

**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

OFFERTE PER RICEVIMENTI NUZIALI ISTRIA





Cari sposi,

dinnanzi a voi c'è uno dei momenti più importanti della vostra vita. Perché non approfittarne scegliendo il meglio? La romantica Cittanova è lo scenario ideale dove festeggiare il vostro fatidico SÌ, immersi nei colori di un magico 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 istriano 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

RICEVIMENTI NELLA ZONA
PUNTO MARE

CLASSIC

- Canapè con salmone, crema di olive e tartufi, acciughe sotto sale e capperi, pancetta e prugne secche, pomodori secchi e crema di melanzane
- Spiedini con formaggio e olive
- Mini burger con roast beef, 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



STANDARD

- Prosciutto crudo della famiglia Dujmović, olive marinate, pomodori secchi, focaccia fatta in casa
- Affettati istriani presentati in maniera tradizionale
- Piatto con una selezione di formaggi del caseificio Latus
- Mišadur, formaggio al tartufo latufino, ricotta vaccina / marmellate fatte in casa / pera arrostita

- 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

- Prosciutto crudo della famiglia Buršić (su cavalletto)
- Selezione di formaggi Agrolaguna
- Formaggio vaccino al terrano, Gran Istriano, formaggio misto in foglie di noce, formaggio vaccino al tartufo
- Arrosto di manzo di media cottura, su pane di mais con marmellata di cipolle

- 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

- Involcini primavera vegetariani
- Insalata Caesar con pollo, parmigiano e crostini
- Insalata di seppie, fave e cipollotti

- Mini burger con roast beef, 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.





**AMINESS
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

MENÙ SERVITI

MENÙ 1

- Calice di spumante di benvenuto
- CO2 Coronica, extra brut

- Prosciutto crudo istriano della famiglia Dujmović
- Formaggio vaccino ai tartufi
- Prosciutto di tonno
- Ricotta vaccina fresca con miele e noci

- Consommé di manzo Celestine

- Pasta pljukanci con prosciutto crudo e salsicce
- Gnocchi con gulasch di vitellone
- Ravioli fatti in casa con salsa e gelato al formaggio

- Duetto di maiale e vitello arrosto
- Verdura fresca di stagione e patate alla rustica

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 2

- Calice di spumante di benvenuto
- Desirée Damjanić, brut

- Prosciutto crudo istriano casereccio con olive marinate
- Insalata di polpo classica
- Selezione di formaggi artigianali del caseificio Latus

- Brodo di gallina ruspante con pastina, carne e verdure

- Pasta pljukanci con stufato di boscarino istriano
- Pasta fuži con funghi porcini e ricotta affumicata
- Gnocchi con calamari, gamberetti e canestrelli

- Carne di vitellone cotta al forno in crosta di erbe aromatiche
- Filetto di maiale ripieno con formaggio e verdure
- Verdura fresca di stagione e patate

- Cestino di frutta
- Caffè



MENÙ 3

- Calice di spumante di benvenuto
- Spumante rosé Tomaz, extra dry

- Prosciutto crudo istriano della famiglia Buršić
- Salsicce di boscarino
- Ricotta vaccina fatta in casa
- Tartare di gamberetti con sesamo e capperi

- Vellutata di vitello e verdure

- Pasta fuži con sugo di gallina ruspante
- Risotto con filetto di manzo e cipolla caramellata

- Medaglioni di filetto di manzo al pepe verde
- Arrosto di vitello in salsa ai funghi di bosco
- Verdura fresca di stagione e patate

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 4

- Calice di spumante di benvenuto
- Barely Legal Matošević, extra brut

- Carpaccio di vitellone su letto di rucola
- Tartare di tonno
- Formaggio vaccino istriano a pasta dura

- Minestrone con gnocchetti di formaggio

- Risotto con scampi
- Pasta fuži al tartufo nero

- Filetto mignon in salsa di noci e pepe con verdure grigliate
- Tagliata di filetto di manzo locale stagionato

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 5

- Calice di spumante di benvenuto
- Re Kabola, brut

- Filetto di manzo alla tartara
- Capesante marinate
- Formaggio caprino con marmellata di fichi secchi

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

- Pasta pljukanci con sugo di funghi porcini e ricotta affumicata
- Ravioli farciti con ricotta in salsa di tartufo e pancetta croccante
- Risotto con scampi e pomodori secchi

- Filetto di vitellone con prosciutto crudo in salsa di vino terrano
- Rotolo di pollo ripieno al formaggio affumicato
- Verdure saltate
- Tortino di patate

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 6

- Calice di spumante di benvenuto
- Piena Dobra berba, brut

- Scampi marinati
- Confit di rana pescatrice
- Tartare di pesce bianco dell'Adriatico

- Vellutata di pesce

- Pasta pljukanci ai gamberetti e pomodori secchi
- Risotto con canestrelli e croccante di parmigiano

- Bistecca di dentice su crema di aglio,
- salsa di conchiglie miste, verdure alla julienne e olive disidratate

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 7

- Calice di spumante di benvenuto
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

- Pesce spada affumicato
- Polpo marinato in cavolo cappuccio viola con pomodorini, capperi e crema di aglio
- Cannoli con tonno e fegato d'oca

- Brodo di pesce

- Pasta pljukanci con seppie, calamari e funghi porcini
- Gnocchi ai frutti di mare affumicati e al tartufo nero

- Filetto di rana pescatrice con finocchio, crema di rucola e ricotta

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ VEGANO

- 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

- Prosciutto crudo su cavalletto
- 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

- Vellutata di vitello e verdure

Primi piatti

- Gnocchi con salsa al gorgonzola
- Risotto al nero di seppia con croccante di parmigiano
- Pasta pljukanci con gulasch di vitellone
- Ravioli con funghi porcini e ricotta affumicata



Secondi piatti

- Cotolette farcite Cordon bleu
- Medaglioni di vitellone in salsa ai funghi champignon
- Costolette d'agnello con salsa al rosmarino
- Filetto di rana pescatrice in salsa di vino bianco e verdure
- Filetto di tonno alla griglia

- 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 istriano (prosciutto crudo, salsicce essiccate, ricotta, 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

- Gnocchi in salsa di tartufo nero
- Pasta fuži con gamberetti e zucchine
- Pasta pljukanci con seppie, calamari e funghi porcini
- Risotto con filetto di manzo e cipolla caramellata



Secondi piatti

- Arrosto di vitello con funghi di bosco
- Filetto di maiale ripieno con formaggio e verdure
- Bistecca di tacchino in salsa ai quattro formaggi
- Trancio di pesce bianco alla griglia
- 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 vari dolci al cucchiaio
- Cestini di frutta
- Torte al formaggio, al cioccolato e alla frutta, servite su alzate per torte
- Selezione di pasticcini croccanti
- Frutta in pezzi

DOLCI NUZIALI

- Cestini di frutta
- Chouquettes con crema alla vaniglia
- Praline raffaello
- Dolce alle noci londoner
- Mini dolcetti al cioccolato e cocco
- Mini millefoglie alla crema
- Macarons
- Cupcakes con creme varie





**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 (malvasia Laguna e cabernet sauvignon) 0,75
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo d'arancia, di mela e di ribes
- Birra locale
- Caffè



PREMIUM

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

DELUXE

- Vino 0,75 (Coronica, Damjanić)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo d'arancia, di mela e di 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
- Possibilità di organizzare l'addio al nubilato nel centro benessere dell'hotel Aminess Maestral
- 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

