

HR

**AMINESS  
WEDDING**  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

# PONUĐA SVADBENIH DOMJENAKA ISTRA





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 NA PUNTO MARE



## CLASSIC

- Kanapei: s lososom, kremom od maslina i tartufa, slanim inćunima i kaparima, 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



## STANDARD

- Pršut obitelji Dujmović, marinirane masline, sušena rajčica, domaća focaccia
- Hladni istarski naresci prezentirani na tradicionalan način
- Pjat sireva sirane Latus
- Mišadur, sir s tartufima latufino, kravlja skuta / domaći džemovi / pečena kruška
  
- Marinirana salata od hobotnice s kaparima i suhom rajčicom
- Zapečena tuna u papru
- Marinirane kozice na štapiću s grožđem
  
- Salata sa svježim kozjim sirom, lješnjacima, dinjom i hrskavom pancetom
- Salata caprese s mozzarellom di bufala, rajčicama i bosiljkom
  
- Mini burger od trgane svinjetine (toplo jelo)
  
- Rezano voće





## PREMIUM

- Pršut obitelji Buršić (na stalku)
- Izbor sireva Agrolaguna
- Kravlji sir u teranu, Gran Istriano, miješani sir u orahovom lišću, kravlji sir s tartufima
- Srednje pečena govedina na kukuruznom kruhu s marmeladom od luka
  
- Pršut od tune s perlicama balzamičnog octa i gelom od luka
- Hobotnica u kori od sezama i lana s kremom od korjenastog peršina
  
- Vege proljetne rollice
- Salata Caesar s piletinom, parmezanom i krutonima
- Salata od sipe, boba i mladog luka
  
- 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
- CO2 Coronica, extra brut
  
- Istarski pršut obitelji Dujmović
- Kravlji sir s tartufima
- Morski pršut od tune
- Svježa kravlja skuta s medom i orasima
  
- Krepka goveđa juha Celestine
  
- Pljukanci sa pršutom i kobasicama
- Njoki s junećim gulašom
- Domaći ravioli s pečenom šalšom i sladoledom od sira
  
- Duet svinjskog i telećeg pečenja
- Svježe sezonsko povrće, rustikalni krumpir
  
- Rezano voće
- Kava





## MENI 2

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Desirée Damjanić, brut
  
- Domaći istarski pršut s mariniranim maslinama
- Klasična salata od hobotnice
- Domaći sirevi sirane Latus
  
- Juha od domaće kokoši s rezancima, mesom i povrćem
  
- Pljukanci sa žgvacetom od istarskog boškarina
- Fuži s vrganjima i dimljenom skutom
- Njoki s lignjama, kozicama i kanaštelama
  
- Pečeni juneći file u kori od začinskog bilja
- Punjeni svinjski file sa sirom i povrćem
- Svježe sezonsko povrće, oblikovani krumpir
  
- Košarica voća
- Kava



## MENI 3

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Pjenušac rosé Tomaz, extra dry
  
- Istarski pršut obitelji Buršić
- Kobasica od boškarina
- Domaća kravlja skuta
- Tartar od kozica sa sezamom i kaparima
  
- Teleća krem juha s povrćem
  
- Fuži s domaćom kokoši
- Rižoto s biftekom i karameliziranim lukom
  
- Medaljoni od bifteka u zelenom papru
- Teleće pečenje u umaku od šumskih gljiva
- Svježe sezonsko povrće, oblikovani krumpir
  
- Rezano voće
- Kava





## MENI 4

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Barely Legal Matošević, extra brut
  
- Carpaccio od junećeg filea na rukoli
- Tartar od tune
- Istarski tvrdi kravlji sir
  
- Juha minestrone s okruglicama sira
  
- Rižoto sa škampima
- Fuži s crnim tartufom
  
- Filet mignon u umaku od oraha i papra s povrćem na žaru
- Tagliata od biranog i odležanog domaćeg bifteka
  
- Rezano voće
- Kava



## MENI 5

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Re Kabola, brut
  
- Tartarski biftek
- Marinirane kapesante
- Kozji sir sa džemom od suhih smokava
  
- Goveđa juha s domaćim rezancima, mesom i povrćem
  
- Pljukanci s umakom od vrganja i dimljenom skutom
- Ravioli punjeni ricottom u umaku od tartufa sa hrskavom pancetom
- Rižoto sa škampima i sušenim rajčicama
  
- Juneći file s pršutom u umaku od terana
- Pileća rolada nadjevena dimljenim sirom
- Sotirano povrće
- Tortica od krumpira
  
- Rezano voće
- Kava





## MENI 6

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Piena Dobra berba, brut
  
- Marinirani škampi
- Confit od grdobine
- Tartar od jadranske bijele ribe
  
- Riblja krem juha
  
- Pljukanci s kozicama i sušenom rajčicom
- Rižoto s kanaštelama i krokantom od parmezana
  
- Odrezak zubatca na kremi od češnjaka,
- umak od školjaka, povrće julienne i dehidrirane masline
  
- Rezano voće
- Kava



## MENI 7

- Čaša šampanjca za dobrodošlicu
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne
  
- Dimljena sabljarka
- Hobotnica marinirana u ljubičastom kupusu s koktel-rajčicama, kaparima i kremom od češnjaka
- Tuna cannoli punjeni guščjom jetrom
  
- Riblja juha
  
- Pljukanci sa sipom, lignjama i vrganjima
- Njoki s dimljenim plodovima mora i crnim tartufom
  
- Filet grdobine s koromačem, kremom od rukole i skute
  
- Rezano voće
- Kava





## VEGANSKI MENI

- 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

- Pršut na stalku
- 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

- Teleća krem juha s povrćem

### Topla predjela

- Njoki u umaku od gorgonzole
- Crni rižoto od sipa s krokantom od parmezana
- Pljukanci s junećim gulašom
- Ravioli s vrganjima i dimljenom skutom



## Glavna jela

- Punjeni odresci Cordon Bleu
- Juneći medaljoni u umaku od šampinjona
- Janjeći kotleti s umakom od ružmarina
- Filet grdobine u umaku bijelog vina i povrća
- Filet tune na žaru
  
- Asortiman priloga priređenih na razne načine
- Izbor svježih sezonskih salata

## Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava



## MENI 2

### Hladna predjela

- Istarski tanjur (pršut, sušene kobasice, skuta, 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

- Njoki u umaku od crnih tartufa
- Fuži s kozicama i tikvicama
- Pljukanci sa sipom, lignjama i vrganjima
- Rižoto s biftekom i karameliziranim lukom





## Glavna jela

- Teleće pečenje sa šumskim gljivama
  - Punjeni svinjski file sa sirom i povrćem
  - Pureći odrezak u umaku od četiri sira
  - Odrezak bijele ribe na žaru
  - Medaljoni od lososa u laganom umaku od mediteranskih trava
- 
- Asortiman priloga priređenih 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
- Torte od sira, čokoladne i voćne torte servirane na stalku
- Izbor prhkih kolača
- Rezano voće

## SVADBENI KOLAČI

- Voćne košarice
- Chouquettes s kremom od vanilije
- Raffaello kuglice
- Londoner s orasima
- Mini čupavci
- Mini krempite
- Makarons
- Cupcakes s raznim kremama





**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 (malvazija Laguna i cabernet sauvignon) 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 (Tomaz, Matošević)
- 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 (Coronica, Damjanić)
- 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
- mogućnost organizacije djevojačke večeri u wellness centru hotela Aminess Maestral
- 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

