



ANTUNOVIĆ  
HOTEL | east

BLAGDANSKI  
domjenci

2025.



## Poštovani partneri!

Kako se približava kraj godine i vrijeme blagdanskih domjenaka, te se naši termini već lagano popunjavaju, odlučili smo Vama, našim cijenjenim partnerima, ponuditi razne pakete hrane i pića. Na izboru su Vam paketi s posluživanjem hrane na bogatim buffet stolovima, kao i posluživanje na pladnjevima i tanjurima (teller) te otvoreni barovi s neograničenom konzumacijom specificiranog pića. U cijenu smo uključili i velik broj dodatnih usluga i opreme kako bi Vaš domjenak ostao svima u posebnom sjećanju.

Uz bogat blagdanski buffet / menu i neograničenu konzumaciju pića, u cijenu je uključeno brendiranje i dekoriranje dvorane. Pomoću dekorativne rasvjete možemo obojati dvoranu u Vaše korporativne boje, a pomoću *moving heads-a* Vaš domjenak pretvorit ćemo u nezaboravni doživljaj!

Bit će nam zadovoljstvo pomoći Vam u kompletnoj organizaciji domjenka kako bi Vaši i naši gosti uživali u predstojećim blagdanima.

## Uživajte u ponudi...



# Svečani hladno-topli buffet I

cijena 39,00 € (min 50 osoba)

## HLADNA PREDJELA

### Paleta tradicionalnih suhomesnatih delicija

Domaća pečenica, pršut, kulen, dalmatinska panceta, istarska kobasica  
Pečena šunka u kori od kruha poslužena sa svježim sirom, vrhnjem i hrenom

Paleta domaćih sireva sa suhim voćem i medom

Ribljí pate s mirisnim brusketama uz masline, kisele lučice i kapare

Soparnik s aromatičnim maslinovim uljem

### Izbor vezanih salata

Fitness salata s trakicama pilećeg filea i zelenim jabukama

Salata sa slanim sirom, povrćem i suhim smokvama

Coleslaw salata

Svježe sezonske salate s raznim umacima

## TOPLA PREDJELA

Noodles i povrće iz woka s prženim sezamom

Zapečeni štrukli u umaku od vrhnja

## GLAVNA JELA

Svinjska rebra u BBQ umaku s aromatiziranim krumpirom i topljenim sirom

Lagano pečena teleća prsa uz krumpir i povrće iz pećnice

Pileći medaljoni u umaku od finih trava s kroketima

Složenac od bijele ribe na dalmatinski

## SLATKI KUTAK

Blagdanska savijača od jabuka i višanja

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

Svježe narezano voće

Najfinije torte i kolači Hotela Antunović





# Svečani hladno-topli buffet 2

cijena 43,00 € (min 50 osoba)

## HLADNA PREDJELA

### Izbor suhomesnatih delicija

Premium pršut s dinjom, kulen s feferonima, baranjska kobasica

Rolice domaće šunke punjene sirom i vrhnjem

Lepeza serviranih plemenitih sireva s krekerima

Tortilje sa crispy piletinom, gyrosi po izboru šefa kuhinje

### Izbor vezanih salata

Delicates salata Croatica

Osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i povrća

Salata s tunom i inćunima

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

## TOPLA PREDJELA

Crni rižoto od sipe

Ravioli punjeni mladim sirom u umaku

od sušenih rajčica i svježeg bosiljka

## GLAVNA JELA

Paleron od juneće plećke pečen s vinom i

korjenastim povrćem uz domaće valjuške

Pikantni mesni uštipci zapečeni u aromatiziranom

vrhnju s prženim krumpirićima

Pileći medaljoni u gurmanskom umaku uz zapečene mlince

Panirani pileći batak i zabatak punjen kulenom

i topljenim sirom s kroketima

File plemenite ribe s blitvom i krumpirom u djevičanskom umaku

## SLATKI ZALOGAJI

Razni mousssevi i panna cotte u čašicama

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

Blagdanska savijača od jabuka i višanja

Svježe narezano voće

Najfiniji blagdanski kolači Hotela Antunović



# Svečani hladno-topli buffet 3

cijena 48,00 € (min 50 osoba)

## HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s mediteranskim mixom  
(pršut, kulen, pečenica, domaća panceta, baranjska kobasica)

Pladanj plemenitih sireva s orašastim plodovima

Domaća šunka u kruhu poslužena s umakom od hrena i rotkvicama

Carpaccio od jadranske tune

Dimljeni losos s espumom od suhih smokava, bagremovog meda i limuna

Paleta vezanih salata u čašicama

(Cezar salata, Capresse na štapiću i Bristol salata od pilettine i zelenih jabuka)

Izbor svježih sezonskih salata

## TOPLA PREDJELA

Rižoto od bifteka s karameliziranim lukom

Zapečeni štrukli u umaku od vrhnja

## GLAVNA JELA

Janjeće pečenje na sicilijski s maslinama i šarenom grill palentom

Juneća plečka sporo pečena u Barolo vinu s valjušcima od krumpira

Teleći medaljoni u umaku od sira s esencijom tartufa  
i s kuhanim povrćem na pari

Svinjski medaljoni u mediteranskom umaku od pršuta  
s pirjanom rižom i povrtnom šalšom

Složenac od bakalara na korčulanski

## SLATKI ZALOGAJI

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

Blagdanska savijača od jabuka i višanja

Razni moussevi i panna cotte u čašicama

Svježe narezano voće

Najfinije torte i kolači Hotela Antunović



# Svečani menu plate I

cijena 42,00 € (min 30 osoba)

## HLADNA PREDJELA

Listići pršuta s maslinama, sušeni svinjski vrat s kiselim krastavcima, kulen s feferonima, livanjski sir s medom i suhim voćem, krema od sira i vrhnja aromatizirana vlascem, mediteranski mix, domaći uštipci

## TOPLO PREDJELO

Istarski fuži s pršutom i tartufima

## GLAVNA JELA

Glazirano teleće pečenje u marinadi od začinskog bilja uz pečene ploške krumpira,  
Hrskava piletina punjena kremom od kulena i plemenitog sira i marinirano povrće sa žara,  
Svinjski medaljoni u umaku od pršuta i gljiva s gurmanskim rižotom i pogačicama od ribanog krumpira

## SALATA

Svježa sezonska salata

## DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta



## Svečani menu plate 2

cijena 48,00 € (min 30 osoba)

### HLADNA PREDJELA

Tradicionalno sušeni pršut, listovi sušene pečenice,  
cvjetovi dimljene pancete

Kruna od livanjskog sira s pestom od maslinovog ulja i bosiljka

Mousse od bijele ribe s aromatiziranim pita kruhom  
uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

### JUHA

Krem juha od bundeve s hrskavim sjemenkama suncokreta

### TOPLO PREDJELO- servirano na tanjurima

Zapečeni štrukli u umaku od vrhnja

### GLAVNA JELA

Mignon svinjskog filea u hrskavoj korici pancete

Panirane rollice pilećeg filea s nadjevom od sira i pršuta

Pureći medaljoni u finim travama i curry umaku

Mladi krumpir iz škrovade, rižoto s muškarnim vinom i dimljenim sirom

Marinirano povrće sa žara

### SALATA

Svježa sezonska salata

### DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta



Otvoreni bar K&B l  
uživajte bez ograničenja  
cijena 28,00 € (min 30 osoba)

**APERITIVI**

medovača, borovnica, šljivovica,  
travarica, Stock, pelinkovac, gin

**VINO**

Kutjevo graševina 0,75 L  
Crni Cuvee Kutjevo 0,75 L

**VODA**

Jana 0,75L  
Jamnica 1L

**GAZIRANI SOKOVI**

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

**IZBOR PRIRODNIH SOKOVA**

jabuka, naranča, marelica 1L

**PIVO**

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo limun,  
bezalkoholno pivo 0,50L

**KAVA**

Espresso kava po izboru



Otvoreni bar K&B 2  
uživajte bez ograničenja  
cijena 32,00 € (min 30 osoba)

**APERITIVI**

medovača, borovnica, šljivovica, travarica,  
Stock, pelinkovac, gin, vodka, pjenušac, izbor koktela

**VINO**

Kutjevo graševina 0,75 L  
Crni Cuvee Kutjevo 0,75 L

**VODA**

Jana 0,75L  
Jamnica 1L

**GAZIRANI SOKOVI**

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic 1L

**IZBOR PRIRODNIH SOKOVA**

jabuka, naranča, marelica 1L

**PIVO**

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo limun,  
bezalkoholno pivo 0,50L

**KAVA**

Espresso kava po izboru

# Dodatne usluge

## SHOW COOKING

- Rezanje tradicionalne božićne šunke pečene u kruhu s hrenom i rotkvicama **370,00 €**
- Rezanje pršuta na stalku s izborom maslinovih ulja i tvrdih sireva prilikom dolaska gostiju **490,00 €**
- Domaći zalogaji uz aperitive (dukati, uštipci, razne kiflice) **2,50 € po osobi**
- Čokoladna fontana s voćem i fritulama **470,00 €**

## BRENDIRANJE EVENTA

- moving head (redovno 200,00 €/kom) - **u cijeni**
- bojanje dvorane Aria (redovno 600,00 €) - **u cijeni**
- digitalni sustav usmjeravanja (redovno 50,00 €) - **u cijeni**
- parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u Hotel (redovno 70,00 €/po vozilu) - **u cijeni**

## DEKORIRANJE DVORANE

- bijele ili zlatne presvlake za stolce sa zlatnim / bijelim mašnjama (redovno 3,50 €/kom) – **u cijeni**

## DODATNA OPREMA

- najam dvorane - **u cijeni**
- pozornica i podij za ples (redovno 200,00 €) - **u cijeni**
- ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - **u cijeni**
- garderoba - **12,00 € po satu**
- vanjski parking za sve uzvanike - **u cijeni**

*\*U sve cijene uračunat je PDV.*



# Kontakt

*Molimo Vas da upite sa željenim datumom, satnicom, odabirom paketa i dodatnih usluga te okvirnim brojem osoba pošaljete na sljedeći kontakt:*

***Dora Margetić***

***Voditeljica prodaje***

***dora.margetic@antunovic.hr***

***Mob: +385 99 4934 314***

**Dobro nam došli!**  
**Vaš Antunović tim**