

HOTEL
ANTUNOVIĆ

ZAGREB

*unique
experience*

**Blagodanski
domjenci**

2023.

Blagdanski domjenci 2023.

Poštovani partneri!

Kako se približava kraj godine i vrijeme blagdanih 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 i led dioda možemo obojati dvoranu u Vaše korporativne boje, a pomoću *moving heads-a* i lasera, 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...

*unique
experience*

Svečani hladno-topli buffet 1

cijena 40,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Viška pogača s aromatiziranim maslinovim uljima

Izbor hladnih narezaka s mediteranskim mixom (dalmatinski pršut, slavonski kulen, istarski ombolo, domaća slavonska šunka)

Izbor plemenitih sireva s medom, svježim i suhim voćem

Riblji pate s kaparama i pita kruhom aromatiziran češnjakom

Salata od sipe na brački način

Pileća salata na rukoli s espumom od dijon senfa i meda

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Orzotto s teletinom i blitvom

Fusilli s piletinom u umaku od plavog sira

GLAVNA JELA

Sporo pečeni svinjski vrat u BBQ umaku s prženim krumpirom u korici

Juneće kofte punjene sirom na povrtnom rižotu s umakom od jogurta i kopra

Pečena teleća prsa u umaku od pečenja sa šampinjonima i povrćem na pari

Pureći medaljoni u umaku od slanih inćuna i kapara s njokima na maslacu

Lignje s krumpirom i mediteranskim biljem iz pećnice

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom

Hrskave kroštule

Izbor svježeg narezanog voća

Izbor najfinijih torti Hotela Antunović Zagreb

Svečani hladno-topli buffet 2

cijena 40,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s krem sirom i domaćom zimnicom (dalmatinski pršut, slavonski kulen, srijemska kobasica, čvarci)

Svježi Zagrebački sir s vrhnjem

Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem, krekerima i medom

Pjenica od bakalara s aromatiziranim krutonima

Salata od confitirane tune s dresingom od komorača

Salata s pečenom ciklom i feta sirom u maslinovom ulju s aromom ružmarina

Carpaccio od dimljene sabljjarke

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Fusilli puttanesca (inćuni, kapare, sušena rajčica i svježi bosiljak)

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Rumpsteak maturo u BBQ umaku s confitom od žute i crvene mrkve

Sporo pečeni svinjski kare s krumpirom na slavonski

Pileći file u krem umaku od oraha i tartufa s hruskavcima od krumpira

Patka na međimurski s hajdinom kašom

File brancina u umaku od ledenog vina s rižotom od špinata

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom

Hrskave kroštule

Izbor svježeg narezanog voća

Izbor najfinijih torti Hotela Antunović Zagreb

Svečani hladno-topli buffet 3

cijena 50,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Tučeni bakalar s kremom od maslina
Dalmatinski pršut s paškim sirom i izborom domaćih narezaka
Diplomatska salata
Salata od bukovača, šunke i nara
Salata od morskih plodova
Tartar od lososa
Carpaccio od hobotnice
Izbor domaćih i stranih sireva
Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Rižoto od sipe
Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Purica s mlincima na zagorski
Sporo pečeni teleći vrat s povrćem na žaru
Teleći zagrebački odresci s prženim krumpirom u korici
Dimljeni svinjski kare sa žara sa složencem od krumpira
File lososa i brancina s rižotom od špinata,
umakom od vina i borovog meda

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom
Hrskave kroštule
Izbor svježeg narezanog voća
Izbor najfinijih torti Hotela Antunović Zagreb

Svečani hladno-topli buffet 4

cijena 47,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Drniški pršut s paškim sirom, domaćim pečenim maslinama i dinjom

Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem

Domaća šunka u kruhu s mladim lukom i hren umakom

Svježi Zagrebački sir s vrhnjem

Pjenica od bakalara

Carpaccio od jadranske tune na podlozi od rukole s prženim pinjolima

Salata od hobotnice

Caprese salata

Cezar salata

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Rižoto na skradinski

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Janjeće pečenje s kaduljom i Primitivo vinom sa šarenom grill palentom

Sporo pečena juneća plečka u umaku od prošeka s valjušcima od krumpira

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

Sous vide carsko pečenje u BBQ umaku s polama krumpira i

pečenim povrćem sa žara

File orade s maslinama i krumpirom poslužen uz salsu od limuna i chillija

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom

Hrskave kroštule

Izbor svježeg narezanog voća

Izbor najfinijih torti Hotela Antunović Zagreb

Svečani menu plate 1

cijena 54,00 € (min 30 osoba)

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, domaća šunka, slavonski kulen, livanjski sir, krema od svježeg sira i vrhnja s finim travama

TOPLO PREDJELO

Crni rižoto od sipe

GLAVNO JELO

Teleće pečenje, paleron u Barolo umaku, pohana piletina punjena s tri vrste sira

PRILOZI

Pržene okruglice od krumpira, krumpir iz pećnice, tarana s pancetom i špinatom, povrće na maslacu

SALATA

Sezonska miješana salata

DESERT

Slatko iznenađenje

Svečani menu plate 2

cijena 54,00 € (min 30 osoba)

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut i livanjski sir, bakalar pate Bianco, dimljena sabljarka, pržene kozice na rukoli, mediteranski mix

TOPLO PREDJELO

Bijeli rižoto s kozicama i ribanim sirom

GLAVNO JELO

Šufigane lignje, medaljoni grdobine u korici od cornflakesa i gambera, file brancina s grilla s umakom od pjenušca

PRILOZI

Blitva s češnjakom, krumpir iz pećnice, povrće sa žara, rižoto od boba i špinata

SALATA

Sezonska miješana salata

DESERT

Slatko iznenađenje

Svečani menu plate 3

cijena 45,00 € (min 30 osoba)

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, domaća pečenica, šunka, livanjski sir, dimljena tuna i tartar od tune na tribunjski

TOPLO PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Sporo pečena teleća prsa u umaku od pečenja, svinjski medaljoni u mediteranskom umaku, pohani pileći medaljoni u marinadi od limuna, grillani mesni uštipci s kajmakom

PRILOZI

Pečeni krumpir s ružmarinom, povrtni rižoto, povrće sa žara, pommes noisette

SALATA

Sezonska miješana salata

DESERT

Slatko iznenađenje

Svečani teler menu 1

cijena 45,00 €

HLADNO PREDJELO

Drniški pršut s kozjim sirom i domaćim pečenim maslinama,
pjenica od bakalara

TOPLO PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Teleći file s gratiniranim krumpirom na kremi
od brokule i glazirane mrkve

SALATA

Sezonska miješana salata

DESERT

Slatko iznenađenje

Svečani teler menu 2

cijena 58,00 €

HLADNO PREDJELO

Tartar od tune na slanoj karameli s beskvasnim kruhom

TOPLO PREDJELO

Skradinski rižoto

GLAVNO JELO

Losos mariniran u cikli i šumskom voću s pjenicom od krumpira i tartufa s capuccinom od cikle i welschrieslinga

SALATA

Sezonska miješana salata

DESERT

Slatko iznenađenje

Otvoreni bar K&B 1

uživajte bez ograničenja

cijena 21,00€ (min 40 osoba)

PIĆE DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, travarica, Stock, pelinkovac, šljivovica

VINO

Bijelo vino Kutjevo graševina 1L

Crveno vino Pelješac plavac mali 1L

VODA

Jana 0,75L

Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, borovnica 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru

Otvoreni bar K&B 2

uživajte bez ograničenja

cijena 30,00€ (min 40 osoba)

PIĆE DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, travarica, Stock, pelinkovac, šljivovica,
Vodka, pjenušac, Gin

COCKTAIL SPECIALS

Gin specials
Spritz specials

VINO

Bijelo vino Orahovica graševina 0,75L
Crveno vino Frankovka Orahovica 0,75L

VODA

Jana 0,75L
Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, borovnica 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru

Otvoreni bar Vertigo

uživajte bez ograničenja

cijena 31,00€ (min 40 osoba)

PIĆE DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, travarica, Ballantine's, pelinkovac,
šljivovica, Vodka, pjenušac, Gin

COCKTAIL SPECIALS

Gin specials

Spritz specials

VINO

Bijelo vino Orahovica graševina 0,75L

Crveno vino Frankovka Orahovica 0,75L

VODA

Jana 0,75L

Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, borovnica 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru

Dodatne usluge

BRENDIRANJE EVENTA

- moving head (redovno 200€) - u cijeni
- laser (redovno 100€) - u cijeni
- led diode s abažurrom (redovno 100€) - u cijeni
- bojanje dvorane Beethoven (redovno 400€) - u cijeni
- bojanje dvorane Tomislav (redovno 100€ po sekciji) - u cijeni
- digitalni sustav usmjeravanja (redovno 30€) - u cijeni
- parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - u cijeni
- postavljanje zastava na 2 jarbola kod istočnog i južnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - 30€ po zastavi

DEKORIRANJE DVORANE

- bijele ili zlatne presvlake za stolce (redovno 3€) - u cijeni
- bijele ili zlatne presvlake za stolce s crvenim/zlatnim/bijelim mašnjama (redovno 4€) - u cijeni
- visoka martini čaša s ukrasnim kamenčićima, ružinim laticama i plutajućim svijećama u boji po izboru (redovno 20€) - 15€ po čaši

DODATNA OPREMA

- najam dvorane - u cijeni
- pozornica i podij za ples (redovno 200€) - u cijeni
- ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - u cijeni
- garderoba - 7€ po garderobijerki po satu
- vanjski parking - u cijeni, garaža - 1€ po satu

*unique
experience*

*U sve cijene uračunat je PDV te u otvorenim barovima i porez na potrošnju.

Kontakti

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

DOLORES CURIĆ KOŠPIĆ

dolores.curickospic@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 206

Mob: 00 385 (0)99 3937 041

MARTINA ŠICL

martina.sicl@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 207

Mob: 00 385 (0)99 2197 225

Dobro nam došli!

Vaš Antunović tim

*unique
experience*