



svadbene svečanosti 2026.

Ponuda svadbenih svečanosti u Hotelu Antunović Zagreb

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Cijenimo Vaš interes za naš hotel povodom organiziranja svadbene svečanosti.

Stručnost našeg tima, organizacija i visoka razina kvalitete, te odabir vrhunske hrane i pića jamstvo su zadovoljstva Vas i Vaših uzvanika. Posebna pozornost i trud posvećen čak i najsitnijim detaljima učinit će razliku o kojoj će se pričati još dugo nakon Vašeg velikog dana.

Ponosimo se dugogodišnjim uspjehom, a naša je odgovornost pružiti Vam vrhunsku uslugu kako biste bili ponosni domaćini. Naša ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a naš mlad i treniran tim spreman je udovoljiti svakom Vašem zahtjevu. Vaše zadovoljstvo naš je imperativ!

Korak po korak do velikog DA!

Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u Hotelu Antunović Zagreb.

Kvaliteta i kvantiteta (Q2), pristupačne cijene, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od razloga zašto baš nama ukazati povjerenje.



KONTAKTI

Marina Vlašić

event manager

t: +385 (0)1 2041 210

m: +385 (0)99 312 0363

e: marina.vlasic@antunovic.hr

HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A
10090 Zagreb

www.antunovic.hr



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

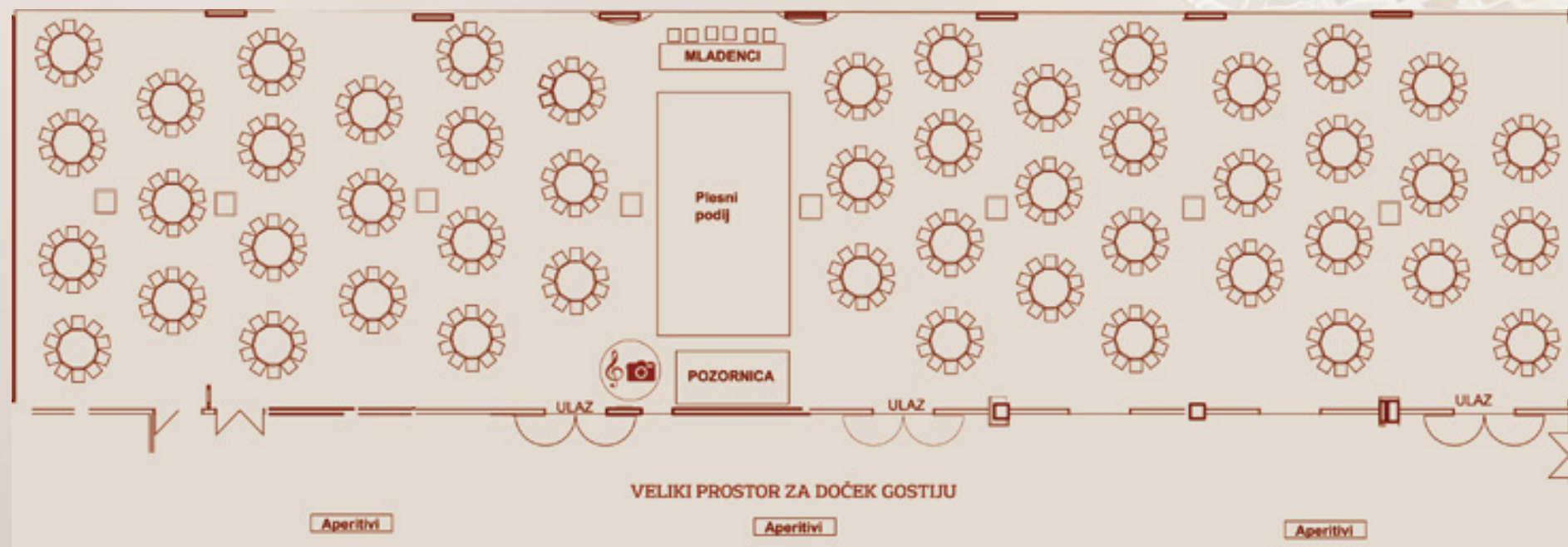
dvorana Tomislav

I kat

Dvorana Tomislav ima kapacitet za 500 uzvanika i sastoji se od 8 sekcija

Dvoranu Tomislav svjetlošću možete obojati u željenu nijansu

- broj potrebnih sekcija prema broju uzvanika
- stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- plesni podij i pozornica
- multimedija i specijalni efekti (balon i dim mašina, moving head)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- veliko predvorje za doček gostiju
- staklena stijena koja omogućava prekrasan pogled
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)





HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

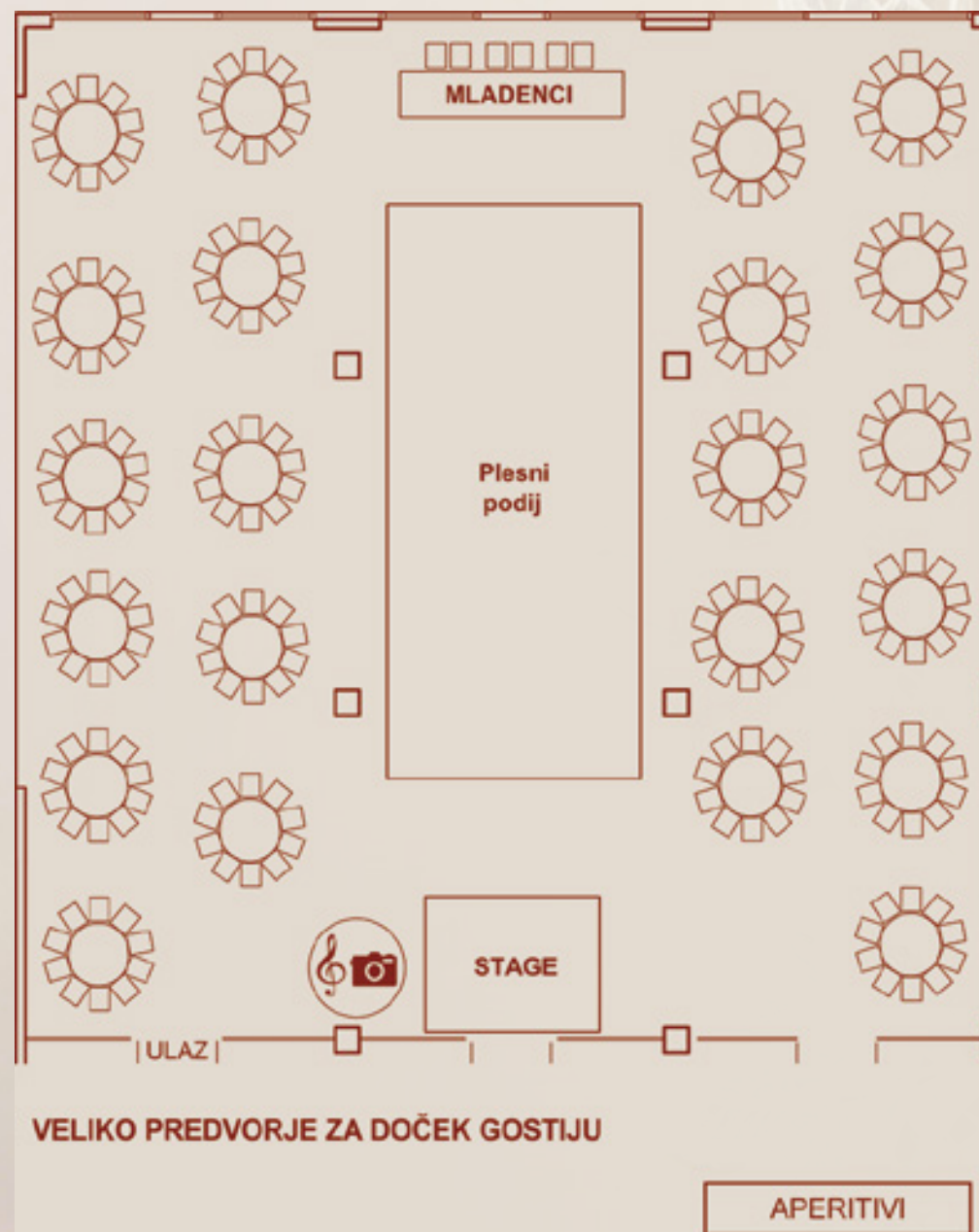
dvorana Beethoven

II kat

Dvoranu Beethoven svjetlošću možete obojiti u željenu nijansu

- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- zvjezdano nebo
- stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- plesni podij i pozornica
- multimedija i specijalni efekti (balon i dim mašina, moving head)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- prezentacije s 4 projektor
- veliko predvorje za doček gostiju
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)

Dvorana Beethoven ima kapacitet za 250 uzvanika





HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Svečani svadbeni menu 1

HLADNO PREDJELO

Pršut, budola, kulen, baranjska kobasica, livanjski sir, sirni namazi od batata, cikle i slavonska satrica, masline, lučice

JUHA

Goveđa juha s povrćem i rezancima ili
Krem juha od šumskih gljiva

GLAVNO JELO

Teleće pečenje u kremastom gravy umaku
Pohani pileći file u kukuruznoj korici
Pečena svinjska vratina u tamari soja umaku
Pečene kockice krumpira s mediteranskim biljem
Grill paprika, mrkva, šampinjoni i tikvice
Kremasti rižoto od buče

SALATA

Izbor svježih sezonskih salata

DESERT

Miješani svadbeni kolači
Svadbeni torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)

Topla janjetina – hladni odojak 50% - 50%
Zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

Tradicionalni slavonski čobanac

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0,75l

Graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

Listići pršuta, pureća šunka, salama od divljači i panceta
paški sir Žigljen, salata od mozzarelle, dinje i mini rajčice,
masline, lučice

JUHA

Svatovska kokošja juha s griz noklicama
ili
Krem juha od buče

GLAVNO JELO

Teleća vratina u tamnom umaku, prokulice s pancetom
Krokantni pureći file, mahune, pečeni krumpir
Svinjski pečeni hrbat u umaku od zrelog sira i vina, kroketi,
glazirane mrkve

SALATA

Izbor svježih sezonskih salata

DESERT

Miješani svadbeni kolači
Svadbeni torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)

Topla janjetina – hladni odojak 50% - 50%
Zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

Vinski gulaš

OTVORENI SVADBENI BAR (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0,75l

Graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3 (kreirajte svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnih predjela)

- Pršut, budola, kulen, baranjska kobasica, livanjski sir, sirni namazi od batata, cikle i slavonska sattrica, masline, lučice ili
- Listići pršuta, pureća šunka, salama od divljači i panceta, paški sir Žigljen, salata od mozzarelle, dinje i mini rajčice, masline, lučice

JUHA (odabir jedne juhe)

- Goveđa juha s povrćem i rezancima
- Svatovska kokošja juha s griz noklicama
- Krem juha od šumskih gljiva
- Krem juha od buče

TOPLO PREDJELO – BUFFET STOL (odabir jednog toplog predjela)

- Zapečeni zagorski štrukli
- Pite (zeljanica, sirnica, burek)
- Njoki u velouté umaku od bijele ribe i gamera
- Teleći rižoto na kokosovom mljeku
- Pljukanci s tartufatom

GLAVNO JELO (odabir tri glavna jela)

- Teleće pečenje u kremastom gravy umaku ili Teleća vratina u tamnom umaku,
- Pohani pileći file u kukuruznoj korici ili Krokantni pureći file,
- Pečena svinjska vratina u tamari soja umaku ili Svinjski pečeni hrbat u umaku od zrelog sira i vina

PRILOZI (odabir četiri priloga)

- Pečene kockice krumpira s mediteranskim biljem ili Pečeni krumpir na međimurski
- Mahune, prokulica i pečena mrkva ili Grill paprika, mrkva, šampinjoni i tikvice
- Kroketi ili Kremasti rižoto od buče

SLATKI KUTAK – BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije)

- Izbor special slatki stol i izbor svadbenih kolača
- Izbor torti HAZ i specijal svadbenih kolača
- Izbor svježeg narezanog voća i specijal svadbenih kolača

SVADBENA TORTA PO IZBORU MLADENACA (šnita po osobi)

PEČENJE servirano na ovalima

Topla janjetina – hladni odojak (50% - 50%), pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika i rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

- Vinski gulaš
- Tradicionalni slavonski čobanac

Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0,75l

Graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

Bresaola na podlozi od rukole, dimljena pačja prsa, pureća šunka glazirana medom, paški sir iz komine, bruschette s kremom od lososa, burrata s pistacijom i cherry rajčicom na krekeru, tatarski biftek

JUIIA

Krem juha od celera i pastrnjaka, hrskavi kruščići

TOPLO PREDJELO

Domaći zapečeni štrukli

GLAVNO JELO

Juneći Delmonico odrezak u madeira umaku, pire krumpir, glazirane mrkve i pečena prokulica sa pancetom
Rolana puretina punjena kremom od buče i feta sira u corn flakes mrvicama, gratan od cvjetače s narom
File crne slavonske svinje u umaku od slane karamele, džem od luka, rjoki od batata u umaku od maslaca i češnjaka

SALATA

Salata od rukole s parmezanom i rajčicama, dresing od aceta balsamica i maslinovog ulja

DESERT

Special slatki stol

mini korneti, tartovi, macaronsi, rafaello kuglice, deserti u čašicama
Special kolači s tartevima
Svadbena torta po odabiru mladenaca

AFTER MIDNIGHT BUFFET

Mini burger slideri, ćevapčići na somunu s kajmakom i ajvarom, pulled pork tacos, jastog rollice, marinirani slatko-ljuti pileći ražnjići, prženi krumpirići, onion rings i pohani štapići mozzarella

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac, šljivovica, borovnica, medica

Izbor koktela

Bijelo vino 0,75l

Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

VIP menu

(posluživanje na tanjurima do 100 osoba)

HLADNO PREDJELO

Tartar od lososa, avokado, krema od avokada i citrusa, dresing od kapara, limete i maslinovog ulja

JUHA

Bisque od škampa, tortica od beluga leće

TOPLO PREDJELO

Zapečeni domaći štrukli

GLAVNO JELO

Surf 'n' turf – juneći biftek sa škampima s grila, izbor tri umaka – Béarnaise, umak od papra i umak od crvenog vina
Tri priloga poslužena na stolu
Pire krumpir, gratinirana brokula i cvjetača, pommes frites

SALATA

Salata od rikule s parmezanom i rajčicama, dresing od aceta balsamica i maslinovog ulja

DESERT

Ljetna priča

KASNO JELO

Beef Bourguignon

VIP OTVORENI SVADBENI BAR (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac, medica, borovnica, šljivovica

Izbor tri koktela

Bijelo vino 0,75l

Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni buffet

(min. 70 osoba)

HLADNI BUFFET

Juneći carpaccio na podlozi od svježe rukole i kapara
Šunka i kulen sa svježim kravljim sirom
Salata od komorača, grejpa i nara s listićima patke
Bruschette s tartarom od lososa
Pršut s pečenom endivijom i dinjom
Izbor domaćih sireva s voćem
Cezar salata
Caprese salata
Miješana zelena salata, sa slanim sirom, narančom i dresingom od meda i limuna
Izbor sezonskih salata s raznim preljevima

JUHA (servirana u jušnicima)

Pileća juha s povrćem i griz noklicama

TOPLA JELA

Njoki u velouté umaku s gambanima i bijelom ribom
Zapečeni domaći štrudli
Sporo pečena teleća prsa s povrćem
Pečena patka s umakom od višanja, krema od celera i pastirnjaka
Rolani svinjski kare punjen pancetom, tikvicama i sirom, gravy umak, kremasti rižoto od gljiva
Dalmatinska paštica s njokima
File grdobine s koricom od zobenih pahuljica u umaku od dimljene ribe, losos s kremastim citrus umakom, mahune s bademom
Pileći file u gustom umaku od povrća, zapečeni Pommes Anne krumpir

SLATKI KUTAK

Izbor torti i kolača Hotela Antunović Zagreb,
svadbeni torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

Otvoreni svadbeni bar (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0,75l

Graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Čuvée Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

Humus od cikle, pesto od bosiljka i oraha na krekerima

JUHIA

Krem juha od mrkve i đumbira s kokosovim mlijekom

TOPLO PREDJELO

(samo za menu 3, 4 i VIP)

Rižoto s gljivama i šparogama, preliveo maslinovim uljem i tartufima

GLAVNO JELO-1

Zapečena palenta s gril povrćem na posteljici od špinata, umak od indijskog oraščića

GLAVNO JELO-2

Lazanje sa slojevima tikvice, patlidžana, špinata i veganskog bešamela na bazi bademovog mlijeka, umak od rajčice

BUFFET IZBOR (MENU 4)

Mini pita od špinata i tofua, veganski wrap

DESERT

Veganski desert

KASNO JELO

Tofu na woku s povrćem u umaku od soje i đumbira, posut sezamom i poslužen s rižom

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

Bruschette s rajčicom, mozzarellom i salsom od rajčice i luka

JUHIA

Krem juha od tikvice i bosiljka s prepečenim kruščićima

TOPLO PREDJELO

(samo za menu 3, 4 i VIP)

Domaći zapečeni štrukli

GLAVNO JELO-1

Gratinirane paprike punjene kvinojom, povrćem i feta sirom na kremastom rižotu

GLAVNO JELO-2

Lazanje sa slojevima tikvice, patlidžana, špinata i rajčice s bešamelom i ribanim sirom

BUFFET IZBOR (MENU 4)

Burek štapići uz ponudu onion ringsa, pommes frites i pohane mozzarelle

DESERT

Iz odabrane svadbene ponude

KASNO JELO

Njoki u umaku od bundeve, maslaca i kadulje, hrskavi listići parmezana

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

Izbor otvorenih i snack sendviča, pureća šunka, pršut, sir i koktel umaci

JUHIA

Iz odabranog svadbenog jelovnika

GLAVNO JELO 1

Mini burgeri, pileći nuggets, pohani štapići sira
Pommes od krumpira i batata, okrugli hrskavci, koktel umaci

GLAVNO JELO 2

Mini club sendvič, pommes od batata, ketchup, majoneza

djeca do 3 godine gratis
djeca od 3 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Cocktail corner

Trajanje 2 sata

Hugo Spritz

Sirup od bazge, mineralna gazirana voda i pjenušac završeno s limetom i mentom

Aperol Spritz

Aperol, pjenušac, mineralna gazirana voda

Margarita

Tequilla, triple sec, svježi sok od limete

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, svježi sok od limete, sok od brusnice

Pink lady

Gin, svježi sok od limuna, grenadine sirup, liker od jabuke

Premium & Signature cocktail corner

(svjetski poznati kokteli i autorski kokteli naših barmena)

Trajanje 2 sata

Mojito

Bijeli rum, šećer, svježi sok od limete, mineralna voda i menta

French 75

Gin, svježi sok od limuna, simple sirup, pjenušac

The Goodie

Vodka, svježi sok od limete, sirup od maline, šećerna vuna

The cure for Vertigo

Gin, Amaretto Disaronno, sirup od vanilije, sirup od marakuje, pire od marakuje, svježi sok od limete, pjenušac

Whiskey sour

Whiskey, svježi sok od limuna, šećer, završeno sirupom od višnje

LAST THING BEFORE RING

MOMAČKI NO LIMIT BAR

Izbor cocktaila: Negroni, Mojito, Long Island Iced Tea

Žestoka pića i likeri: Pelinkovac antique, Jack Daniels, Gin, Medica, Viljamovka

Vino: pjenušac, Pelješac 0,75 L, Graševina Kutjevo 0,75 L

Bezalkoholna pića:

Jamnica 1 L, Jana 0,75, Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, Juicy sokovi 1 L

Kava

MOMAČKI ON FOOT BUFFET VERTIGO

HLADNA PREDJELA

Pršut i dimljena šunka, kulen i pikantne punjene papričice, izbor sireva s voćem i grissinima, tortilla wrap cezar piletina, mini club sendvič, bruschetta (Romana, Tartar) Tramezzini s tunom

GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli, penne arrabiata, BBQ rebra s prženim krumpirom u korici & taquitos sa puretinom, zagrebački mesni ražnjići i pileći ražnjići na umaku od kajmaka s grill povrćem, burger pulled pork & jalapeño cheesburger

DESERT

Izbor torti Hotela Antunović Zagreb



DJEVOJAČKI NO LIMIT BAR

Izbor cocktaila: Hugo, Aperol spritz, Cosmopolitan, izbor sezonskih koktela

Žestoka pića i likeri: Pelinkovac Antique, vodka, gin, medica, borovnica

Vino: pjenušac, Pelješac 0,75 L, Graševina Kutjevo 0,75 L

Bezalkoholna pića:

Jamnica 1L, Jana 0,75, Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, Juicy sokovi 1L

Kava

DJEVOJAČKI ON FOOT BUFFET VERTIGO

HLADNA PREDJELA

Dimljeni losos s espumom od suhih smokava, bagremovog meda i limuna, sushi maki s mangom i crumble od sipe, mini mozzarella na rukoli s pestom od bosiljka i pinjola, povrtni tramezzini, carpaccio od orade, bruschetta s tartarom od tune u shoyun umaku, drniški pršut i livanjski sir s grissinima i groždem

GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli, pileći ražnjići marinirani u kokosovom mlijeku s ananasom, pureći rošići s njokima u umaku od tartufa i oraha, file brancina s umakom od ledenog vina i povrćem na žaru, frisheau od račića, povrće u tempuri i proljetne rollice sa soja umakom

DESERT

Izbor kolača i torti Hotela Antunović Zagreb



Wedding night by *Vertigo bar*

HLADNA PREDJELA

Pršut s mediteranskom salatom od maslina,
Lučica i koktel krastavaca
Izbor plemenitih sireva s groždem i sušenim voćem
Kulen s pikantnim punjenim papričicama
Tatarski biftek s tostiranim kruhom i maslacem



HLADNA PREDJELA - servirano u čašicama

Tuna tataki s pjenicom od smokve, krokantom i sweet chilli umakom
Dimljeni losos s chutneyem od granny smith jabuke, spužva od cikle,
Creme fraiche
Nicoise salata
Caprese na štapiću
Sushi maki od svježe ribe



HLADNA PREDJELA

Quesadillas (sir, pršut, šunka, piletina) s pikantnim umacima
Club sandwich



GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli
Teleći satay raznjiji s kilirikli umakom
Juneći odležani ramsteak pečen u korici od šarenog papra s raznim dodacima i pita kruhom
Mesni uštipci s kockicama dimljenog sira i pancete, pohani pileći kroketi, panirane bačvice sira, pileći šiš čevapi
Izbor spring rolica s povrćem i bijelom ribom, razni umaci

PRILOZI

Šareno povrće iz woka, pommes noisette



CARVING STATION - rezanje i serviranje pred gostima

Pršut na stalku rezan i serviran na mirsinim
bruschettama s raznim tapenadama



SLATKI ZALOGAJI

Izbor šarenih panna cotta
Tiramisu u čašicama
Svježe rezano voće
Izbor torti Hotela Antunović Zagreb
Čokoladna voćna iznenađenja sa zlatnim preljevom
Mini baklava s pistacijama



VERTIGO SVADBENI OTVORENI BAR

Izbor koktaila

Domaća žestoka pića

(gin, borovnica, medica, vodka, medovača, Stock, Pelinkovac)

Vina (graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 0,75 L)

Voda (gazirana pakiranje 1 L, negazirana 0,75 L)

Gazirani sokovi (Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 1 L)

Prirodni sokovi (naranča, jabuka, brusnica, marelica 1 L)

Pivo (Karlovačko, bezalkoholno, radler, Pan, Ožujsko 0,50 L)

Espresso kava (po izboru)

Terasa 9. kat / okupljanje gostiju

Koktel 1

samo konzumacija pića, bez hrane

Domaća žestoka pića

Travarica, gin, pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica

Bijelo vino 0,75 l

Graševina Kutjevo, kvalitetno suho vino

Crveno vino 0,75 l

Cuvee Kutjevo

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Koktel 2

Pršut s ovčjim sirom

Izbor domaćih narezaka i sireva (ombolo, kulen, tvrdi i meki sirevi)

Salata od mozzarelle i dinje

Diplomatska salata

Quesadille sa šunkom i cheddar sirom

Carpaccio od junetine

Marinirana tuna na podlozi od rukole

Salata od slanog sira i povrća

Pikantne tortilje s piletinom

Izbor sezonskih salata

Izbor svadbenih miješanih kolača

Izbor svježeg sezonskog narezanog voća

Uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara

Koktel 3

Pršut i domaća šunka s istarskom salatom

Bruschette s tartarom od lososa i avokada

Slatko - ljuta salata sa svinjskim pečenjem

Izbor sireva sa suhim voćem, medom, grissinima i orašastim plodovima

Wrap od piletine, cezar salate i avokada

Ceviche od brancina i račića

Izbor sezonskih salata

Domaći zapečeni štrukli

Hrskave riblje tortice u kukuruznoj korici s kokosom

Mozzarella i jalapeño kroketi

Spare ribs u kimchi umaku

Spring rolls, sweet chilli umak

Taquitosi s junetinom

Pureće okruglice u umaku od buče

Razna peciva

Special slatki stol ili

Izbor torti i kolača Hotela Antunović Zagreb

Izbor svježeg sezonskog narezanog voća

Uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu East

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
Antunović Hotel East.

Cijenimo Vaše zanimanje za naš hotel, povodom organiziranja svadbenih svečanosti za što je naša tvrtka specijalizirana i ponosi se dugogodišnjom tradicijom uspješnosti. Naš cilj i odgovornost je predati Vam vrhunsku uslugu, od kompletne organizacije do najsitnijih detalja, kako biste mogli biti ponosni domaćini.

Naša all inclusive ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a za sve ostale informacije, naš mlad i treniran tim bit će sretan pomoći Vam u svakom trenutku, jer je naš najveći uspjeh **Vaše zadovoljstvo.**

Korak po korak do velikog DA!

Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u Antunović Hotelu East.

Kvaliteta i kvantiteta (Q2), pristupačne cijene, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od elemenata zašto baš nama ukazati povjerenje.



KONTAKT

Dora Margetić

voditeljica prodaje

tel. +385 (0) 1 2080 000

mob: +385 (0) 99 493 4314

e-mail: dora.margetic@antunovic.hr



ANTUNOVIĆ

HOTEL | east

www.antunovic.hr

Kobiljačka 102/2

HR-10361 Sesevete-Kraljevec



HOTEL ANTUNOVIĆ

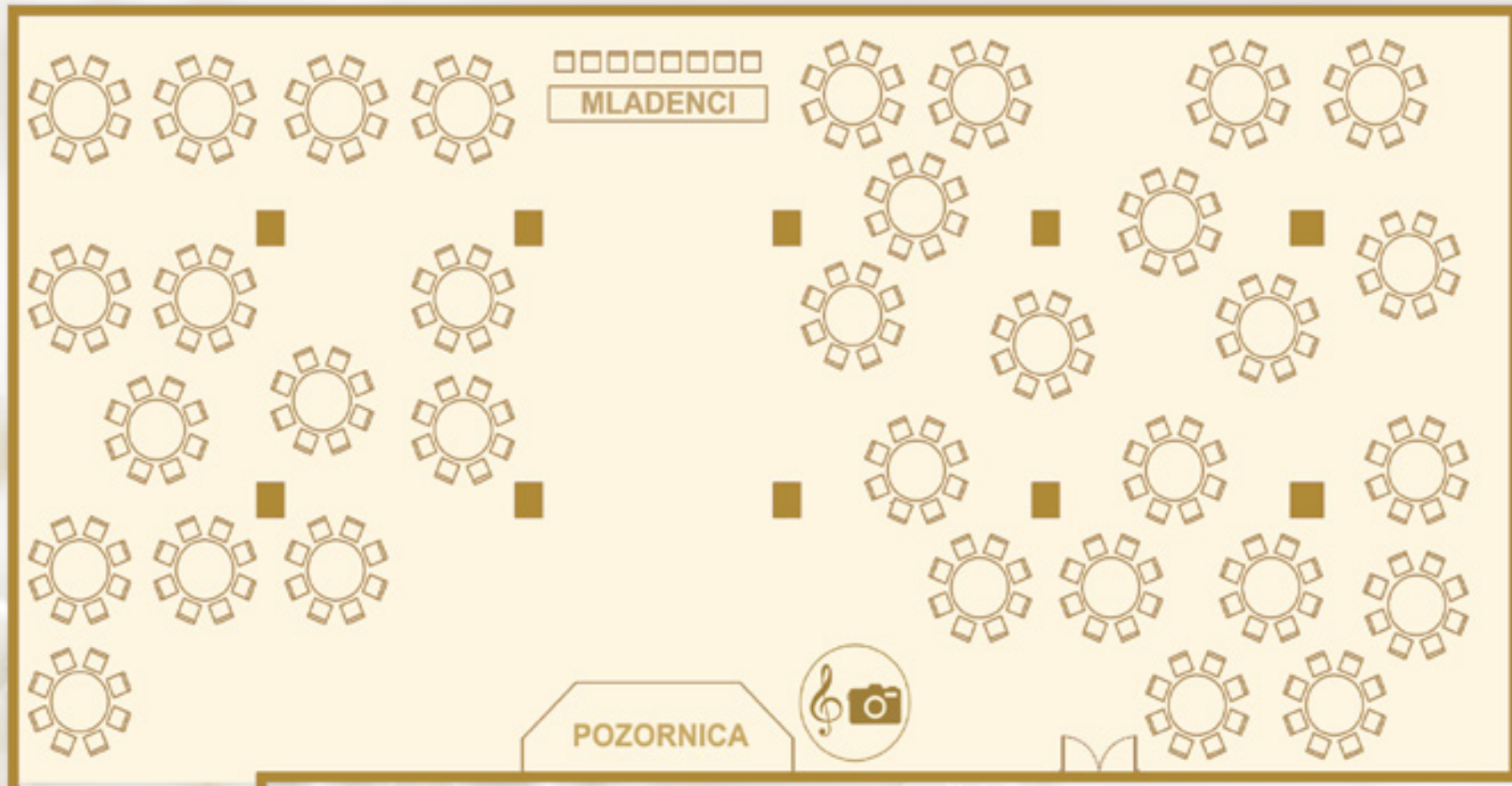
ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

dvorana Aria

Dvorana ima kapacitet do 320
uzvanika i sastoji se od 4 sekcije

Dvoranu možete svjetlošću obojati
u željenu nijansu.

- broj potrebnih sekcija prema broju uzvanika
- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- multimedija i specijalni efekti (moving head, balon i dim mašina)
- pozornica za glazbeni sastav
- klimatiziran prostor
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- predvorje za doček gostiju
- mogućnost odabira boje stolnog rublja
- sustav upravljanja dvoranom (više od 150 scena)
- prezentacija s 3 projektora





Svečani svadbeni menu 1

Hladno predjelo

Pladanj tradicionalnih domaćih narezaka

kulen, fina deluxe šunka, listići pršuta, kruna livanjskog sira uz mediteransku salatu aromatizirani namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata

Juha

kreпка goveđa juha s domaćim rezancima **ili** pileći ujušak s griz knedlicama, mesom i povrćem

Glavno jelo

sporo pečena teletina s pečenim krumpirom, lukom i špekrom svinjski odrezak punjen s dimljenom šunkom i topljenim sirom uz rižoto od kukuruza, poriluka i mrkve pileći medaljoni u umaku od plavog plemenitog sira uz domaće valjuške i prženi batat

svježa sezonska salata

Desert

izbor miješanih svadbenih kolača (složeni na tanjurima ili na buffet stolu) svadbena torta po odabiru mladenaca (šnita po osobi)

Pečenje – vlastiti ražanj

hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (50% - 50%) zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvice

Kasno jelo

tradicionalni slavonski čobanac

Otvoreni svadbeni bar (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica

Bijelo vino 0,75l

Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava espresso (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

Hladno predjelo

Okus mediterana

cvjetovi pršuta, svinjska suha pečenica, panceta, domaća kobasica, otočka salata od sipe i hobotnice, tvrdi livanjski sir i primorska salata

Juha

teleća ragu juha s noklicama **ili** bistra pileća juha s ribanom tjesteninom i povrćem

Glavno jelo

tradicionalna dalmatinska paštica s njokima carsko pečenje glazirano s medom uz pečeni krumpir s ružmarinom hrskavi pileći batak/zabatak paniran s bučnim sjemenkama i sezamom uz kremasti rižoto od batata i oraščiće od krumpira

svježa sezonska salata

Desert

izbor miješanih svadbenih kolača (složeni na tanjurima ili na buffet stolu) svadbeni torta po odabiru mladenaca (šnita po osobi)

Pečenje – vlastiti ražanj

hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (30% - 70%) zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvice

Kasno jelo

gulaš s crvenim vinom i noklicama

Otvoreni svadbeni bar (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica

Bijelo vino 0,75l

Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava espresso (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3

(kreirajte sami svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnog predjela)

- **Pladanj tradicionalnih domaćih narezaka**
kulen, fina deluxe šunka, listići pršuta, kruna livanjskog sira uz mediteransku salatu, aromatizirani namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata
- **Okus mediterana**
cvjetovi pršuta, svinjska suha pečenica, panceta, domaća kobasica, otočka salata od sipe i hobotnice, tvrdi livanjski sir i primorska salata

JUHA (odabir jedne juhe)

- krepka goveđa juha s domaćim rezancima
- pileći ujušak s griz knedlicama, mesom i povrćem
- teleća ragu juha s noklicama
- bistra pileća juha s ribanom tjesteninom i povrćem
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

TOPLO PREDJELO – buffet stol (odabir jednog toplog predjela)

- domaći štrukli zapečeni u umaku od vrhnja
- rižoto alla bistecca s džemom od luka
- tortelini u kremastom umaku od četiri vrste sira i pršuta
- pljukanci u aromatičnom umaku od istarskih tartufa
- izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek) s preljevom od vrhnja

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela i 4 priloga)

- sporo pečena teletina **ili** tradicionalna dalmatinska paštica
- svinjski odrezak punjen s dimljenom šunkom i topljenim sirom **ili**
- hrskavi pileći batak/zabatak paniran s bućinim sjemenkama i sezamom
- pileći medaljoni u umaku od plavog plemenitog sira **ili** carsko pečenje glazirano s medom

- pečeni krumpir s lukom i špekom **ili**
- zapečeni krumpir i povrće iz pećnice
- rižoto od kukuruza, poriluka i mrkve **ili** rižoto od batata
- domaći valjušci **ili** povrće kuhano na pari
- oraščići od krumpira **ili** prženi batat

svježa sezonska salata

DESERT – buffet stol (odabir jedne kombinacije)

- miješani svadbeni kolači i svježe narezano voće
 - miješani svadbeni kolači i mini torte Antunović hotela
 - miješani svadbeni kolači i izbor raznih mousseva u čašicama
- svadbeni torta po odabiru mladenaca (šnita po osobi)**

PEČENJE – vlastiti ražanj (servirano na ovalima ili buffet stolu)

hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (50% - 50%)
zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

- tradicionalni slavonski čobanac s noklicama
- gulaš s crvenim vinom i noklicama
- vinski gulaš s krumpirom

Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica

Bijelo vino 0,75l

Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava espresso (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

lepeza pršuta, kulen, ombolo, domaća panceta, zreli livanjski sir i dimljeni sir
tartar od jadranske tune s mirisnim brusketama uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA

krepka pileća juha s korjenastim povrćem, mesom i ribanom tjesteninom **ili**
krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

GLAVNO JELO

lagano pečena teleća plečka u umaku od kadulje i mažurana s povrćem kuhanim na pari, panirani pileći file punjen s dalmatinskim nadjevom uz kremasti rižoto od povrća tradicionalno pečena janjetina s raznja uz krumpir pole

SALATA

svježa miješana salata, mladi luk i rotkvice

DESERT-slatki buffet stol

razni deserti u čašicama, miješani svadbeni kolači
svježe sezonsko narezano voće

svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

KASNO JELO-buffet stol

šunka punjena aromatiziranim krem sirom
listići pršuta s mediteranskom salatom od maslina
sušena svinjska pečenica sa slatkim i ljutim feferonima
domaći kulen s pita bread kruhom
istarska kobasica s peppadew papričicama punjenim kajmakom
lepeza zrelih sireva sa suhim voćem i medom

Izbor vezanih salata:

(dalmatinska salata sa slanim sirom i suhim smokvama,
otočka salata od sipe i hobotnice,
osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i zelenim jabukama)

Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica

Bijelo vino 0,75l

Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l

Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava espresso (po izboru)

Okupljanje gostiju

Koktel 1

(trajanje do 3 sata)

Paleta tradicionalnih suhomesnatih delicija

(pršut s dinjom i maslinama, domaća pečenica, kulen s feferonima, domaća kobasica) plemeniti sirevi sa suhim voćem i maslinovim uljima aromatični namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata uz domaće uštipke pikantne tortilje s crispy piletinom

dalmatinska salata sa slanim sirom, maslinama i suhim smokvama osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i zelenim jabukama vezana salata s tunom i incunima

ciabatta s pršutom, rikulom i maslinovim uljem tris aromatiziranih brusketa domaća mediteranska Focaccia

svježe narezano voće slatki zalogaji Antunović hotela

uključeno piće iz svadbenog bara

Koktel 2

(trajanje do 3 sata)

Pladanj tradicionalnih domaćih narezaka

(kulen, domaća panceta, listići pršuta, suhi vrat) izbor zrelih sireva sa svježim i suhim voćem aromatizirani namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata

povrtna salata sa slanim sirom salata od mozzarelle i cherry rajčica s pestom od bosiljka izbor otvorenih i snack sendviča

domaći štrukli zapečeni u umaku od vrhnja svinjska rebra u BBQ umaku s aromatiziranim krumpirom i topljenim sirom hrskavi ražnjići pilećeg filea uz okrugle hruskavce i koktel umake taquitosi s junetinom

izbor svježeg sezonskog narezanog voća slatki zalogaji Antunović hotela

uključeno piće iz svadbenog bara

Obiteljski ručak dan nakon svadbe

(trajanje do 3 sata)

IZ NAŠEG KOTLIĆA

tradicionalni slavonski čobanac ili gulaš s crvenim vinom i noklicama

GLAVNO JELO

(jedan oval glavnog jela i jedan oval pečenja)

sporo pečena teletina s pečenim krumpirom, lukom i špek, svinjski odrezak punjen dimljenom šunkom i topljenim sirom uz rižoto od kukuruza, poriluka i mrkve, pileći medaljoni u umaku od plavog plemenitog sira uz domaće valjuške i prženi batat, hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (50% - 50%) zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

SALATA

svježa sezonska salata

DESERT

izbor miješanih svadbenih kolača

uključeno piće iz svadbenog bara

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

marinirana bruschetta s dimljenim tofuom i povrćem

JUHA

krem juha od brokule

GLAVNO JELO-1

proljetne rollice s pikantnim umacima

GLAVNO JELO-2

tortilje s jullienne povrćem

KASNO JELO

perkelt od šumskih gljiva

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

namaz od slanutka i sezama na prepečenom kruhu i punjenim maslinama

JUHA

juha od rajčice i cvjetnog meda

GLAVNO JELO-1

njoki u umaku od plemenitog plavog sira

GLAVNO JELO-2

file bijele ribe s prilogom na dalmatinski

KASNO JELO

povrtni ragu

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

tortilje šefa kuhinje
otvoreni sendviči
(pureća šunka, topljeni sir i rajčica, pršut)
zapečena ciabatta s dimljenom šunkom i rukolom

JUHA

iz odabranog svadbenog menija

GLAVNO JELO 1 (sve mini)

hrskavi prutići pilećeg filea
mini burgeri
mesni uštipci sa sirom
pommes frites, rosti krumpir,
okrugli hrustavci, koktel umak

GLAVNO JELO 2

club sendviči, pečeni krumpirići,
majoneza i kečup

Prilagođeni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim dijetama

djeca do 3 godine gratis
djeca od 3 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Vama, našim dragim mladencima, u cijenu je uključeno:

1. pjenušac za mladence, kumove i roditelje poslužen prilikom dolaska i rezanja torte
2. **poklon noćenje** u prekrasnom apartmanu (s posebnim sefom)
3. **doručak** a la carte poslužen u apartmanu
4. korištenje 3 vrste sauna, bazena, jacuzzia, trim kabineta i relax zone u našem Aspa wellness centru *
5. kasni check-out
6. savjeti vezani za glazbene sastave, usluge frizera te video i foto usluge
7. **servis osoblja iza ponoći**
8. najam dvorane za svadbenu svečanost do 5:00 sati
9. plesni podij i pozornica za glazbeni sastav
10. pet parkirnih mjesta u hotelskoj garaži *
11. **vanjski parking za sve goste -gratis****
12. troškovi zaštite autorskih muzičkih prava (**ZAMP**)
13. kreiranje vlastitog svadbenog menija uz preporuke šefa kuhinje
14. izrada protokola cijele svečanosti uz osobnog voditelja
15. korištenje posebnog **sefa** u dvorani **
16. usmjeravanje gostiju uz pomoć Digital signage sustava
17. **izrada jelovnika, karte pića i brojeva za stolove**
18. tlocrt dvorane i raspored sjedenja uzvanika
19. stol za mladence različitih veličina i oblika
20. za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine HACCP team Hotela Antunović Zagreb / Antunović Hotela East
21. posluživanje Vašeg donesenog pića
22. sustav upravljanja dvoranama*

* vrijedi za Hotel Antunović Zagreb

** vrijedi za Antunović Hotel East



... JEDINSTVENI DOŽIVLJAJI

UKLJUČENO U CIJENU MENU-A

Dekorativna rasvjeta dvorane Tomislav, Beethoven	800€, 500€
Dekorativna rasvjeta dvorane Aria	800€
Moving head (komad)	70€
Dekorativna rasvjeta mladenačkog stola	60€
Aparat za balone od sapunice	50€
Dim mašina	100€
Presvlake na stolcima (bez i s mašnom)	2-2,50€

DODATNE USLUGE NA UPIT

Projekcija slika

Dodatne sobe/apartmani po posebnim uvjetima

Domaći zapečeni štrukli u vrhnju

Kuhana govedina/piletina s umacima i povrćem

Usluga pečenja janjetine / odojka na ražnju

Rižoto mornarski / rižoto od sipe

Janjetina 80 % - odojak 20 %

Izbor svježe narezanog sezonskog voća (za najmanje 70 uzvanika)

Izbor sladoleda

Slatki stol (voće, izbor najfinijih torta, moussevi)

Izbor sireva sa suhim voćem

Soparnik (kod aperitiva)

Sushi bar show (min 50 osoba)

Tartar steak show (min 50 osoba)

Izbor raznih štrudli (jabuka, višnja, orah)

Izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek)

Fritula bar (čokolada, naranča, brusnica, grožđice)

Domaći zalogaji uz aperitive (uštipci, dukati, kiflice)

Pjenušac za sve uzvanike

Buteljirano vino (na upit ovisno o sorti)

Degustacija hrvatskih rakija sa suhim voćem

Apetisani posluženi uz aperitive

Čokoladna fontana s voćem i fritulama (za 150 osoba u trajanju od 3 sata)

Rezanje pršuta na stalku kod okupljanja gostiju (komad)

Salata od sipe i hobotnice

Mediterranski riblji pate

Garaža (u organizaciji mladenaca) Hotel Antunović Zagreb

Cocktail corner prilikom dolaska (4 vrste)

Svečani doček gostiju na terasi 9. kata (do 200 osoba) Hotel Antunović Zagreb

Okupljanje gostiju – cocktail menu s pićem - Antunović Hotel East

Organizacija obiteljskog ručka nakon svadbe

Hotel zadržava pravo izmjena sadržaja dodatnih usluga.

dodatno **ZASLADITE**
svadbeno svečano!



Svadbjeni kolači i torte hotela Antunović

Dopustite sitnim slatkim zalogajima da vam srećom zašćere svaki stol
kolaci@antunovic.hr 099/2100-171



OPĆI UVJETI

organiziranja svadbenih svečanosti u Hotelima Antunović

1. SKLAPANJE UGOVORA

1.1. Naručilatelj potpisuje Ponudu organiziranja svadbene svečanosti za 2026. godinu (dalje u tekstu: Ponuda) uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene svečanosti.

Sastavni dio Ponude je sadržaj za svaki pojedini menu iz hotelskog cjenika svadbenih večera. Prilikom potpisivanja Ponude Naručilatelj uz navođenje planiranog broja osoba može odabrati svadbeni menu.

1.2. Ponuda organiziranja svadbene svečanosti i Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti.

1.3. Nakon prihvaćanja i potpisivanja Ugovora o održavanju svadbene svečanosti, sve izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pisanom obliku ili potvrđene elektroničkom poštom.

2. SVEČANI SVADBENI MENU

2.1 Svečani svadbeni menu Naručilatelj bira iz Ponude organiziranja svadbene svečanosti, te sadrži odabrane artikle i cjenik prema broju gostiju danu održavanja svadbene večere.

2.2 U ukupan broj gostiju uračunavaju se i mladenci, roditelji, kumovi, glazbenici te ostalo tehničko osoblje. Djeca do 3 godine starosti ne uračunavaju se u ukupan broj gostiju i za njih se ne plaća svadbeni menu.

2.3 Djeca starosti od 3 do 10 godina koja su smještena za posebnim stolom uračunavaju se u ukupan broj gostiju na način da se končano prijavljeni broj djece navedenog uzrasta umanjuje za 50%. Djeca starosti od 3 do 10 godina koja nisu smještena za posebnim stolom ubrajaju se u ukupan broj gostiju, s time da se u tome slučaju ukupno prijavljeni broj djece navedenog uzrasta neće umanjiti za 50%. U svakom od navedenih slučajeva iz ovoga stavka za djecu starosti od 3 do 10 godine plaća se svadbeni menu u iznosu dogovorene cijene po osobi.

2.4 U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Hotel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.

2.5 Cijena svadbenog meni-a uključuje troškove hrane i pića koji se nalaze u odabranom svečanom svadbenom meni-u, troškove radne snage, troškove dekorativne rasvjete dvorane, troškove energenata i ostalih pripadajućih troškova.

2.6 Hotel zadržava pravo povećanja cijena svadbenog meni-a, ukoliko u razdoblju od dana potpisivanja ponude do 90 dana prije dana održavanja svadbene svečanosti na domaćem tržištu dođe do povećanja: cijene hrane i pića koja se nalazi u odabranom svečanom svadbenom meni-u, cijene radne snage, cijene dekorativne rasvjete dvorane, cijene energenata i cijene ostalih pripadajućih troškova

2.7 Hotel se obvezuje najkasnije 90 dana prije dana održavanja svadbene svečanosti obavijestiti Naručilatelja elektroničkom poštom o novoj cijeni sukladno prethodnom stavku, a Naručilatelj može u roku od 7 radnih dana prihvatiti novu ponudu ili odustati od održavanja svadbene svečanosti u kojem slučaju se Hotel obvezuje vratiti primljeni predujam.

3. PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

3.1. Protokol svadbene svečanosti ugovara se i potpisuje najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere te čini sastavni dio Ugovora o održavanju svadbene svečanosti.

3.2 Naručilatelj je dužan najkasnije 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti prijaviti konačan broj gostiju i odabrati obvezujući svečani svadbeni menu. Protokolom svadbene svečanosti mogu se ugovoriti i dodatne usluge po cijenama iz ponude svadbenih svečanosti HOTELA ANTUNOVIĆ.

4. RADNO VRIJEME

4.1 Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, svakodnevno do 05:00 sati.

5. ODGOVORNOST NARUČITELJA

5.1 U slučaju da Hotel odobri Naručilatelju donošenje vlastite opreme, ista mora biti u skladu s pravilima HOTELA ANTUNOVIĆ.

5.2. Naručilatelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i/ili opremi.

5.3. Naručilatelj je upoznat s činjenicom da je u svim zatvorenim prostorijama hotela zabranjeno pušenje u skladu sa važećim Zakonom o ograničavanju uporabe duhanskih i srodnih proizvoda.

5.4. Naručilatelj se obvezuje nadoknaditi svu štetu odnosno plaćanje novčanih kazni za pravnu osobu i odgovornu osobu hotela, koja eventualno bude izrečena nakon vođenja prekršajnih postupaka pokrenutih od strane nadležnih tijela, radi počinjenja prekršaja iz Zakona o ograničavanju uporabe duhanskih i srodnih proizvoda, a koji su evidentirani tijekom inspekcijskog nadzora organizirane svadbene svečanosti.

6. PLAĆANJE

6.1. Sve cijene su izražene s uključenim PDV-om prema propisima RH.

6.2. Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ugovora o održavanju svadbene svečanosti Naručilatelj je dužan uplatiti predujam u iznosu od najmanje 1.000,00 EUR. Iznos predujma odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu.

6.3 O izvršenoj uplati predujma Naručilatelj će dostaviti ovjeren primjerak uplatnice. Ako se uplata predujma izvrši na blagajni Hotela, Naručilatelju će se izdati račun o izvršenoj uplati.

6.4 Naručilatelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije sljedeći dan poslije održavanja svadbene svečanosti.

7. OTKAZIVANJE SVADBENE SVEČANOSTI

7.1. U slučaju da Naručilatelj odustane od prihvaćene ponude i otkaže ugovorenu svadbenu svečanost, Hotel zadržava predujam.

8. DOSTAVE

8.1. Cvijeće i dekoracije do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

8.2. Kolači i torta isključivo od pravne osobe ili obrta koje je registrirano za proizvodnju i stavljanje u promet hrane. Kolači i torta moraju biti deklarirani u skladu sa svim važećim zakonskim propisima. Kolači i torta donose se do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

8.3. Donošenje vlastite hrane nije dopušteno zbog pravila HACCP-a.

8.4. Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 sati nakon održane svadbene svečanosti.

8.5. Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. do 17:00 sati na dan održavanja svadbene svečanosti.

8.6 Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

9. OSTALO

9.1. Naručilatelj ima pravo na posebne cijene za smještaj tijekom 2 noćenja za sebe i svoje goste.

9.2. U cijenu svadbenog menu-a uključena su davanja koja je Hotel dužan platiti HDS Zamp-u za autorska prava.



Ljubav ne znači gledati jedno u drugo, već zajedno gledati u istom smjeru...

Antoine de Saint Exupéry



ANTUNOVIĆ
Vjenčanja