

HR

AMINESS
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PONUĐA SVADBENIH DOMJENAKA
OTOK KRK





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 PLAVOJ TERASI

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
- Marinirani brancin na podlozi od rukole
- Marinirane kozice na štapiću s grožđem
- Masline, bademi, suhe smokve



STANDARD

- Koktel od sipa i boba
- Carpaccio od orade na podlozi od rukole
- Zapečena tuna u papru na kremi od batata
- Mozzarella di bufala s rajčicom
- Rostbif s pjenicom od vrhnja i hrena poslužen na tostiranom baguetteu

- Mini salata od inćuna i mladog luka
- Terina od svježeg ovčjeg sira i timijana s glazurom od meda
- Kavijar od pastrve i svježeg vlasca

- Pladanj domaćih krčkih sireva sirane Hlam
- Rolice pršuta s dinjom

- Rezano voće



PREMIUM

- Otočki pršut obitelji Žužić
- Terina od hobotnice sa sipom, kaparima, motarom i suhom rajčicom
- Pršut od tune s perlicama balzamičnog octa i gelom od luka
- Salata od sipe, boba i mladog luka
- Teleća pašteta u korici od začinskog bilja

- Mediteranska salata s kozicama, rukolom, tikvicama, rajčicama, parmezanom i emulzijom od agruma i maslinovog ulja
- Salata caprese s mozzarellom di bufala, rajčicama i bosiljkom
- Harmonija hladnih otočkih narezaka prezentirana na tradicionalan način

- Kanapei (s lososom, kozicama, kremom od maslina i tartufa, dimljenom puretinom i mladim sirom)

- 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
- Gospoja, prestige brut

- Otočki pršut obitelji Žužić
- Domaći krčki sir
- Dimljeni losos
- Svježa kravlja skuta s medom i orasima

- Krepka goveđa juha Celestine

- Šurlice s miješanim šumskim gljivama
- Zeleni rezanci s kozicama

- Sporo pečeno svinjsko i teleće pečenje
- Svježe sezonsko povrće
- Rustikalni krumpir

- Rezano voće
- Kava



MENI 2

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Maličić Šipun, extra brut

- Domaći pršut s mariniranim maslinama
- Klasična salata od hobotnice
- Domaći sirevi sirane Hlam

- Juha od domaće kokoši s rezancima, mesom i povrćem

- Njoki sa žgvacetom od istarskog boškarina
- Šurlice sa škampima, suhim rajčicama i bobom

- Pečeni juneći file u kori od začinskog bilja
- Punjena rolada „saltimbocca“ u umaku od kadulje
- Svježe sezonsko povrće, oblikovani krumpir

- Košarica voća
- Kava



MENI 3

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Biser Žlahtine Katunar, brut

- Rostbif
- Bakalar na bijelo
- Salata od hobotnice
- Sir s tartufima

- Krepka juha Madrilene

- Pljukanci s pršutom i čipsom od kulena na posteljici od rukole
- Crni rižoto od sipa i krokant od Grana Padana

- Tagliata od biranog i odležanog domaćeg ramsteka
- Svinjski medaljoni punjeni svježim sirom i rukolom u umaku od suhih smokava
- Svježe sezonsko povrće, oblikovani krumpir

- Rezano voće
- Kava



MENI 4

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Valomet PZ Vrbnik, natur brut

- Carpaccio od junećeg filea na rukoli
- Tartar od tune
- Istarski tvrdi kravlji sir

- Krepka goveđa juha s domaćim rezancima

- Rižoto od kvarnerskog škampa i šparoga
- Fuži s crnim tartufom

- Tunin odrezak u sezamu na kremastoj palenti s mascarponeom ili
- Janjeći kotleti u korici od pistacije s kremastim pireom od kruške i lješnjaka

- Rezano voće
- Kava



MENI 5

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- San Marino Pavlomir, brut

- Tartarski biftek
- Marinirane kapesante
- Domaća svježa kozja skuta s umakom od suhih smokava

- Bistra domaća juha od kopuna i povrće brunoise

- Domaći crni rezanci s umakom od vrganja i dimljenom skutom
- Ravioli punjeni ricottom u umaku od divljeg zeca

- Juneći file s pršutom u umaku od terana
- Pileći medaljoni u umaku od šparoga
- Sotirano povrće
- Tortica od krumpira

- Rezano voće
- Kava



MENI 6

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Virtuo Feravino, brut

- Jadranske delicije
- Salata od kapesanti, dimljeni brancin, bakalar na bijelo

- Riblja krem juha

- Pljukanci s crvenim radičem i kozicama
- Rižoto sa škampima i sušenim rajčicama

- Filet plemenite jadranske ribe na žaru
- Odrezak svježe grdobine na pariški način
- Blitva u listu
- Zapečeni krumpir s mediteranskim biljem

- Rezano voće
- Kava



MENI 7

- Čaša šampanjca za dobrodošlicu
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

- Salata od lignji s kaparima i rajčicom
- Tartar od svježeg lososa
- Carpaccio od inćuna

- Riblja juha

- Crni rižoto od sipa
- Rižoto s kvarnerskim škampima

- Filet lista u škartocu
- Hobotnica u pećnici s belgijskom endivijom
- Mladi kelj
- Zapečeni krumpir
- Buket lisnatih salata

- Rezano voće
- Kava



VEGETARIJANSKI MENI

- Tartar od povrća na slami od poriluka, carpaccio od tikvica, humus
- Juha od butternut tikve
- Punjena rajčica s povrćem
- Cannelloni punjeni skutom i mladim špinatom
- Seitan u umaku od miješanih šumskih gljiva
- Ražnjići s tofuom i povrćem
- Polpete od kvinoje, pire od mrkve
- Košarica voća
- Kava





**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



BIFE JELOVNICI

MENI 1

Hladna predjela

- Pršut na stalku
- Izbor domaćih krčkih sireva
- Hladna goveđa pečenka s umakom Remoulade
- Svježa mozzarella s koktel-rajčicama i svježim bosiljkom
- Salata od piletine i avokada poslužena u čaši
- Osvježavajuća salata šefa kuhinje
- Salata od sipe, boba i mladog luka

Juhe

- Domaća pileća juha s noklicama

Topla predjela

- Njoki u umaku od gorgonzole
- Rižoto od lignji
- Teleći ragu s tagliatellama
- Zeleni rezanci s kozicama



Glavna jela

- Punjeni odresci Cordon Bleu
- Juneći medaljoni u umaku od šampinjona
- Goveđi Sauté Stroganoff
- Filet grdobine na način „Orly“
- Odresci plemenite ribe na razne načine

- Asortiman priloga na razne načine
- Izbor svježih sezonskih salata

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava



MENI 2

Hladna predjela

- Tanjur otoka Krka (pršut, sušene kobasice, skuta, masline)
- Marinirana hobotnica sa svježim limunom i kaparima
- Duo dimljenog i mariniranog lososa
- Salata Caesar s komadićima prepečenog kruha
- Rostbif na posteljici od rukole s narom
- Pladanj biranih sireva s voćem i orasima

Juhe

- Krepka goveđa juha s domaćim rezancima

Topla predjela

- Domaće krčke šurlice s tartufima
- Rižoto s dimljenim plodovima mora
- Domaći štrukli s rastopljenim maslacem
- Zeleni rezanci sa škampima



Glavna jela

- Marinirani biftek u umaku od terana
 - Rolani svinjski file u umaku od šumskih gljiva
 - Pureći odrezak u umaku od četiri vrste sira
 - Gregada od morske divljači
 - Medaljoni lososa u laganom umaku od mediteranskih trava
-
- Asortiman priloga na razne načine
 - Izbor svježih sezonskih salata

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe 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
- Choquettes sa 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

- Vina Gospoja, Toljanić 0,75 (žlahtina i cuvée)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Domaće pivo
- Kava



PREMIUM

- Vino Šipun 0,75 (žlahtina, sansigot)
- 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 (malvazija Coronica, plavac Mrgudić)
- 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, Zmajaska 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
- 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

