

SL

AMINESS
WEDDING

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

PONUDBA POROČNIH SLAVIJ
OTOK KRK





Draga mladoporočenca,

pred vama je eden od najpomembnejših dogodkov v življenju. Zakaj tega ne bi izkoristila in si privoščila najboljšo?

Romantični otok Krk 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 lokalnega 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

SLAVJA NA MODRI TERASI

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
- Mariniran brancin na posteljici iz rukole
- Marinirane kozice na nabodalu z grozrdjem
- Olive, mandlji, suhe fige



STANDARD

- Koktajl s sipo in bobom
- Oradin karpačo na posteljici iz rukole
- Zapečena tuna v popru na kremi iz sladkega krompirja

- Bivolja mocarela s paradižnikom
- Rostbif s penico iz smetane in hrena, postrežen na popečeni baguetti
- Mini solata z inčuni in mlado čebulo

- Terina iz svežega ovčjega sira in timijana z glaziranim medom
- Kaviar iz postrvi in svežega drobnjaka

- Pladenj z domačimi krškimi siri, sirarna Hlam
- Melona s pršutom

- Narezano sadje



PREMIUM

- Otoški pršut družine Žužič
- Terina iz hobotnice s sipo, kaprami, morskim koprcom in sušenimi paradižniki
- Tunin pršut s perlami iz balzamičnega kisa in čebulnim želejem

- Solata s sipo, bobom in mlado čebulo
- Telečja pašteta v zeliščni skorjici
- Mediteranska solata s kozicami, rukolo, bučkami, paradižniki, parmezanom in emulzijo iz agrumov ter oljčnega olja
- Solata caprese z bivoljo mocarelo, paradižnikom in baziliko

- Harmonija hladnih otoških narezkov, postreženih na tradicionalen način
- Kanapeji (z lososom, kozicami, kremo iz oliv in tartufov, dimljenim puranjim mesom in mladim sirom)

- 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

- Dimljen losos
- Suši zavitki, tuna tataki, nigiri suši
- Tuna cannoli z gosjimi jetri
- Hobotnica, marinirana v rdečem zelju in rdečem vinu, s češnjevimi paradiznikom, 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 slavja, ki vključujejo manj kot 100 oseb, bomo zaračunali najem prostora.





**AMINESS
WEDDING**

FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS

POSTREŽENI JEDILNIKI

MENI 1

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Gospoja, prestige brut

- Otoški pršut družine Žužič
- Domači krški sir
- Dimljen losos
- Sveža kravja skuta z medom in orehi

- Krepka goveja juha Celestine

- Šurlice z mešanimi gozdnimi gobami
- Zeleni rezanci s kozicami

- Počasi pečena svinjska in telečja pečenka
- Sveža sezonska zelenjava
- Rustikalni krompir

- Narezano sadje
- Kava



MENI 2

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Maličić Šipun, extra brut

- Domač pršut z mariniranimi olivami
- Klasična solata s hobotnico
- Domači siri iz sirarne Hlam

- Juha iz domače kokoši z rezanci, mesom in zelenjavo

- Njoki z žgvacetom iz mesa istrskega boškarina
- Šurlice s škampi, sušenimi paradižniki in bobom

- Pečen junčji file v zeliščni skorjici
- Polnjena rulada „saltimbocca“ v omaki z žajbljem
- Sveža sezonska zelenjava, oblikovan krompir

- Košara s sadjem
- Kava



MENI 3

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Biser Žlahtine Katunar, brut

- Rostbif
- Polenovka na belo
- Hobotnica v solati
- Sir z tartufi

- Krepka juha Madrilene

- Pljukanci s pršutom in čipsom iz kulena na posteljici iz rukole
- Črna sipina rižota in krokant iz sira Grana Padana

- Tagliata iz izbranega in zorjenega domačega ramsteka
- Svinjski medaljoni, polnjeni s svežim sirom in rukolo v omaki iz suhih fig
- Sveža sezonska zelenjava, oblikovan krompir

- Narezano sadje
- Kava



MENI 4

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Valomet PZ Vrbnik, natur brut

- Karpačo iz junčjega fileja na rukoli
- Tunin tatarec
- Istrski trdi kravji sir

- Krepka goveja juha z domačimi rezanci

- Rižota s kvarnerskim škampom in šparglji
- Fuži s črnim tartufom

- Tunin zrezek v sezamu na kremni polenti z mascarponejem ali Jagnječji kotleti v skorjici iz pistacij s kremnim hruškovim in lešnikovim pirejem

- Narezano sadje
- Kava



MENI 5

- Kozarec penine za dobrodošlico
- San Marino Pavlomisir, brut

- Tatarski biftek
- Marinirane jakobove pokrovače
- Domača sveža kozja skuta z omako iz suhih fig

- Bistra domača kopunova juha in zelenjava brunoise

- Domači črni rezanci v omaki z jurčki in z dimljeno skuto
- Ravioli, polnjeni z rikoto, v omaki iz divjega zajca

- Junčji file s pršutom v teranovi omaki
- Piščančji medaljoni v špargljevi omaki
- Sotirana zelenjava
- Krompirjeva tortica

- Narezano sadje
- Kava



MENI 6

- Kozarec penine za dobrodošlico
- Virtuo Feravino, brut

- Jadranske specialitete
- Jakobove pokrovače v solati, dimljen brancin, polenovka na belo

- Kremna ribja juha

- Pljukanci z rdečim radičem in kozicami
- Rižota s škampi in sušenim paradižnikom

- File plemenite jadranske ribe na žaru
- Zrezek sveže morske žabe na pariški način
- Blitva v listu
- Zapečen krompir z mediteranskimi zelišči

- Narezano sadje
- Kava



MENI 7

- Kozarec šampanjca za dobrodošlico
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

- Solata z lignji, kaprami in paradižnikom
- Tatarec iz svežega lososa
- Karpačo iz inčunov

- Ribja juha

- Črna sipina rižota
- Rižota s kvarnerskimi škampi

- File lista v škrniclju
- Hobotnica v pečici z belgijsko endivijo
- Mladi ohrovt
- Zapečen krompir
- Šopek listnatih solat

- Narezano sadje
- Kava



VEGETARIJANSKI MENI

- Zelenjavni tatarec na porovi slami, karpačo iz bučk, humus
- Juha iz maslene buče
- Paradižnik, polnjen z zelenjavo
- Kaneloni, polnjeni s skuto in mlado špinačo
- Seitan v omaki z mešanimi gozdnimi gobami
- Nabodala s tofujem in zelenjavo
- Polpeti iz kvinoje, korenčkov pire
- Košara s sadjem
- Kava





**AMINESS
WEDDING**
FRIENDLY TO SPECIAL MOMENTS



SAMOPOSTREŽNI JEDILNIKI



MENI 1

Hladne predjedi

- Pršut na stojalu
- Izbor domačih krških sirov
- Hladna goveja pečenka z omako Remoulade
- Sveža mocarela s češnjevimi paradižniki in svežo baziliko
- Solata s piščancem in avokadom, postrežena v kozarcu
- Osvežilna solata šefa kuhinje
- Solata s sipo, bobom in mlado čebulo

Juhe

- Domača piščančja juha s cmočki

Tople predjedi

- Njoki v omaki iz gorgonzole
- Rižota z lignji
- Telečji ragu s tagliatellami
- Zeleni rezanci s kozicami



Glavne jedi

- Polnjeni zrezki Cordon Bleu
- Junčji medaljoni v omaki s šampinjoni
- Goveji Sauté Stroganoff
- File morske žabe na način „Orly“
- Zrezki plemenite ribe na različne načine

- Različne priloge, pripravljene na več načinov
- Izbor svežih sezonskih solat

Deserti

- Različne sladice in minjoni
- Narezano sveže sadje
- Kava



MENI 2

Hladne predjedi

- Krožnik otoka Krka (pršut, sušene klobase, skuta, olive)
- Marinirana hobotnica s svežo limono in kaprami
- Duet dimljenega in mariniranega lososa
- Cezarjeva solata s koščki popečenega kruha
- Rostbif na posteljici iz rukole z granatnim jabolkom
- Pladenj izbranih sirov s sadjem in orehi

Juhe

- Krepka goveja juha z domačimi rezanci

Tople predjedi

- Domače krške šurlice s tartufi
- Rižota z dimljenimi morskimi sadeži
- Domači štruklji s stopljenim maslom
- Zeleni rezanci s škampi



Glavne jedi

- Mariniran biftek v omaki iz terana
 - Svinjska rulada v omaki z gozdnimi gobami
 - Puranji zrezek v omaki iz štirih sirov
 - Gregada iz divjih rib
 - 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

- Vina Gospoja, Toljanić 0,75 l (žlahtina in cuvée)
- Mineralna voda (gazirana in negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, pomaranča, jabolko, ribez
- Domače pivo
- Kava



PREMIUM

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

