



Angebot für die Hochzeitsfeier



AMINESS WEDDING

friendly to special moments

Liebes Brautpaar,

Sie stehen vor einem der wichtigsten Ereignisse in Ihrem Leben.

Warum nicht von unserem Können profitieren und sich das Beste leisten?

Der romantische Küstenort Crikvenica bietet Ihnen die perfekte Bühne, um das Jawort bei einem traumhaften Sonnenuntergang zu feiern.

Blättern Sie gerne weiter und entdecken Sie, was Aminess für Sie bereithält.







Hinter jeder gelungenen Hochzeitsfeier stehen...

...ein glückliches Brautpaar

Damit Sie an Ihrem großen Tag ganz entspannt sind, muss alles reibungslos ablaufen. Überlassen Sie gerne uns die Organisation und genießen Sie einfach die Feier mit Ihren Gästen.

...erfahrene Mitarbeiter

Zunächst erforschen wir sorgfältig all Ihre Wünsche, um sie dann bis ins kleinste Detail umzusetzen. Alle Mitarbeiter haben eigene Aufgaben, die sie mit größter Sorgfalt wahrnehmen, bis auch der letzte Gast verabschiedet ist. So können wir Ihnen ganz besondere Momente sichern, an die Sie sich lange und mit viel Freude erinnern werden.

...einfallreiche Menüs

Ein erfahrenes Team unter der Leitung unseres Küchenchefs hat für Sie verschiedene Menüs zusammengestellt. Ob Sie eines davon auswählen oder ein eigenes Menü kreieren wollen, überlassen wir Ihnen! Wenn Sie noch unentschlossen sind, können Sie in Absprache mit unserem Team zunächst das Hochzeitsmenü verkosten, um sicherzugehen, dass Sie die richtige Wahl treffen.

Unsere Geschenke für Frischvermählte:

- Hochzeitsnacht im Hotel
- Sekt von einem renommierten Krk-Winzer samt Obstkorb
- Später Check-out
- Frühstück im Hotelzimmer oder im Hotelrestaurant (je nach Wunsch)
- Hochzeitssaal ohne Aufpreis
- Sonderpreis für die Unterkünfte der Gäste

*Kontaktieren Sie uns bei allen Wünschen und Fragen.
Wir freuen uns auf Ihr Kommen!*

Ihr Aminess-Team





Hochzeitsempfänge





Standard

43,00 € pro Person

- Canapés mit gekochtem Schinken, Roastbeef, Thunfischpastete, Oliven- und Trüffelcreme
- Mini-Rinderburger mit knusprigem Speck, Remoulade und BBQ-Sauce
- Käseauswahl
- Cocktailspieße mit Käse und Oliven
- Prosciutto auf hausgemachter Bruschetta
- Garnelenspieße mit Erdnüssen und Limette
- Avocado-Salat mit Hähnchen
- Couscous mit knackigem Gemüse
- Salat mit Fetakäse und Walnüssen
- Oliven, Mandeln, getrocknete Feigen

Premium

53,00 € pro Person

- Insel-Prosciutto Gospoja
- Goldbrassen-Carpaccio auf Rucolabett
- Hausgemachte Hühnerpastete mit Rosmarin
- Caprese-Salat: Mozzarella di Bufala, Tomaten und Basilikum
- Roastbeef mit Sahne-Meerrettich-Mousse, serviert auf geröstetem Baguette
- Quiche Lorraine mit Schinken und Käse
- Mediterraner Salat mit Garnelen und Olivenöl Vergal
- Auswahl an Käsesorten von der Insel Krk – Käserei Hlam
- Canapés mit Lachs, Garnelen, Olivencreme, geräucherter Pute und jungem Käse
- Frisches Obst

Deluxe

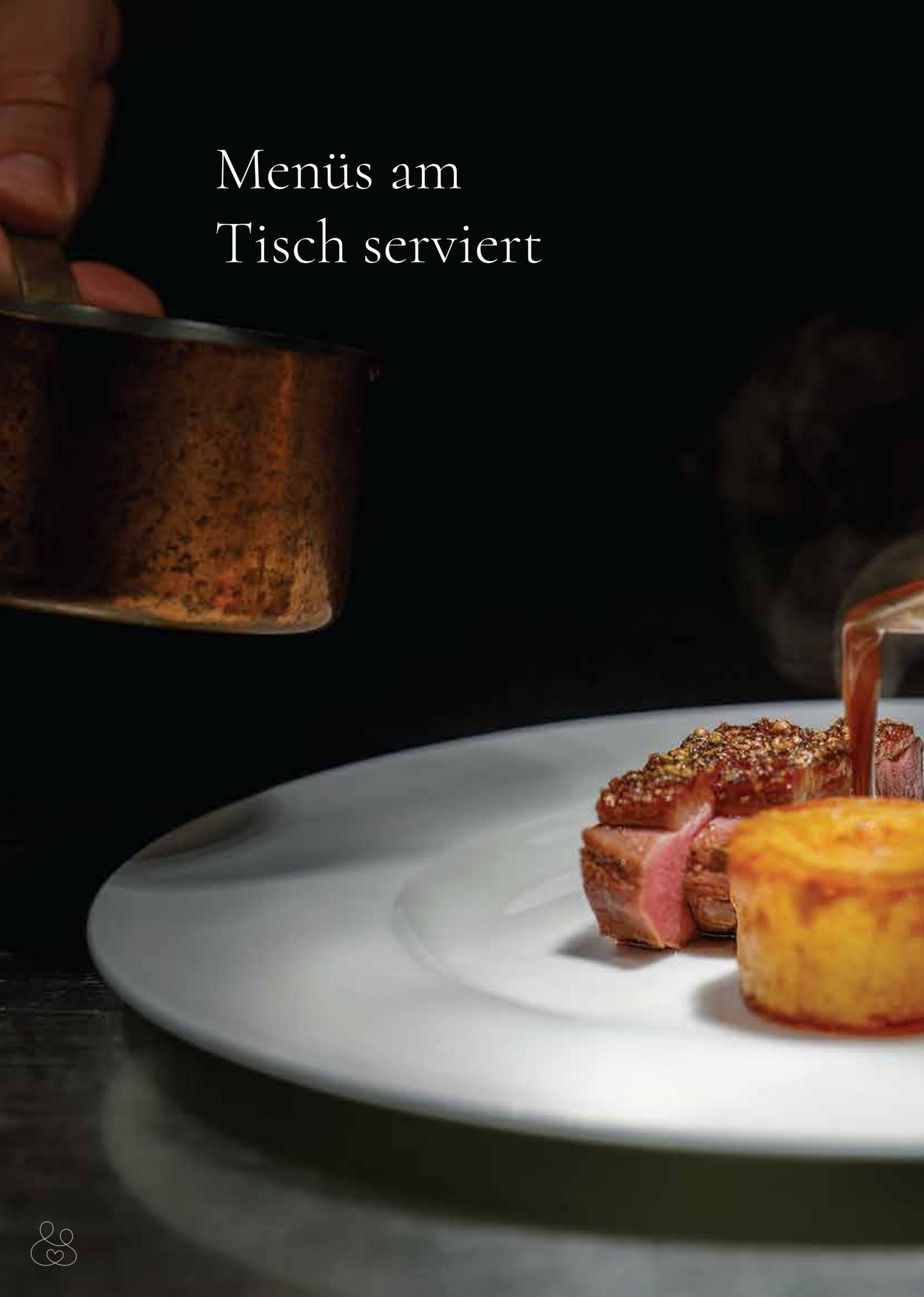
62,00 € pro Person

- Aufschnitt und Käse von der Insel Krk (Prosciutto, Schweinelende Ombolo, Speck, zwei Käsesorten)
- Geräucherter Lachs auf einem Selleriebett
- Thunfisch-Prosciutto mit Balsamico-Essig-Perlen und Zwiebelgel
- Tatarbeefsteak serviert mit Butter und Kräutern
- Mediterraner Salat mit Scampi, Rucola, Tomaten, Parmesankäse und einer Emulsion aus Zitrusfrüchten und Olivenöl Vergal
- Oktopus mariniert in Rotkohl und Rotwein mit Cocktailtomaten und Kapern
- Carpaccio von weißem Fisch aus der Adria
- Zucchini-Carpaccio mit Olivenöl- und Schwarzer-Pfeffer-Sauce
- Cocktail von Garnelen aus der Adria
- Geschnittenes Obst





Menüs am
Tisch serviert





Menü 1

68,00 € pro Person

- Glas Begrüßungssekt
- Gospoja, Prestige Brut

- Insel-Prosciutto Gospoja
- Käsesorten von der Insel Krk – Käserei Hlam
- Roastbeef mit Granatapfel auf Rucolabett

- Rinderkraftbrühe Celestine

- Risotto mit gemischten Waldpilzen
- Istrischer Žgvacet-Rindereintopf mit hausgemachter Šurlice-Pasta
- Hausgemachte grüne Nudeln in Käsesauce

- Langsam gebratener Schweine- und Kalbsbraten
- Grillgemüse
- Rustikale Kartoffeln

- Gemischter Salat

- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Menü 2

72,00 € pro Person

- Glas Begrüßungssekt
- Maličić Šipun, Extra Brut

- Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola
- Hühnerterrine
- Kuhmilch-Frischkäse Skuta von der Familie Buretić

- Hühnerkraftbrühe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse

- Ravioli mit Ricotta in Pesto-Genovese-Sauce
- Krk-Pasta Makaruni mit Steinpilzen und geräuchertem Frischkäse Skuta
- Putenrisotto mit buntem Gemüse

- Rinderfilet in Kräuterkruste
- „Saltimbocca“-Röllchen in Salbeisauce
- Ge grilltes Gemüse, Röstkartoffeln

- Gemischter Salat

- Geschnittenes Obst
- Kaffee



Menü 3

75,00 € pro Person

- Glas Begrüßungssekt
- Biser Žlahtine Katunar, Brut

- Insel-Prosciutto Gospoja
- Käsesorten von der Insel Krk – Käserei Hlam
- Oktopus-Salat

- Kraftbrühe Madrilène

- Hausgemachte istrische Teigwaren Pljukanci mit Trüffeln auf Rucolabett
- Schwarzer-Tintenfisch-Risotto und Grana Padano

- Schweinefilet gefüllt mit Ricotta-Käse und Mangold in einer Sauce aus getrockneten Feigen
- Tagliata aus gereiftem Rumpsteak auf einem Bett aus saisonalem Gemüse
- Kartoffelscheiben mit mediterranen Kräutern

- Gemischter Salat

- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Menü 4

79,00 € pro Person

- Glas Begrüßungssekt
- Valomet PZ Vrbnik, Natur Brut

- Geräucherter Lachs mit Sellerie und hausgemachter Mayonnaise
- Tatar vom Thunfisch aus der Adria
- Istrischer Kuhmilch-Hartkäse

- Klare Fischsuppe mit Weißfischstücken und Gemüse

- Risotto mit Kvarner-Scampi
- Tagliatelle mit Venusmuscheln und Kirschtomaten

- Seebarschfilet in leichter Süßrahmsauce
- Goldbrassenfilet auf Mandelcreme
- Junger Wirsing mit Kartoffeln und Olivenöl Vergal

- Blattsalat

- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Menü 5

85,00 € pro Person

- Glas Begrüßungssekt
- San Marino Pavlomir, Brut
- Prosciutto vom Thunfisch aus der Adria
- Tintenfisch- und Kichererbsen-Salat im Glas serviert
- Marinierte Jakobsmuscheln
- Dicke Fischsuppe
- Risotto mit kleinen Pilgermuscheln
- Hausgemachte grüne Teigwaren mit geräucherten Meeresfrüchten
- Tintenfischragout mit Polenta
- Seeteufelschwanz in istrischer Malvasia-Soße
- Lachsfilet mit milder Dillsauce auf einem Bett aus Mangold und Kartoffeln
- Römische Gnocchi
- Blattsalat
- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Vegan

68,00 € pro Person

- Aromatische Polenta mit Trüffelcreme
- Marinierte Zucchini, Avocado-creme, Rucola
- Kürbiscremesuppe
- Risotto mit Saisongemüse
- Sojamedaillons in Tempura mit Blumenkohlcreme, glasierten Babykarotten, Feldsalat
- Grüne Salate
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



Süßes Buffet

13,00 € pro Person

- Schokoladenmousse mit Waldfrüchten
- Weiße Schokoladenmousse mit Mandeln
- Verschiedene Cremes im Glas
- Obsttörtchen
- Käse-, Schokoladen- und Obsttorte auf Etage serviert
- Auswahl an Mürbekuchen
- Geschnittenes Obst

Hochzeitsdesserts

16,00 € pro Person

- Obsttörtchen
- Chouquettes mit Vanillecreme
- Schneebälle
- Londoner Schnitten mit Walnüssen
- Mini-Lamington-Kuchen
- Mini-Cremeschnitten
- Macarons
- Cupcakes mit verschiedenen Cremes

Buffetmenüs

Wählen Sie eines der vorgeschlagenen Buffetmenüs, die aus verschiedenen kalten und warmen Gerichten bestehen und die Wünsche Ihrer Gäste erfüllen werden, egal ob sie lieber Fisch oder Fleisch mögen.





Menü 1

85,00 € pro Person

Kalte Vorspeisen

- Insel-Prosciutto Gospoja
- Käsesorten von der Insel Krk – Käserei Hlam
- Kaltes Roastbeef mit Remoulade
- Frischer Mozzarella mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum
- Avocado-Salat mit Hähnchen im Glas serviert
- Tintenfisch-, Saubohnen- und Kirschtomatensalat
- Salat mit knackigem Gemüse und Couscous

Suppe

- Hühnersuppe mit hausgemachten Tarana-Nudeln

Warme Vorspeisen

- Gnocchi in Gorgonzolasauce
- Tintenfisch-Risotto
- Istrische Fuži-Pasta mit Kalbsragout
- Hausgemachte grüne Nudeln mit Garnelen

Hauptgerichte

- Schweinefilet in Jägersauce
- Rindermedaillons in Rotwein-Prošek-Sauce
- Lammkoteletts mit mediterraner Kräutersauce
- Seeteufelfilet in Weißwein-Gemüsesauce
- Thunfischfilet geschmort in Olivenöl Vergal

Beilagen

Frische Salate der Saison

Dessert

- Kuchen und Mini-Törtchen
- Geschnittenes frisches Obst
- Kaffee



Menü 2

88,00 € pro Person

Kalte Vorspeisen

- Lokaler Aufschnitt und Käse (Prosciutto, Schweinelende Ombolo, Speck, zwei Käsesorten)
- Oktopus-Salat mit Oliven und Meerfenchel
- Geräucherter und marinierter Lachs
- Caesar-Salat mit gerösteten Brotstücken
- Marinierter Sardellen mit Aioli-Sauce
- Roastbeef auf Rucolabett mit Granatapfel
- Trockenfrüchte, Nüsse

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Nudeln

Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Šurlice-Pasta mit Trüffeln
- Risotto mit geräucherten Meeresfrüchten
- Hausgemachte Štrukli (Topfenstrudel) mit Speck
- Grüne Nudeln mit Scampi
- Risotto mit Spargel

Hauptgerichte

- Mariniertes Beefsteak in Teran-Weinsauce
- Gerolltes Schweinefilet in Pilzsauce
- Putenschnitzel in Käsesauce
- Filet vom weißen Fisch (Seebarsch, Goldbrasse) in leichter Dillsauce
- Lachsmedaillons in leichter Safransauce

Beilagen

Frische Salate der Saison

Desserts

- Kuchen und Mini-Törtchen
- Geschnittenes Obst
- Kaffee





Getränke- Pakete





Classic*32,00 € pro Person*

- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft
- Bier
- Kaffee
- Korkengeld für Wein

Standard*38,00 € pro Person*

- Wein Gospoja 0,75 (Žlahtina und Cuvée)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft
- Flaschenbier
- Kaffee

Premium*52,00 € pro Person*

- Weine Galić 0,75 (Chardonnay, Crno g)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft
- Spirituosen: Campari, Pelinkovac, heimische Schnäpse, Jägermeister, Rum, Gin, Whisky, Wodka
- Flaschenbier
- Kaffee

Deluxe*60,00 € pro Person*

- Vina Franc Arman 0,75 (Malvazija Classic, Merlot Superior)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft
- Spirituosen: Campari, Pelinkovac, heimische Schnäpse, Jägermeister, Rum, Gin, Whisky, Wodka
- Cocktails (5 Sorten nach Wahl des Brautpaares)
- Craft-Bier: Zmajska pivovara, Bura, Varionica
- Kaffee

Getränke-Pakete können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Rabatte:

- Gratis-Essen für Kinder bis 3 Jahre
- 50 % Ermäßigung auf Essen für Kinder von 3 bis 10 Jahren

**Zusätzliche
Leistungen:**

- Raum- und Tischdekoration
- Anfertigung von Einladungskarten und Dankeschreiben
- Herstellung von Konfetti, Blumenarrangements, Spezialeffekten
- Organisation der Musik
- Organisation des Feuerwerks

Anmerkungen:

- Die Musik im Freien endet um 2 Uhr morgens
- Ende der Feier um 3 Uhr morgens
- Für Catering außerhalb unseres Resorts erhöht sich der Preis um 20 %
- Die genaue Anzahl der Gäste muss spätestens 7 Tage vor der Hochzeitsfeier bekannt gegeben werden

Zahlungsart:

- Bei Terminbuchung ist eine Anzahlung in Höhe von 15 % des Betrages der vereinbarten Leistungen fällig
- Fünf Tage vor der Hochzeitsfeier werden 60 % des vereinbarten Gesamtpreises fällig
- Die Schlussrechnung wird am Tag nach der Hochzeitsfeier erstellt
- Die Terminreservierung gilt ab dem Zeitpunkt der Anzahlung als bestätigt
- Die Parteien unterzeichnen einen Vertrag über die Organisation der Hochzeitsfeier



AMINESS WEDDING

friendly to special moments