

AMINESS WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

OFFERTE PER RICEVIMENTI NUZIALI ISOLA DI KRK





Cari sposi,

dinnanzi a voi c'è uno dei momenti più importanti della vostra vita. Perché non approfittarne scegliendo il meglio? La romantica isola di Krk 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 locale 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 NEL LOUNGE BAR
PLAVA TERASA

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 Lorraine con prosciutto cotto e formaggio
- Carpaccio di filetto di manzo con crema di formaggio e funghi marinati
- Branzino marinato su letto di rucola
- Spiedini di gamberetti marinati e uva
- Olive, mandorle, fichi secchi



STANDARD

- Cocktail di seppie e fave
- Carpaccio di orata su letto di rucola
- Tonno al pepe cotto al forno su crema di patata dolce

- Mozzarella di bufala con pomodori
- Arrosto di manzo con mousse di panna e cren servita su baguette tostata
- Mini insalata di acciughe e cipollotti

- Terrina di formaggio pecorino fresco e timo con glassa al miele
- Caviale di trota ed erba cipollina fresca

- Formaggi artigianali di Krk del caseificio Hlam
- Involtini al prosciutto crudo e melone

- Frutta in pezzi



PREMIUM

- Prosciutto crudo isolano della famiglia Žužić
- Terrina di polpo con seppie, capperi, finocchio marino e pomodori secchi
- Prosciutto di tonno con perle di aceto balsamico e gel di cipolla

- Insalata di seppie, fave e cipollotti
- Patè di vitello in crosta di erbe aromatiche
- Insalata mediterranea con gamberetti, rucola, zucchine, pomodori, parmigiano ed emulsione agli agrumi e olio d'oliva
- Insalata caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico

- Armonia di affettati isolani presentata in maniera tradizionale
- Canapè (con salmone, gamberetti, crema alle olive e tartufi, tacchino affumicato e formaggio giovane)

- 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 essiccato

- 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
- Gospoja, prestige brut

- Prosciutto crudo isolano della famiglia Žužić
- Formaggio artigianale di Krk
- Salmone affumicato
- Ricotta vaccina fresca con miele e noci

- Consommé di manzo Celestine

- Pasta šurlice con funghi di bosco misti
- Tagliatelle verdi ai gamberetti

- Arrosto di maiale e arrosto di vitello cotti lentamente
- Verdure fresche di stagione
- Patate rustiche

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 2

- Calice di spumante di benvenuto
- Maličić Šipun, extra brut

- Prosciutto crudo locale con olive marinate
- Insalata di polpo classica
- Selezione di formaggi artigianali del caseificio Hlam

- Brodo di gallina ruspante con pastina, carne e verdure

- Gnocchi con stufato di boscarino istriano
- Pasta šurlice con scampi, pomodori secchi e fave

- Carne di vitellone cotta al forno in crosta di erbe aromatiche
- Saltimbocca in salsa di salvia
- Verdura fresca di stagione, patate

- Cestino di frutta
- Caffè



MENÙ 3

- Calice di spumante di benvenuto
- Biser Žlahtine Katunar, brut

- Roast beef
- Baccalà mantecato
- Insalata di polpo
- Formaggio al tartufo

- Zuppa alla madrilenana

- Pasta pljukanci con prosciutto crudo e chips di salame piccante kulen su letto di rucola
- Risotto al nero di seppia con croccante di Grana Padano

- Tagliata di carne di manzo selezionata e stagionata
- Medaglioni di maiale farciti con formaggio fresco e rucola in salsa ai fichi secchi
- Verdura fresca di stagione, patate

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 4

- Calice di spumante di benvenuto
- Valomet PZ Vrbnik, natur brut

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

- Consommé di manzo con pastina fatta in casa

- Risotto agli asparagi e scampi quarnerini
- Pasta fuži al tartufo nero

- Bistecca di tonno al sesamo su letto di polenta cremosa al mascarpone oppure Costolette di agnello in crosta di pistacchi con purè cremoso di pere e nocciole

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 5

- Calice di spumante di benvenuto
- San Marino Pavlomis, brut

- Filetto di manzo alla tartara
- Capesante marinate
- Ricotta caprina artigianale con salsa ai fichi secchi

- Consommé di cappone fatto in casa e brunoise di verdure

- Tagliatelle nere fatte in casa con sugo di funghi porcini e ricotta affumicata
- Ravioli farciti con ricotta in salsa di coniglio selvatico

- Filetto di vitellone con prosciutto crudo in salsa di vino terrano
- Medaglioni di pollo in salsa agli asparagi
- Verdure saltate
- Tortino di patate

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 6

- Calice di spumante di benvenuto
- Virtuo Feravino, brut

- Prelibatezze dell'Adriatico
- Insalata di capesante, branzino affumicato, baccalà mantecato

- Vellutata di pesce

- Pasta pljukanci con radicchio rosso e gamberetti
- Risotto con scampi e pomodori secchi

- Filetto di pesce nobile dell'Adriatico alla griglia
- Trancio di rana pescatrice fresca alla parigina
- Foglie di bietola
- Patate al forno alle erbe mediterranee

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ 7

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

- Insalata di calamari con capperi e pomodoro
- Tartare di salmone fresco
- Carpaccio di acciughe

- Brodo di pesce

- Risotto al nero di seppia
- Risotto con scampi del Quarnero

- Filetto di sogliola al cartoccio
- Polpo al forno con indivia belga
- Cavolo verza novello
- Patate al forno
- Bouquet di insalata a foglie

- Frutta in pezzi
- Caffè



MENÙ VEGETARIANO

- Tartare di verdure su letto di porro, carpaccio di zucchine, hummus
- Zuppa di zucca butternut
- Pomodoro ripieno con verdure
- Cannelloni ripieni con ricotta e spinaci novelli
- Seitan in salsa ai funghi di bosco misti
- Spiedini di tofu e verdure
- Polpette di quinoa, purè di carote
- Cestino di frutta
- Caffè





**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



MENÙ A BUFFET



MENÙ 1

Antipasti freddi

- Prosciutto crudo su cavalletto
- Selezione di formaggi artigianali di Krk
- Arrosto di manzo freddo con salsa Remoulade
- Mozzarella fresca con pomodorini e basilico fresco
- Insalata di pollo e avocado servita in bicchiere
- Insalata fresca dello chef
- Insalata di seppie, fave e cipollotti

Zuppe

- Brodo di pollo con gnocchetti

Antipasti caldi

- Gnocchi con salsa al gorgonzola
- Risotto ai calamari
- Tagliatelle al ragù di vitello
- Tagliatelle verdi ai gamberetti



Secondi piatti

- Cotolette farcite Cordon bleu
 - Medaglioni di vitellone in salsa ai funghi champignon
 - Manzo alla Stroganoff
 - Filetto di rana pescatrice alla "Orly"
 - Filetti di pesce nobile preparati in vari modi
-
- 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 dell'isola di Krk (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
- Roast beef su letto di rucola e melograno
- Piatto di formaggi scelti con frutta e noci

Zuppe

- Consommé di manzo con pastina fatta in casa

Antipasti caldi

- Pasta tipica di Krk šurlice al tartufo
- Risotto ai frutti di mare affumicati
- Pasta štrukli ripiena al formaggio fatta in casa con burro fuso
- Tagliatelle verdi agli scampi



Secondi piatti

- Filetto di manzo marinato in salsa di terrano
- Filetto di maiale arrotolato in salsa di funghi di bosco
- Bistecca di tacchino in salsa ai quattro formaggi
- Gregada di pesce
- 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
- Choquettes 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

- Vini Gospoja, Toljanić 0,75 (žlahtina e cuvée)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo di arancia, mela e ribes
- Birra locale
- Caffè



PREMIUM

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

DELUXE

- Vino 0,75 (malvasia Coronica, plavac Mrgudić)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bibite analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succo di arancia, mela e 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
- 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

