



BLAGDANSKI *domjenci*

2026.



ANTUNOVIĆ
HOTEL | east

Svečani hladno-topli buffet 1

cijena 40,00 € (min 50 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNA PREDJELA

Paleta tradicionalnih suhomesnatih delicija:

suha pečenica, listići pršuta, kulen, dalmatinska panceta, baranjska kobasica,

Šunka pečena u kori od kruha

poslužena sa svježim sirom, vrhnjem i hrenom

Izbor domaćih sireva sa suhim voćem, medom i orašastim plodovima

Mousse od dimljenog lososa

s vlasцем poslužen uz mini brioš, kapare i masline

Soparnik s aromatičnim maslinovim uljem

Salata od piletine, celera i zelenih jabuka

s orasima i laganim dressingom od jogurta

Salata s feta sirom i pečenom bundevom

sa suhim smokvama i tostiranim sjemenkama

Coleslaw salata

Izbor svježih sezonskih salata uz domaće preljeve

TOPLA PREDJELA

Kremasti rižoto s vrganjima i sirom Grana Padano

Zapečeni štrukli u umaku od vrhnja

GLAVNA JELA

Sporo pečena teleća prsa

uz krumpir i povrće iz škrovade

Svinjska rebra u BBQ umaku

s aromatiziranim krumpirom i topljenim sirom

Pileći medaljoni punjeni mozzarellom i sušenom rajčicom

u umaku od kadulje posluženi s domaćim valjušcima

File oslića u mediteranskoj panadi

s umakom od limuna i kopra na posteljici od blitve

SLATKI KUTAK

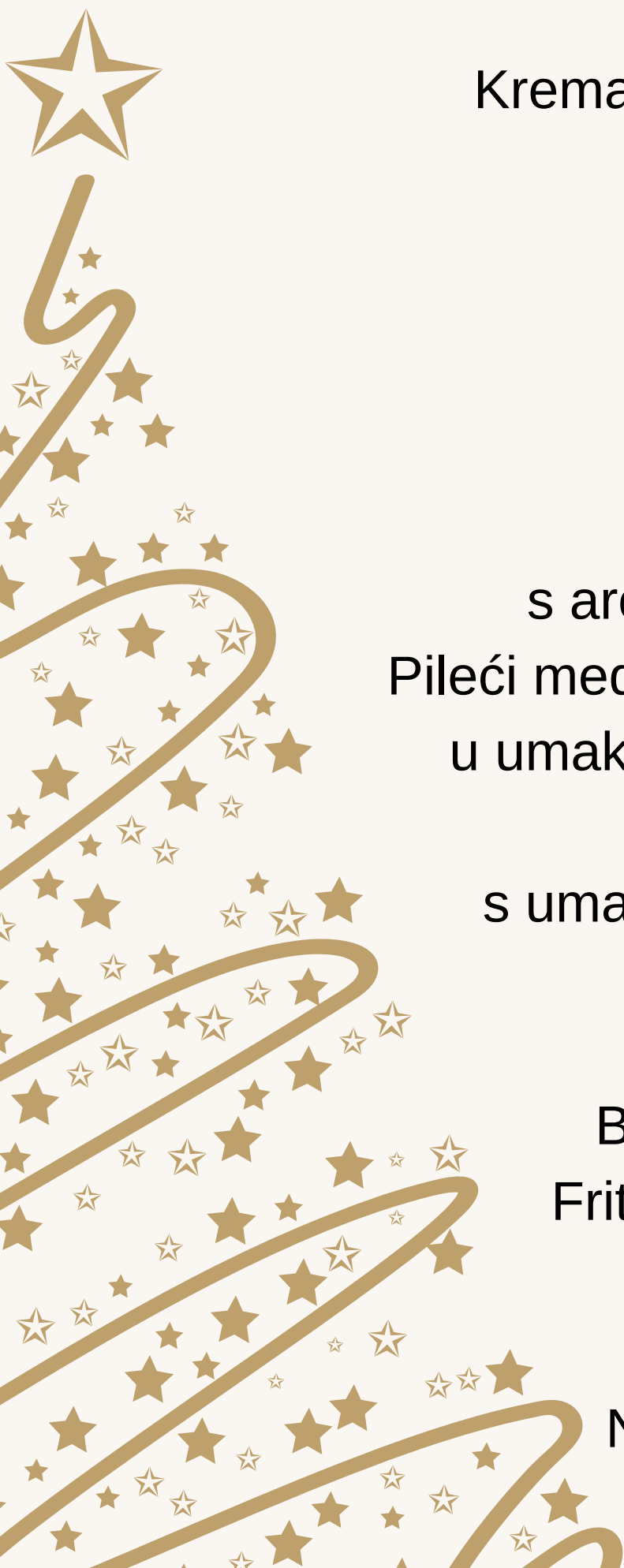
Blagdanska savijača od jabuka i višanja

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

Razni moussevi u čašicama

Svježe sezonsko narezano voće

Najfinije torte i kolači Hotela Antunović



Svečani hladno-topli buffet 2

cijena 44,00 € (min 50 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 44,00€

HLADNA PREDJELA

Premium pršut s dinjom, kulen s feferonima, istarska kobasica i ombolo

Rolice domaće šunke punjene sirom i vrhnjem

Paleta plemenitih sireva poslužena s krekerima

Tortilje s crispy piletinom

Osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i povrćem

Mediterranska salata s tunom, inćunima, maslinama i kaparima

Izbor svježih sezonskih salata s raznim preljevima

TOPLA PREDJELA

Rižoto s piletinom i biranim povrćem

Ravioli punjeni mladim sirom

u umaku od sušenih rajčica i svježeg bosiljka

GLAVNA JELA

Sporo pečena juneća plećka u umaku od crnog vina i korjenastog povrća

uz domaće valjuške

Svinjsko pečenje u umaku od vina i jabuka

uz zapečene ploške krumpira s vrhnjem

Pileći medaljoni u umaku od vrganja

s istarskim fužima

Pileći batak i zabatak punjeni kulenom i topljenim sirom

uz povrtni rižoto

File bijele ribe u meksičkom umaku od rajčice i blagog čilija

poslužen na podlozi od blitve

SLATKI KUTAK

Razni moussevi i panna cote u čašicama

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

Blagdanska savijača od jabuka i višanja

Svježe sezonsko narezano voće

Najfiniji blagdanski kolači Hotela Antunović



Svečani hladno-topli buffet 3

cijena 49,00 € (min 50 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s mediteranskim miksom:

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, bagremova meda i limuna

Izbor salata u čašicama:

Cezar salata, caprese na štapiću i bristol salata od piletine i zelenih jabuka

Izbor svježih sezonskih salata

TOPLA PREDJELA

Kremasti rižoto od bifteka s karameliziranim lukom i sirom Grana Padano

Domaći štrukli u umaku od vrhnja

GLAVNA JELA

Janjeće pečenje na sicilijski način

s maslinama i šarenom grilanom palentom

Juneća plečka sporo pečena u Barolo vinu

s valjušcima od krumpira

Teleći medaljoni u umaku od sira

s esencijom tartufa i kuhanim povrćem na pari

Svinjski medaljoni u mediteranskom umaku od pršuta

s pirjanom rižom i povrtnom šalšom

Složenac od bakalara na korčulanski način

SLATKI KUTAK

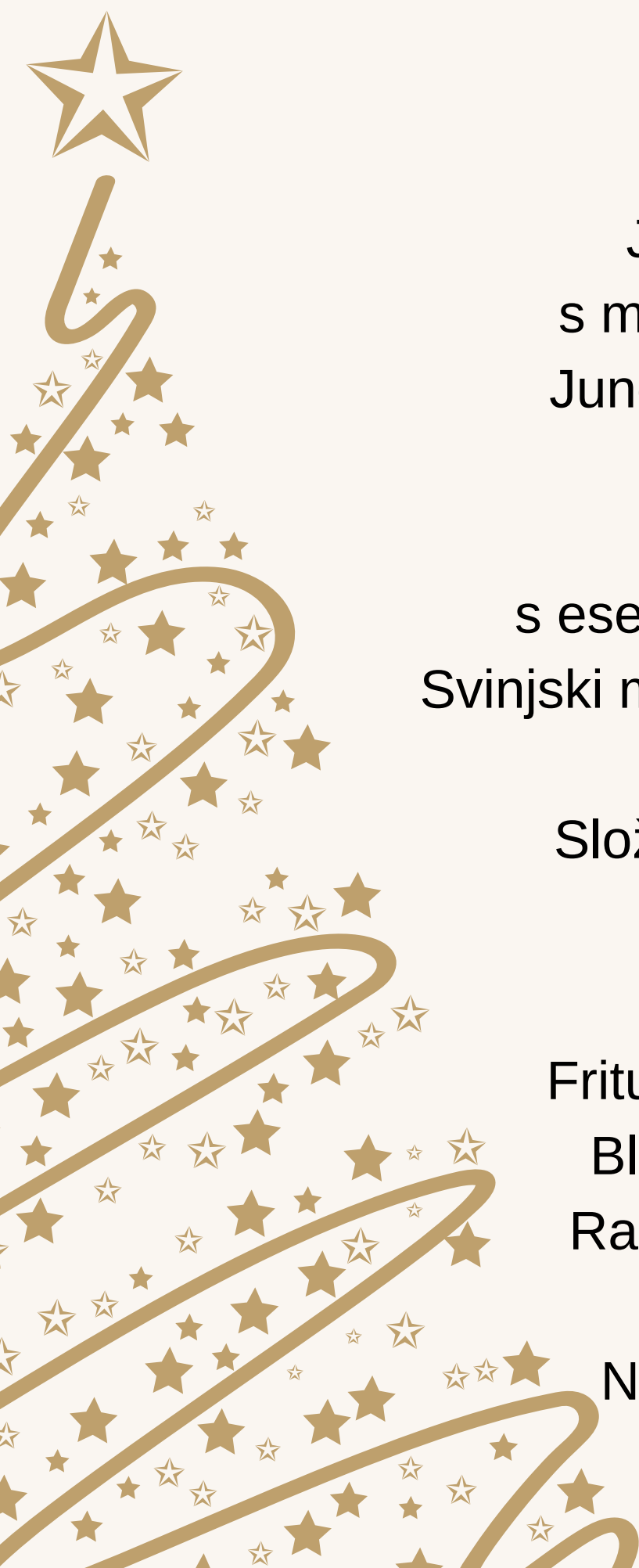
Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

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 1

cijena 44,00 € (min 30 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 44,00€

HLADNA PREDJELA

Listići pršuta, ombolo, pureća šunka i istarska kobasica

Tvrđi ovčji sir i tvrđi dimljeni sir

Mousse od tune i kapara

s mirisnim brusketama, crnim i zelenim maslinama, kiselim lučicama i kaparima

TOPLO PREDJELO

Tagliatelle s puretinom i šumskim gljivama

GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina u marinadi od začinskog bilja

uz gratinirani krumpir

Pileći medaljoni punjeni kremom od kulena i plemenitog sira

uz marinirano povrće sa žara

Svinjsko pečenje u umaku od vina i jabuka

uz zapečene mlince

SALATA

Izbor svježih sezonski salata

DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta



Svečani menu plate 2

cijena 49,00 € (min 30 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

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 na podlozi od pirjanog povrća (svinjski lungić)

Pohane rolice pilećeg filea

s nadjevom od sira i pršuta uz rižoto s muškarnim vinom i dimljenim sirom

Pureći medaljoni u umaku od gljiva i estragona

uz pire od krumpira i baby mrkvu

SALATA

Svježa sezonska salata

DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta



Prilagođeni menu

dostupan na zahtjev uz sve blagdanske menije

Bezglutenski

Bez laktoze

Veganski

Vegeterijanski

*Mogućnost prilagodbe ostalim prehrambenim
potrebama*



Otvoreni bar K&B 1

uživajte bez ograničenja

cijena 31,00 € (min 40 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 31,00€

PIĆA DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, šljivovica, travarica, Stock 84, pelinkovac i gin

VINO

Bijelo vino- Kutjevo graševina 0,75 L

Crveno vino- Crni Cuvee Kutjevo 0,75 L

MINERALNA VODA

Gazirana voda 1 L

Negazirana voda 0,75 L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Fanta, Sprite 1 L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča i marelica 1 L

PIVO

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo s okusom limuna i bezalkoholno
pivo 0,50 L

KAVA

Espresso kava po izboru



Otvoreni bar K&B 2

uživajte bez ograničenja

cijena 34,00 € (min 40 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 34,00€

PIĆA DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, travarica, šljivovica, pelinkovac, vodka, Stock 84, pjenušac, gin i izbor raznih koktela

VINO

Bijelo vino -Kutjevo Graševina 0,75 L

Crveno vino - Crni Cuvee Kutjevo 0,75 L

MINERALNA VODA

Gazirana voda 1 L

Negazirana voda 0,75 L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 1 L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča i borovnica 1 L

PIVO

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo s okusom limuna i bezalkoholno pivo 0,50 L

KAVA

Espresso kava po izboru



Dodatne usluge

SHOW COOKING

Rezanje tradicionalne božićne šunke pečene u kruhu s hrenom i rotkvicama **370,00 €** cijena 10.09.2026.: 370,00€

Rezanje pršuta na stalku s izborom maslinovih ulja i tvrdih sireva prilikom dolaska gostiju **490,00 €** cijena 10.09.2026.: 490,00€

Domaći zalogaji uz aperitive

(dukati, uštipci, razne kiflice) **2,50 € po osobi** cijena 10.09.2026.: 2,50€

Čokoladna fontana s voćem i fritulama **560,00 €** cijena 10.09.2026.: 560,00€

BRENDIRANJE EVENTA

Moving head (redovno 200,00 €/kom) - **u cijeni** cijena 10.09.2026.: 200,00 €

Bojanje dvorane Aria (redovno 600,00 €) - **u cijeni** cijena 10.09.2026.: 600,00 €

Digitalni sustav usmjeravanja (redovno 50,00 €) - **u cijeni** cijena 10.09.2026.: 50,00 €

Parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u hotel (redovno 70,00 € / po vozilu) - **u cijeni** cijena 10.09.2026.: 70,00€

DEKORIRANJE DVORANE

Bijele ili zlatne presvlake za stolce sa zlatnim ili bijelim mašnjama (redovno 3,50 €/kom) – **u cijeni** cijena 10.09.2026.: 3,50 €

DODATNA OPREMA

Najam dvorane - **u cijeni**

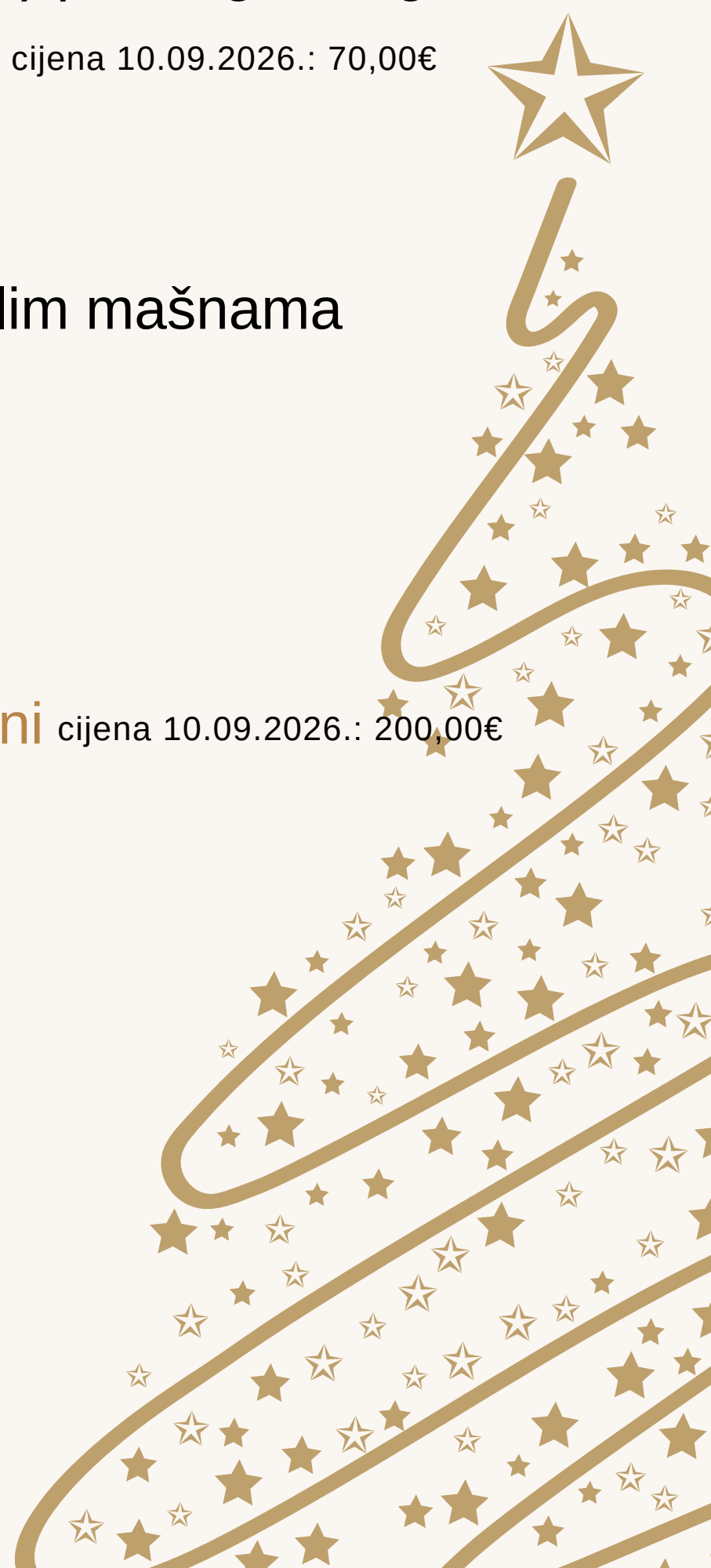
Pozornica i podij za ples (redovno 200,00 €) - **u cijeni** cijena 10.09.2026.: 200,00€

ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - **u cijeni**

Garderoba - **12,00 € po satu** cijena 10.09.2026.: 12,00€

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:*

Prodaja

Tel: 01 2080 000

Mob: 099 493 4314

prodajaeast@antunovic.hr

Dobro nam došli!

Vaš Antunović tim

