

AMINESS  
WEDDING  
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

# PONUDBA POROČNIH SLAVIJ ISTRA





Draga mladoporočenca,

pred vama je eden od najpomembnejših dogodkov v življenju. Zakaj tega ne bi izkoristila in si privoščila najboljše? Romantični Novigrad nudi 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 istrskega 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



SLAVJE NA PUNTO MARE



## CLASSIC

- Kanapeji: z lososom, kremo iz oliv in tartufov, slanimi inčuni in kaprami, 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



## STANDARD

- Pršut družine Dujmović, marinirane olive, sušeni paradižnik, domača fokača
- Hladni tradicionalni istrski narezki
- Pladenj s siri iz sirarne Latus
- Mišadur, sir s tartufi latufino, kravja skuta / domače marmelade / pečena hruška
  
- Marinirana solata s hobotnico in kaprami ter sušenimi paradižniki
- Zapečena tuna v popru
- Marinirane kozice na nabodalu z grozrdjem
  
- 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

- Pršut družine Buršič (na stojalu)
- Izbor sirov Agrolaguna
- Kravji sir v teranu, Gran Istriano, mešani sir v orehovem listju, kravji sir s tartufi
- Srednje pečena govedina na koruznem kruhu s čebulno marmelado
- Morski pršut iz tune s perlami iz balzamičnega kisa in čebulnim želejem
- Hobotnica v skorji iz sezama in lana s kremo iz korena peteršilja
- Vege spomladanski zvitki
- Cezarjeva solata s piščancem, parmezanom in pečenimi kruhovimi kockami
- Solata s sipo, bobom in mlado čebulo
- 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
  
- Dimljeni losos
- Suši zavitki, tuna tataki, nigiri suši
- Tuna cannoli z gosjimi jetri
- Hobotnica, marinirana v rdečem zelju in rdečem vinu, s češnjevim 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 slavlja, ki vključujejo manj kot 100 oseb, bomo zaračunali najem prostora.*







**AMINESS  
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



POSTREŽENI JEDILNIKI

## MENI 1

- Kozarec penine za dobrodošlico
- CO2 Coronica, extra brut
- Istrski pršut družine Dujmović
- Kravji sir s tartufi
- Morski pršut iz tune
- Sveža kravja skuta z medom in orehi
- Krepka goveja juha Celestine
- Pljukanci s pršutom in klobasami
- Njoki z junčjim golažem
- Domači ravioli s pečeno salso in sladoledom iz sira
- Duet svinjske in telečje pečenke
- Sveža sezonska zelenjava, rustikalni krompir
- Narezano sadje
- Kava





## MENI 2

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Desirée Damjanić, brut
  
- Domač istrski pršut z mariniranimi olivami
- Klasična solata s hobotnico
- Domači siri iz sirarne Latus
  
- Juha iz domače kokoši z rezanci, mesom in zelenjavo
  
- Pljukanci z žgvacetom iz mesa istrskega boškarina
- Fuži z jurčki in dimljeno skuto
- Njoki z lignji, kozicami in kanaštreلامي
  
- Pečen junčji file v zeliščni skorjici
- Polnjen svinjski file s sirom in zelenjavo
- Sveža sezonska zelenjava, oblikovani krompir
  
- Košara s sadjem
- Kava



## MENI 3

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Penina rosé Tomaz, extra dry
  
- Istrski pršut družine Buršič
- Klobasa iz mesa boškarina
- Domača kravja skuta
- Tatarec iz kozic s sezamom in kaprami
  
- Telečja kremna juha z zelenjavo
  
- Fuži z domačo kokošjo
- Rižota z biftekom in karamelizirano čebulo
  
- Medaljoni iz bifteka v zelenem popru
- Telečja pečenka v omaki iz gozdnih gob
- Sveža sezonska zelenjava, oblikovani krompir
  
- Narezano sadje
- Kava



## MENI 4

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Barely Legal Matošević, extra brut
  
- Karpačo iz junčjega fileja na rukoli
- Tunin tatarec
- Istrski trdi kravji sir
  
- Juha minestrone s sirovimi kroglicami
  
- Rižota s škampi
- Fuži s črnim tartufom
  
- File mignon v omaki iz orehov in popra z zelenjavo na žaru
- Taljata iz izbranega in zorjenega domačega bifteka
  
- Narezano sadje
- Kava





## MENI 5

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Re Kabola, brut
  
- Tatarski biftek
- Marinirane jakobove pokrovače
- Kozji sir z marmelado iz suhih fig
  
- Goveja juha z domačimi rezanci, mesom in zelenjavo
  
- Pljukanci v omaki z jurčki in z dimljeno skuto
- Ravioli, polnjeni z rikoto, v omaki iz tartufov s hrustljivo panceto
- Rižota s škampi in sušenim paradižnikom
  
- Junčji file s pršutom v teranovi omaki
- Piščančja rulada, polnjena z dimljenim sirom
- Sotirana zelenjava
- Krompirjeva tortica
  
- Narezano sadje
- Kava



## MENI 6

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Piena Dobra berba, brut
  
- Marinirani škampi
- Konfit iz morske žabe
- Tatarec iz jadranske bele ribe
  
- Kremna ribja juha
  
- Pljukanci s kozicami in sušenim paradižnikom
- Rižota s kanaštrekami in krokantom iz parmezana
  
- Zobatčev zrezek na česnovi kremi,
- omaka iz školjk, zelenjava julienne in dehidrirane olive
  
- Narezano sadje
- Kava



## MENI 7

- Kozarec šampanjca za dobrodošlico
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne
  
- Dimljena mečarica
- Hobotnica, marinirana v rdečem zelju, s češnjevimi paradižnikom, kaprami in česnovo kremo
- Tuna cannoli, polnjeni z gosjimi jetri
  
- Ribja juha
  
- Pljukanci s sipo, lignji in jurčki
- Njoki z dimljenimi morskimi sadeži in črnim tartufom
  
- File morske žabe s koromačem ter kremo iz rukole in skute
  
- Narezano sadje
- Kava





## VEGANSKI MENI

- 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



JEDILNIKI ZA SAMOPOSTREŽNO  
POGOSTITEV

## MENI 1

### Hladne predjedi

- Pršut na stojalu
- 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

- Telečja kremna juha z zelenjavo

### Tople predjedi

- Njoki v omaki iz gorgonzole
- Črna sipina rižota s krokantom iz parmezana
- Pljukanci z junčjim golažem
- Ravioli z jurčki in dimljeno skuto





## Glavne jedi

- Polnjeni zrezki Cordon Bleu
  - Junčji medaljoni v omaki s šampinjoni
  - Jagnječji kotleti z omako iz rožmarina
  - File morske žabe v omaki iz belega vina in zelenjave
  - File tune na žaru
- 
- Različne priloge, pripravljene na več načinov
  - Izbor svežih sezonskih solat

## Deserti

- Različne sladice in minjoni
- Narezano sveže sadje
- Kava



## MENI 2

### Hladne predjedi

- Istrski krožnik (pršut, sušene klobase, skuta, 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

- Njoki v omaki iz črnih tartufov
- Fuži s kozicami in bučkami
- Pljukanci s sipo, lignji in jurčki
- Rižota z biftekom in karamelizirano čebulo



## Glavne jedi

- Telečja pečenka z gozdnimi gobami
  - Polnjen svinjski file s sirom in zelenjavo
  - Puranji zrezek v omaki iz štirih sirov
  - Zrezek bele ribe na žaru
  - 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
- Sirove, čokoladne in sadne torte na stojalu
- Izbor krhkega peciva
- Narezano sadje

## POROČNE SLADICE

- Sadne košarice
- Chouquettes z vanilijino kremo
- Kroglice Raffaello
- Londonske rezine z orehi
- Mini kokosove kocke
- Mini kremne rezine
- Makroni
- Kolački cupcakes z raznimi kremami





**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 (malvazija Laguna in cabernet sauvignon) 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 (Tomaz, Matošević)
- 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 (Coronica, Damjanić)
- 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
- možnost organizacije dekliščine v wellness centru Aminess Maestral Hotela
- 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

