



Offerta per ricevimenti di nozze



AMINESS WEDDING

friendly to special moments

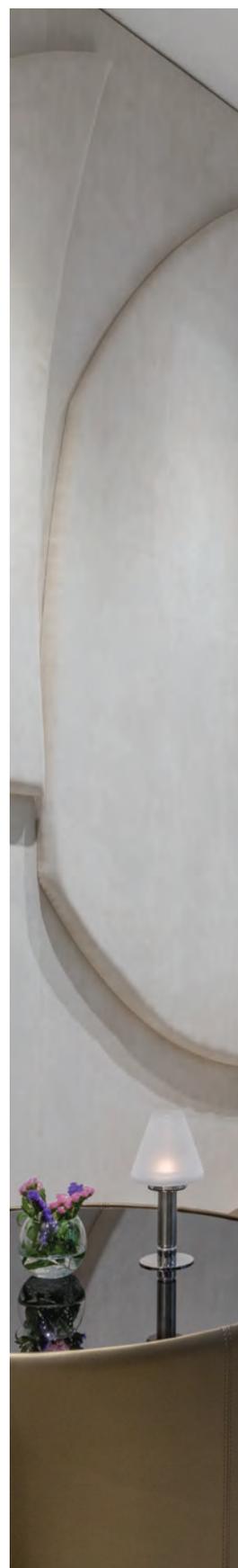
Cari sposi novelli,

state affrontando uno degli eventi più importanti della vostra vita.

Perché non approfittarne e concedersi il meglio?

Le romantiche destinazioni di Curzola (Korčula) e Sabbioncello (Pelješac) vi offrono uno scenario perfetto con un magico tramonto in cui celebrare il vostro fatidico "sì".

Voltate pagina e scoprite l'offerta Aminess!









Dietro ogni ricevimento di nozze di successo ci sono...

... sposi felici

Per trascorrere questa giornata in maniera rilassata, tutto deve filare liscio; perciò, affidate l'organizzazione a noi e voi pensate solo a divertirvi con i vostri ospiti.

... personale esperto

Per prima cosa esaminiamo attentamente tutti i vostri desideri per realizzarli fin nei minimi dettagli. Ogni dipendente del nostro team ha i propri compiti di cui si occupa fino a quando non se ne va l'ultimo ospite. Siamo convinti che vivrete momenti speciali da ricordare con un sorriso quando riguarderete le foto.

... menù creativi

Il nostro team esperto guidato dal nostro chef ha ideato per voi un'ampia varietà di menù. Potete sceglierne uno o ordinarne uno di vostro gradimento. Sta a voi la scelta. Se siete indecisi, in accordo con il nostro team, potrete assaggiare il menù nuziale per essere sicuri di aver scelto giusto.

Agli sposi regaliamo:

- la prima notte di nozze nell'appartamento dell'hotel
- uno spumante di un famoso produttore di vino istriano e un cesto di frutta
- il check-out posticipato
- la colazione servita nell'appartamento o nel ristorante dell'hotel (a seconda delle preferenze)
- lo spazio per il ricevimento di nozze gratuito
- un prezzo speciale per il pernottamento degli ospiti
- la degustazione gratuita del menù

Contattateci per tutti i desideri e le richieste. Vi aspettiamo con gioia!

Il vostro team Aminess





KO-1839

Ricevimenti





Classic*Prezzo 43.00 €*

- Canapè: con acciughe marinate, crema di olive, tartare di pesce bianco, pancetta, prugne e pomodorini secchi, crema di melanzane
- Bastoncini cocktail con formaggio e olive
- Mini burger con roastbeef, mozzarella, crema di senape, miele e arancia
- Prosciutto crudo su grissino casereccio e Parmigiano
- Quiche Lorraine con prosciutto crudo e formaggio
- Carpaccio di filetto di manzo con crema di formaggio e funghi marinati
- Pesce spada affumicato con polpa di agrumi
- Spiedini di gamberetti marinati e uva
- Olive, mandorle, fichi secchi
- Frutta tagliata

Standard*Prezzo 52.00 €*

- Prosciutto crudo dalmata, olive marinate, pomodorini secchi, focaccia casereccia
- Affettati freddi serviti in maniera tradizionale
- Piatto di formaggi del caseificio Gligora
- (formaggio dell'isola di Pago, Žigljen, formaggio Težački sir, ricotta dell'isola di Pago / confetture caserecce / pera arrostita)
- Insalata di polpo marinato con capperi e pomodorini secchi
- Tonno rosolato in salsa di pepe
- Spiedini di gamberetti marinati e uva
- Insalata con formaggio fresco caprino, nocciole, melone e bastoncini croccanti di pancetta
- Insalata caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico
- Mini burger con straccetti di maiale
- Frutta tagliata

Premium*Prezzo 60.00 €*

- Vassoio di prelibatezze caserecce (prosciutto crudo, formaggi caprini, paté di prosciutto crudo, paté di melanzane, melanzane marinate, olive, capperi, pomodorini secchi...)
- Manzo medio arrostito su pane di mais con marmellata di cipolle
- Insalata di seppie, fave e cipollotto
- Prosciutto crudo di tonno con perle di aceto balsamico e gel di cipolla
- Polpo in crosta di sesamo e lino con crema di prezzemolo da radice
- Acciughe marinate
- Insalata Caesar di pollo con Parmigiano e crostoni
- Mini burger con roastbeef, mozzarella, crema di senape, miele e arancia
- Bruschette con mozzarella e pomodori
- Frutta tagliata

Deluxe*Prezzo 74.00 €*

- Fish & raw bar: ostriche, tartufi di mare, capesante marinate, scampi crudi
- Carpaccio di pesce bianco dell'Adriatico
- Code di gamberetti marinati con cipollotti e rafano
- Salmone affumicato
- Involtini di sushi, tataki di tonno, sushi nigiri
- Cannoli di tonno con fegato d'oca
- Polpo marinato in cavolo cappuccio viola e vino rosso con pomodori cocktail, capperi e crema di aglio
- Carpaccio di zucchine con salsa di olio d'oliva e pepe nero
- Insalata di fichi e fave, germogli caramellati, aceto di noci, limone disidratato
- Frutta tagliata







Menù
serviti





Menù 1

Prezzo 82.00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Prosciutto crudo dalmata
- Formaggio di Livno
- Insalata russa
- Brodo di manzo con tagliolini caserecci
- Maccheroni di Žrnovo con gulasch di manzo
- Arrosto di carne mista
- Agnello, vitello
- Verdura e patate arrostate
- Insalata mista
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 2

Prezzo 82.00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Brodo di manzo con tagliolini caserecci
- Carne di manzo lessa
- Patate lesse, salsa di pomodoro
- Maccheroni di Žrnovo con gulasch di manzo
- Arrosto di carne mista
- Agnello, vitello
- Verdura e patate arrostate
- Insalata mista
- Frutta tagliata
- Caffè
- Vassoio di prosciutto crudo e formaggio con olive



Menù 3

Prezzo 91.00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Selezione di formaggi dell'isola di Pago con olio d'oliva e mini pomodorini
- Scaglie di prosciutto crudo dalmata con olive marinate
- Insalata di polpo con cipolla, pomodori e condimento di aceto e olio d'oliva
- Brodo cremoso di vitello
- Maccheroni fatti a mano con gamberetti
- Ravioli con formaggio caprino casereccio in salsa di salvia
- Korčulanska pašticada (brasato di carne) con gnocchi di patate caserecci
- Filetto di tacchino saltato con verdure di stagione
- Filetto di vitello arrosto su cipolle e peperoni saltati, salsa cremosa di rosmarino
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 4

Prezzo 91.00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Zuppa di verdure / Brodo di carne
- Maccheroni di Žrnovo con gulasch di manzo
- Risotto con frutti di mare
- Cotolette d'agnello in salsa di erbe aromatiche e patate rustiche
- Medaglioni di pollo in salsa succulenta
- Medaglioni di manzo con crocchette di patate
- Verdura fresca di stagione, patate
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 5

Prezzo 118.00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Vassoio dalmata di pesce
- (polpo, paté di pesce, acciughe salate marinate, olive, pomodorini secchi, finocchio marino)
- Brodo cremoso di ostriche
- Risotto con scampi dell'Adriatico e pomodorini secchi
- Tentacoli di polpo impanati su risotto con gamberetti, zucchine e spumante
- Pesce dell'Adriatico alla griglia
- Verdure mediterranee grigliate
- Gregada (piatto tradizionale) di rana pescatrice con tagliolini
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù vegano servito

Prezzo 60.00 €

- Bruschetta Caponata
- Zucchine marinate in aceto di mele, crema di melanzana affumicata, concassé di pomodori, rucola
- Brodo cremoso di zucchine
- Orzotto con ceci, capperi e crema di tartufo
- Bistecca di melanzane, jus di verdure, crema di patate, carote glassate, valeriana
- Frutta tagliata
- Caffè



Buffet dolce

Prezzo 15,00 €

- Mousse al cioccolato con frutti di bosco
- Mousse al cioccolato bianco con mandorle
- Selezione di coppe alla crema
- Cestini di frutta
- Torta al formaggio, rožata (dolce tradizionale dalmata),
crostoli e mini millefoglie
- Selezione di dolci di pasta frolla

Dolci nuziali

Prezzo 16,00 €

- Cestini di frutta
- Crostata di mele e mandorle
- Trotino di pistacchi e limone
- Rožata (dolce tradizionale dalmata)
- Tortini di fichi e noci
- Pesche dolci
- Klačuni (dolce tradizionale dell'isola di Curzola)
- Croccante

Menù a buffet

Selezionate uno dei menù a buffet composti da più piatti freddi e caldi e soddisfatte tutti i desideri dei vostri ospiti, sia che preferiscano il pesce o la carne.





Menù 1

Prezzo 118.00 €

Antipasti freddi

- Piatto dalmata (prosciutto crudo, formaggio, olive)
- Selezione di formaggi nobili
- Mozzarella con pomodorini cocktail e basilico
- Insalata di polpo
- Verdure arrostate con pomodorini secchi e basilico
- Arrosto di manzo con verdure sottaceto
- Insalata di seppie, fave e cipollotto

Brodi

- Brodo di pollo con gnocchetti

Antipasti caldi

- Gnocchi in salsa di gorgonzola
- Risotto al nero di seppia con croccante di Parmigiano
- Ragù di vitello con tagliatelle
- Tagliatelle verdi con gamberetti

Piatti principali

- Cordon Bleu
- Medaglioni di manzo in salsa di funghi champignon
- Sauté di manzo Stroganoff
- Coda di rospo alla "Orly"
- Filetti di pesce nobile preparati in diverse maniere

Selezione di contorni preparati in diverse maniere

Selezione di insalate fresche di stagione

Dolci

- Selezione di dolci e mignon
- Frutta fresca tagliata
- Caffè



Menù 2

Prezzo 130.00 €

Antipasti freddi

- Piatto dalmata (prosciutto crudo e cotto, formaggio caprino, olive)
- Polpo marinato con limone fresco e capperi
- Duo salmone marinato e affumicato
- Insalata Caesar
- Arrosto di manzo in salsa Remoulade
- Vassoio di formaggi selezionati con frutta e noci

Brodi

- Brodo di manzo con tagliolini caserecci, carne e verdure

Antipasti caldi

- Maccheroni con carne di manzo
- Risotto con gamberetti
- Štrukli (pasta ripiena) con burro fuso
- Risotto con scampi

Piatti principali

- Filetto di manzo avvolto in prosciutto crudo con salsa di vino rosso
- Filetto di maiale in salsa di funghi
- Bistecca di tacchino in salsa quattro formaggi
- Fritto misto di pesce alla maniera dello chef
- Filetto di orata in salsa di salvia
- Medaglioni di salmone in salsa di erbe mediterranee

Selezione di contorni preparati in diverse maniere

Selezione di insalate fresche di stagione

Dolci

- Selezione di dolci e mignon
- Frutta fresca tagliata
- Caffè

Combinazione di menù serviti e a buffet

(min. 50 persone)





Menù 1

Prezzo 118.00 €

Calice di spumante di benvenuto

- Canapè

Buffet freddo

- Prosciutto crudo e cotto casereccio, formaggi caprini, paté di prosciutto crudo, paté di melanzane, olive, pomodorini secchi, acciughe marinate, sarde in saor, ostriche, insalata di polpo, tartare di pesce bianco, pane casereccio
- Zuppa di verdure
- Risotto di gamberetti
- Risotto al nero di seppia
- Filetto di pesce nobile dell'Adriatico alla griglia
- Involtino di rana pescatrice in salsa di salvia
- Bietola, patate arrostiti
- Frutta tagliata
- Caffè



Menù 2

Prezzo 130.00 €

Calice di spumante di benvenuto

- Canapè

Buffet freddo

- Prosciutto crudo e cotto casereccio, formaggi caprini, paté di prosciutto crudo, paté di melanzane, olive, pomodorini secchi, acciughe marinate, sarde in saor, ostriche, insalata di polpo, tartare di pesce bianco, pane casereccio
- Brodo con tagliolini
- Tris di maccheroni di Žrnovo
- Gamberetti, pomodori, pesto di mandorle
- Bistecca alla griglia
- Sauté di verdure
- Patate arrostate
- Frutta tagliata
- Caffè





Pacchetti bevande





Classic

Prezzo 32.00 €

- Acqua: frizzante e naturale 0,75 l
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, succhi di frutta
- Birra croata: Ožujsko 0,33 l
- Caffè
- Diritto di tappo

Standard

Prezzo 41.00 €

- Vino: Pošip Blato e Plavac Bura 0,75 l
- Acqua: frizzante e naturale 0,75 l
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, succhi di frutta
- Birra croata: Ožujsko 0,33 l
- Caffè

Premium

Prezzo 62.00 €

- Vino: Pošip Korta Katrina e Dingač Skaramuča 0,75 l
- Acqua: frizzante e naturale 0,75 l
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, succhi di frutta
- Bevande alcoliche: Campari, Pelinkovac Antique, grappe locali, Jägermeister, Rum Bacardi, Gin Tanqueray
- Whisky Johnnie Walker Black
- Vodka Absolut
- Birra: Heineken
- Caffè

Deluxe

Prezzo 75.00 €

- Vino: Pošip Marko Polo, Marica Plavac, Rose Matuško 0,75 l
- Acqua: frizzante e naturale 0,75 l
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, succhi di frutta
- Bevande alcoliche: Campari, grappe locali, Jägermeister, Rum Havana, Gin Hendricks, Old Pilot's
- Whisky Jameson, Jack Daniels
- Vodka Belvedere
- Cocktail (5 tipi selezionati dagli sposi) – Aperol Spritz, Hugo, Old Pilot's GT, Mojito, Whiskey Sour,
- Birre artigianali: San Servolo, Tovar
- Caffè



**Sconti e costi
aggiuntivi:**

- pasti gratuiti per bambini fino a 3 anni
- 50% di sconto sui pasti per bambini dai 3 ai 10 anni
- noleggio di fodere per sedia: 5,00 € a persona
- mescita di vino (se gli sposi portano il proprio vino): 7,00 € per invitato

**Servizi e costi
aggiuntivi:**

- decorazione dello spazio e dei tavoli
- creazione di inviti e lettere di ringraziamento
- realizzazione di confetti, composizioni floreali, effetti speciali
- organizzazione dell'intrattenimento musicale
- l'intrattenimento musicale si conclude alle 3:00 del mattino
- il ricevimento di nozze si conclude alle 4:00 del mattino
- per il servizio di catering il prezzo viene maggiorato del 20% rispetto all'importo dei servizi accordati.
- si deve comunicare il numero esatto di ospiti entro e non oltre 7 giorni prima del ricevimento di nozze

**Modalità di
pagamento:**

- al momento della prenotazione della data del ricevimento di nozze è previsto un anticipo del 30% dell'importo dei servizi concordati
- cinque giorni prima del ricevimento di nozze è previsto il pagamento del 60% dell'importo dei servizi concordati
- il pagamento finale si effettua tre giorni dopo il ricevimento di nozze
- la data si considera confermata al momento del pagamento dell'anticipo
- le parti interessate firmano un contratto sull'organizzazione del ricevimento di nozze



AMINESS WEDDING

friendly to special moments