminess-Team



**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



BANKETT BEIM PUNTO MARE

## CLASSIC

- Canapés: mit Lachs, Oliven- und Trüffelcreme, Anchovis und Kapern, Speck und getrockneten Feigen, 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 Schinken und Käse
- Rinderfiletcarpaccio mit Käsecreme und marinierten Pilzen
- Geräucherter Schwertfisch mit Zitrusfruchtfleisch
- Spieße mit marinierten Garnelen und Trauben
- Oliven, Mandeln, getrocknete Feigen



## STANDARD

- Schinken der Familie Dujmović, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachte Focaccia
- Istrischer Aufschnitt, präsentiert auf traditionelle Art
- Käseplatte der Käserei Latus
- Gemischter Käse Mišadur, Trüffelkäse Latufino, Quark Skuta aus Kuhmilch / 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 Mozzarella di Bufala, Tomaten und Basilikum
  
- Mini Burger mit Pulled Pork (warmes Gericht)
  
- Geschnittenes Obst



## PREMIUM

- Schinken der Familie Buršić (auf einem Ständer)
- Käseauswahl der Käserei Agrolaguna
- Kuhkäse in Teran, Gran Istriano, gemischter Käse im Walnussblatt, Kuhkäse mit Trüffeln
- Rinderbraten (medium rare) auf Maisbrot mit Zwiebelmarmelade
  
- Thunfischschinken mit Balsamico-Perlen und Zwiebelgel
- Oktopus in Sesam- und Leinkruste mit Wurzelpetersiliencreme
  
- Vege-Frühlingsrollen
- Caesar Salat mit Hühnchen, Parmesan und Croutons
- Salat aus Tintenfisch, Ackerbohnen und Frühlingszwiebeln
  
- 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 Scampis
- 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.*





**AMINESS  
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

SERVIERTE MENÜS

## MENÜ 1

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- CO2 Coronica, Extra Brut
  
- Istrischer Schinken der Familie Dujmović
- Kuhkäse mit Trüffeln
- Thunfischschinken
- Frischer Quark Skuta aus Kuhmilch mit Honig und Walnüssen
  
- Rindsuppe Celestine
  
- Pasta Pljukanci mit Schinken und Würsten
- Gnocchi mit Rindergulasch
- Hausgemachte Ravioli mit gebackener Salsa und Käseis
  
- Duett aus Schweine- und Kalbsbraten
- Frisches Saisongemüse, rustikale Kartoffeln
  
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



## MENÜ 2

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Desirée Damjanić, Brut
  
- Istrischer Schinken mit marinierten Oliven
- Klassischer Oktopussalat
- Käseplatte der Käserei Latus
  
- Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse
  
- Pasta Pljukanci mit Gulasch aus istrischem Boškarin
- Pasta Fuži mit Steinpilzen und geräuchertem Quark Skuta
- Gnocchi mit Calamari, Garnelen und Kammuscheln
  
- Rinderfilet in Kräuterkruste
- Schweinefilet gefüllt mit Käse und Gemüse
- Frisches Saisongemüse, Kartoffeln
  
- Obstkorb
- Kaffee



## MENÜ 3

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Sekt Rosé Tomaz, Extra Dry
  
- Istrischer Schinken der Familie Buršić
- Wurst vom Boškarić
- Hausgemachter Quark Skuta aus Kuhmilch
- Garnelentatar mit Sesam und Kapern
  
- Kalbscremesuppe mit Gemüse
  
- Pasta Fuži mit Haushuhn
- Risotto mit Beefsteak und karamellisierter Zwiebel
  
- Beefsteakmedaillons in grünem Pfeffer
- Kalbsbraten in Waldpilzsauce
- Frisches Saisongemüse, Kartoffeln
  
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



## MENÜ 4

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Barely Legal Matošević, Extra Brut
  
- Rinderfiletcarpaccio auf Rucola
- Thunfischtatar
- Istrischer harter Kuhkäse
  
- Minestrone mit Käseknödeln
  
- Risotto mit Scampis
- Pasta Fuži mit schwarzem Trüffel
  
- Filet Mignon in Walnuss-Pfeffer-Sauce mit Grillgemüse
- Tagliata vom ausgewählten und gereiften Beefsteak
  
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



## MENÜ 5

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Re Kabola, Brut
  
- Rindertatar
- Marinierte Jakobsmuscheln
- Ziegenkäse mit Konfitüre aus getrockneten Feigen
  
- Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln, Fleisch und Gemüse
  
- Pasta Pljukanci mit Steinpilzsauce und geräuchertem Quark Skuta
- Ravioli gefüllt mit Ricotta in Trüffelsauce mit knusprigem Speck
- Risotto mit Scampis und getrockneten Tomaten
  
- Rinderfilet mit Schinken in Teransauce
- Hühnerroulade mit geräuchertem Käse
- Sautiertes Gemüse
- Kartoffelkuchen
  
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



## MENÜ 6

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Piena Dobra Berba, Brut
  
- Marinierte Scampis
- Seeteufel-Confit
- Tatar vom adriatischen Weißfisch
  
- Fischcremesuppe
  
- Pasta Pljukanci mit Garnelen und getrockneten Tomaten
- Risotto mit Kammuscheln und Parmesan-Chips
  
- Zahnbrassensteak auf Knoblauchcreme, Muschelsauce, Julienne-Gemüse und dehydrierten Oliven
  
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



## MENÜ 7

- Ein Glas Champagner zur Begrüßung
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne
  
- Geräucherter Schwertfisch
- Oktopus mariniert in Rotkohl mit Cocktailtomaten, Kapern und Knoblauchcreme
- Thunfisch-Cannoli gefüllt mit Gänseleber
  
- Fischeuppe
  
- Pasta Pljukanci mit Tintenfisch, Calamaris und Steinpilzen
- Gnocchi mit geräucherten Meeresfrüchten und schwarzem Trüffel
  
- Seeteufelfilet mit Fenchel, Rucolacreme und Quark Skuta
  
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



## 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

- Schinken auf einem Ständer
- 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 Tintenfisch, Ackerbohnen und Frühlingszwiebeln

### Suppen

- Kalbscremesuppe mit Gemüse

### Warme Vorspeisen

- Gnocchi in Gorgonzola-Sauce
- Schwarzer Tintenfischrisotto mit Parmesan-Chips
- Pasta Pljukanci mit Rindergulasch
- Ravioli mit Steinpilzen und geräuchertem Quark Skuta



## Hauptspeisen

- Gefüllte Steaks Cordon Bleu
  - Rindermedaillons in Champignonsauce
  - Lammkoteletts mit Rosmarinsauce
  - Seeteufelfilet in Weißwein-Gemüse-Sauce
  - Thunfischfilet vom Grill
- 
- Auswahl an verschiedenen Beilagen
  - Auswahl an frischem Salat der Saison

## Desserts

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



## MENÜ 2

### Kalte Vorspeisen

- Istrische Platte (Schinken, getrocknete Würste, Quark Skuta, Oliven)
- Mariniertes 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

- Gnocchi mit schwarzem Trüffel
- Pasta Fuži mit Garnelen und Zucchini
- Pasta Pljukanci mit Tintenfisch, Calamaris und Steinpilzen
- Risotto mit Beefsteak und karamellisierter Zwiebel



## Hauptspeisen

- Kalbsbraten mit Waldpilzen
  - Gefülltes Schweinefilet mit Käse und Gemüse
  - Putensteak Quattro Formaggi
  - Weißfischsteak vom Grill
  - Lachsmedaillons in leichter Kräutersauce
- 
- Auswahl an verschiedenen Beilagen
  - Auswahl an frischem Salat 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
- Käse-, Schokoladen- und Obsttorten auf einem Ständer serviert
- Auswahl an Streuselkuchen
- Geschnittenes Obst

## HOCHZEITSTORTEN

- Obstkörbchen
- Chouquettes mit Vanillecreme
- Raffaello-Bällchen
- Londoner Stangen mit Walnüssen
- Mini Kokos-Schokoladen-Kuchen
- Mini Cremeschnitten
- Macarons
- Cupcakes mit verschiedenen Cremes

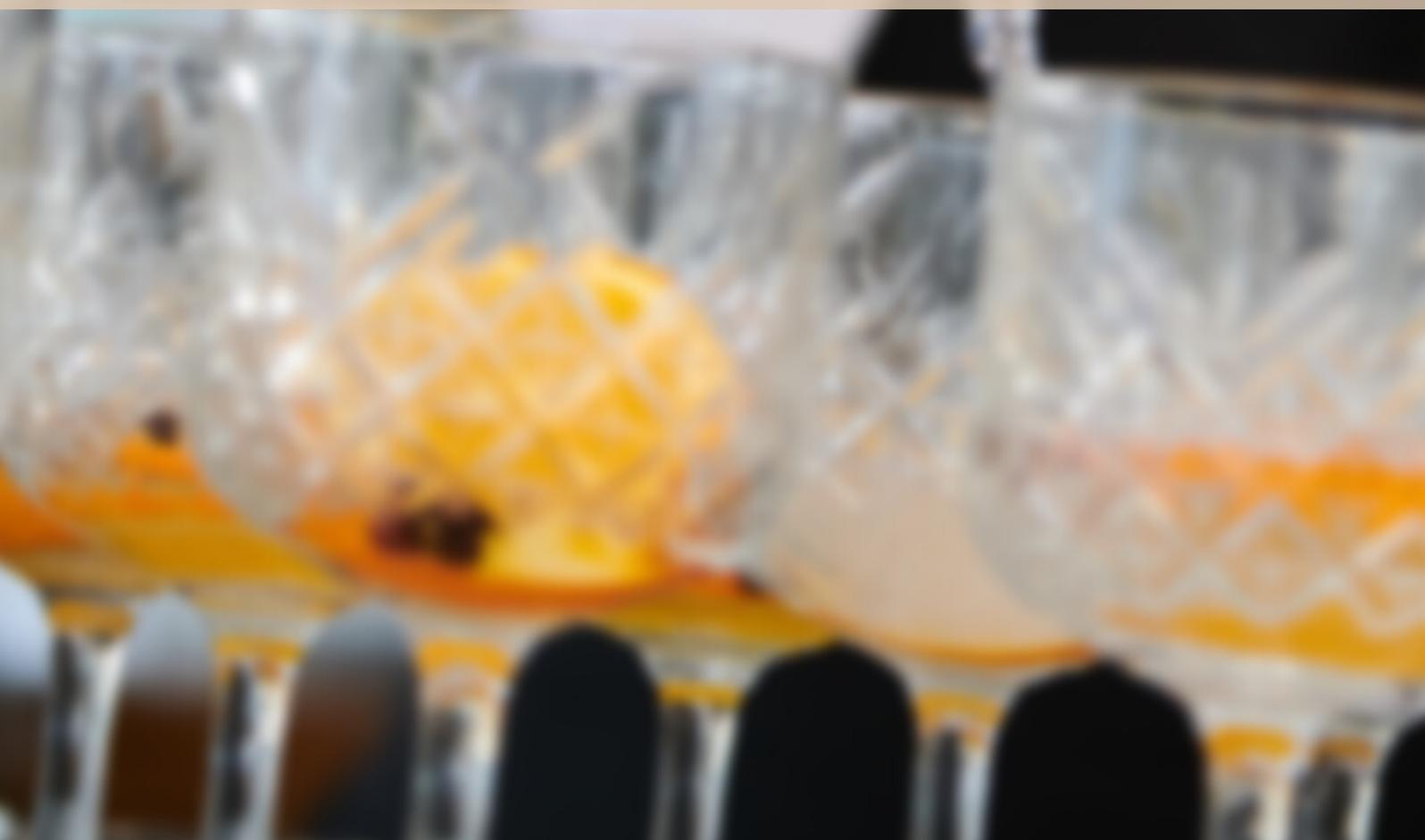




**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



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 (Malvasia Laguna und Cabernet Sauvignon) 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 (Tomaz, Matošević)
- 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 (Coronica, Damjanić)
- 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
- Es besteht die Möglichkeit, den Junggesellenabschied im Wellnesszentrum des Aminess Maestral Hotels zu organisieren
- 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

