

DE

AMINESS
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

ANGEBOTAN HOCHZEITSEMPFÄNGEN
INSEL KRK





Liebes Brautpaar,

vor Ihnen liegt eines der wichtigsten Ereignisse Ihres Lebens. Warum nutzen Sie nicht die Gelegenheit und leisten sich das Beste?

Das romantische Insel Krk 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
- Schaumwein von einem renommierten lokalen Winzer 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 uns für jegliche Wünsche und Anfragen. Wir warten auf Sie!

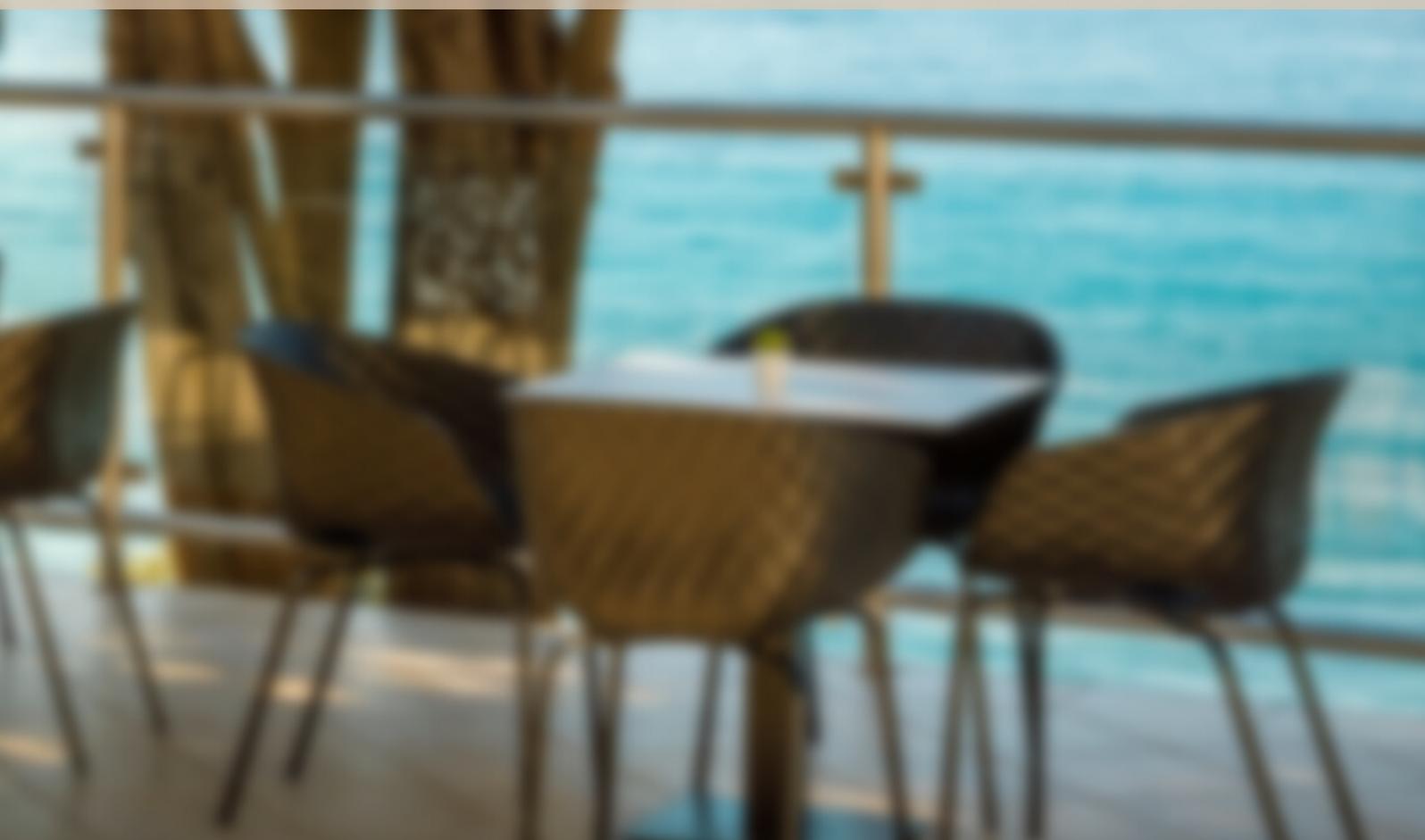
Ihr Aminess-Team



**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



EMPFÄNGE



CLASSIC

- Canapés: mit Lachs, Oliven- und Trüffelcreme, Anchovis und Kapern, Speck und getrockneten Pflaumen, 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 gekochtem Schinken und Käse
- Rinderfiletcarpaccio mit Käsecreme und marinierten Pilzen
- Marinierter Wolfsbarsch auf Rucolabett
- Spieße mit marinierten Garnelen und Trauben
- Oliven, Mandeln, getrocknete Feigen



STANDARD

- Sepia- und Ackerbohnencocktail
- Dorade-Carpaccio auf Rucolabett
- Gebackenes Thunfisch-Pfeffer-Steak auf Süßkartoffelcreme

- Büffelmozzarella mit Tomaten
- Roastbeef mit Sahne- und Meerrettichmousse serviert auf getoastetem Baguette
- Mini-Salat mit Anchovis und Frühlingszwiebeln

- Terrine aus frischem Schafskäse und Thymian glasiert mit Honig
- Forellen- und Schnittlauchkaviar

- Platte mit hausgemachtem Käse aus Krk der Käserei Hlam
- Schinkenröllchen mit Melone

- Geschnittenes Obst



PREMIUM

- Lokaler Schinken der Familie Žužić
- Oktopusterrine mit Sepia, Kapern, Meerfenchel und getrockneten Tomaten
- Thunfischschinken mit Balsamico-Perlen und Zwiebelgel
- Salat aus Sepia, Ackerbohnen und Frühlingszwiebeln

- Kalbspastete im Kräutermantel
- Mediterraner Salat mit Garnelen, Rucola, Zucchini, Tomaten, Parmesan und Emulsion aus Zitrusfrüchten und Olivenöl

- Caprese Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
- Aufschnitte der Insel, präsentiert auf traditionelle Art
- Canapés (mit Lachs, Garnelen, Oliven- und Trüffelcreme, geräuchertem Putenfleisch und jungem Käse)

- Geschnittenes Obst



DELUXE

- Fish & Raw Bar: Austern, raue Venusmuscheln, marinierte Jakobsmuscheln, rohe Scampi
- 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
- Gospoja, Prestige Brut

- Lokaler Schinken der Familie Žužić
- Hausgemachter Käse aus Krk
- Räucherlachs
- Kuhquark Skuta mit Honig und Walnüssen

- Rindsuppe Celestine

- Pasta Šurlice mit gemischten Waldpilzen
- Grüne Tagliatelle mit Garnelen

- Langsam gebratener Schweine- und Kalbsbraten
- Frisches Gemüse der Saison
- Rustikale Kartoffeln

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 2

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Maličić Šipun, Extra Brut

- Hausgemachter Schinken mit marinierten Oliven
- Klassischer Oktopussalat
- Käseplatte der Käserei Hlam

- Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse

- Gnocchi mit Gulasch aus istrischem Boškarin
- Pasta Šurlice mit Scampi, getrockneten Tomaten und Ackerbohnen

- Rinderfilet im Kräutermantel
- Gefüllte Roulade Saltimbocca in Salbeisauce
- Frisches Gemüse der Saison, Kartoffeln

- Obstkorb
- Kaffee



MENÜ 3

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Biser Žlahtine Katunar, Brut

- Roastbeef
- Stockfischcreme
- Oktopussalat
- Trüffelkäse

- Suppe Madrilène

- Pasta Pljukanci mit Schinken und Kulen-Salamichips auf Rucolabett
- Schwarzer Sepia-Risotto mit Grana Padano-Krokant

- Tagliata vom ausgewählten und gereiften Rumpsteak
- Schweinemedallions gefüllt mit Hüttenkäse und Rucola in getrockneter Feigensauce
- Frisches Gemüse der Saison, Kartoffeln

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 4

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Valomet PZ Vrbnik, Natur Brut

- Rinderfiletcarpaccio auf Rucola
- Thunfischtatar
- Istrischer Hartkäse aus Kuhmilch

- Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln

- Risotto mit Kvarner-Scampi und Spargel
- Pasta Fuži mit schwarzem Trüffel

- Sesam-Thunfischsteak auf cremiger Polenta mit Mascarpone oder Lammkoteletts im Pistazienmantel mit cremigem Birnen-Haselnuss-Püree

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 5

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- San Marino Pavlomis, Brut

- Rindertatar
- Marinierte Jakobsmuscheln
- Hausgemachter Ziegenquark Skuta mit Sauce aus getrockneten Feigen

- Klare hausgemachte Hahnsuppe mit Brunoise-Gemüse

- Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Steinpilzsauce und geräuchertem Quark Skuta
- Ravioli gefüllt mit Ricotta in Wildkaninchensauce

- Rinderfilet mit Schinken in Teransauce
- Hähnchenmedaillons in Spargelsauce
- Sautiertes Gemüse
- Kartoffelkuchen

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 6

- Ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Virtuo Feravino, Brut

- Köstlichkeiten der Adria
- Jakobsmuschelsalat, geräucherter Wolfsbarsch, Stockfischcreme

- Fischcremesuppe

- Pasta Pljukanci mit Radicchio und Garnelen
- Risotto mit Scampi und getrockneten Tomaten

- Gegrilltes adriatisches Edelfischfilet
- Frisches Seeteufelsteak nach Pariser Art
- Blattmangold
- Ofenkartoffeln mit mediterranen Kräutern

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



MENÜ 7

- Ein Glas Champagner zur Begrüßung
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

- Tintenfischsalat mit Kapern und Tomaten
- Frisches Lachstatar
- Anchovis-Carpaccio

- Fischsuppe

- Schwarzer Sepia-Risotto
- Risotto mi Kvarner-Scampi

- Seezungenfilet in der Folie
- Oktopus aus dem Ofen mit belgischer Endivie
- Junger Wirsingkohl
- Ofenkartoffeln
- Blattsalat-Bouquet

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



VEGETARISCHES MENÜ

- Gemüsetatar auf Porree, Zucchini-Carpaccio, Hummus
- Butternut-Kürbissuppe
- Tomate gefüllt mit Gemüse
- Cannelloni gefüllt mit Quark Skuta und jungem Spinat
- Seitan in gemischter Waldpilzsauce
- Tofu-Gemüse-Spieße
- Quinoa-Bällchen, Karottenpüree
- Obstkorb
- Kaffee





**AMINESS
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



BUFFET-MENÜS



MENÜ 1

Kalte Vorspeisen

- Schinken auf einem Ständer
- Auswahl an lokalen Käsesorten aus Krk
- Kalter Rinderbraten mit Remouladensauce
- Frische Mozzarella mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum
- Hähnchen-Avocado-Salat im Glas serviert
- Erfrischender Chefkoch-Salat
- Salat aus Sepia, Ackerbohnen und Frühlingszwiebeln

Suppen

- Hausgemachte Hähnchensuppe mit Knödel

Warme Vorspeisen

- Gnocchi in Gorgonzola-Sauce
- Tintenfischrisotto
- Kalbsragout mit Tagliatelle
- Grüne Tagliatelle mit Garnelen



Hauptspeisen

- Gefüllte Steaks Cordon Bleu
- Rindermedaillons in Champignonsauce
- Rindersauté Stroganoff
- Seeteufelfilet nach Orly Art
- Edelfischfilets auf verschiedene Arten
-
- Auswahl an verschiedenen Beilagen
- Auswahl an frischen Salaten der Saison

Desserts

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



MENÜ 2

Kalte Vorspeisen

- Teller der Insel Krk (Schinken, getrocknete Würste, Quark Skuta, Oliven)
- Mariniertes Oktopus mit frischer Zitrone und Kapern
- Duo aus geräuchertem und mariniertem Lachs
- Caesar Salat mit Croutons
- Roastbeef auf Rucolabett mit Granatapfel
- Ausgewählte Käseplatte mit Obst und Nüssen

Souppen

- Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln

Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Pasta Šurlice aus Krk mit Trüffeln
- Risotto mit geräucherten Meeresfrüchten
- Hausgemachte Teigtaschen Štrukli mit geschmolzener Butter
- Grüne Tagliatelle mit Scampi



Hauptspeisen

- Mariniertes Beefsteak in Teransauce
- Gerolltes Schweinefilet in Waldpilzsauce
- Putensteak in 4-Käse-Sauce
- Fischsuppe Gregada
- Lachsmedaillons in leichter Kräutersauce
-
- Auswahl an verschiedenen Beilagen
- Auswahl an frischen Salaten 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
- Choquettes 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

- Weine Gospoja, Toljanić 0,75 (Žlahtina und Cuvée)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Verschiedene Säfte: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orange, Apfel, Johannisbeere
- Einheimisches Bier
- Kaffee



PREMIUM

- Weine Šipun 0,75 (Žlahtina, Sansigot)
- 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 (Malvazija Coronica, Plavac Mrgudić)
- 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
- 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

