



Offerte per ricevimenti nuziali



AMINESS WEDDING

*friendly to special moments*

# Cari sposi,

dinnanzi a voi c'è uno dei momenti più importanti della vostra vita.

Perché non approfittarne scegliendo il meglio?

Le romantiche destinazioni di Korčula (Curzola) e Pelješac (Sabbioncello) vi offre lo scenario ideale in cui festeggiare il vostro fatidico Sì immersi nei colori di un magico tramonto.

*Girate pagina e scoprite che cosa Aminess ha in serbo per voi!*





# KORČULA





# Il successo di ogni matrimonio dipende da...

## ...sposi felici

Per stare tranquilli durante il vostro grande giorno, tutto deve funzionare alla perfezione. Affidateci l'organizzazione del vostro matrimonio mentre voi pensate solo a divertirvi assieme ai vostri ospiti.

## ...collaboratori esperti

che studieranno con attenzione tutti i vostri desideri per poi realizzarli fin nei minimi dettagli. Ogni membro del personale svolge i propri compiti fino a quando l'ultimo ospite non se n'è andato. Siamo così sicuri che trascorrerete momenti davvero speciali, da ricordare con un sorriso sfogliando le vostre foto.

## ...menù creativi

Un team di esperti guidato dal nostro chef creerà per voi i menù più disparati. Potrete scegliere tra le proposte del nostro chef o creare un menù personalizzato. A voi la scelta. Se siete indecisi, potete concordare l'assaggio del menù nuziale con il nostro team in modo da essere sicuri della vostra scelta.

Concedetevi un felice matrimonio!

# Agli sposi regaliamo:

- la prima notte di nozze in una suite del nostro hotel
- una bottiglia di spumante di un rinomato produttore di vino dalmata e un cesto di frutta
- il check-out posticipato
- la colazione servita nella suite o al ristorante dell'hotel (in base alle vostre preferenze)
- il noleggio gratuito della sala per la cena di nozze
- un prezzo speciale per il pernottamento degli invitati
- la degustazione gratuita del menù

*Contattateci per tutti i vostri desideri e domande. Vi aspettiamo!*

*Il vostro team Aminess*





Reservación

### Menù 1: carne

100,00 €

- Tartare di vitello
- Olive nere e salsa di formaggio isolano
- Zuppa di broccoli
- Scorza di limone sciropata e formaggio caprino
- Maccheroni di Žrnovo
- Ragù di manzo e vino Dingač, cipolline sottaceto
- "Potatoes au gratin"
- Salsa di formaggio "Veli Jože", funghi e tartufi
- Pancetta di agnello rosolata
- Patate, yogurt e formaggio Sainte-Maure

### Menù 2: pesce

100,00 €

- Scampo dell'Adriatico
- Confettura di pomodori, cavolfiore croccante e cetriolo
- Zuppa fredda di zucchine e basilico
- Pesce bianco dell'Adriatico marinato
- Risotto al nero di seppia
- Cavolo rapa sottaceto e confit di scorza di limone
- "Tagliatelle" di calamari dell'Adriatico
- Crema di porro e chips di pastinaca
- Tonno dell'Adriatico
- Topinambur, prezzemolo e salsa di carote



**Menù 3: carne e pesce**

115,00 €

- Scampo dell'Adriatico
- Confettura di pomodori, cavolfiore croccante e cetriolo
  
- Zuppa di broccoli
- Scorza di limone sciroppata e formaggio caprino
  
- Capesante
- Porro, cetriolo e pastinaca croccante
  
- Bistecca di tonno dell'Adriatico
- Crema di pomodoro, ricotta, zucchine e basilico
  
- Filetto frollato di manzo
- Emulsione di bacche di ginepro e verdure estive

**Menù 4: carne e pesce**

115,00 €

- Tartare di vitello
- Olive nere e salsa di formaggio isolano
  
- Zuppa fredda di zucchine e basilico
- Pesce bianco dell'Adriatico marinato
  
- Risotto di gamberi dell'Adriatico
- Olive nere e cetriolo in vinaigrette di basilico
  
- Bistecca di tonno
- Confettura di finocchio e salsa Beurre Blanc
  
- Cervo
- Carrè di cervo, cavolo cappuccio e crema di patate confit

**Menù 5:  
menù premium**

130,00 €

- Scampi dell'Adriatico
- Confettura di pomodori, cavolfiore croccante, cetriolo e ciliegia
- Tartare di vitello
- Olive nere e salsa di formaggio isolano
- Capesante
- Porro, cetriolo e pastinaca croccante
- Mousse di gallo e tartufo
- Tuorlo d'uovo affumicato, levistico e formaggio Veli Jože
- Filetto frollato di manzo Txogitxu
- Salsa di Foie Gras e tè Earl Grey, patate gratinate e tartufi

**Menù vegetariano**

80,00 €

- Confettura di pomodori
- Ricotta, pesto di pistacchio e basilico
- Crema di zucchine
- "Potatoes au gratin"
- Salsa di parmigiano stagionato, funghi e tartufo
- Makaruni
- Pasta tradizionale con salsa di pomodori, vellutata di piselli e scalogno sottaceto
- Selezione di verdure di stagione
- Caronte novelle, cavolo rapa, patate novelle, porro, finocchio









### Standard 7 Seas

52,00 €

- Drink di benvenuto: Aperol Spritz, Limoncello spritz
- Vino: Pošip Čara e Plavac mali Marica 0,75 l
- Acqua: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, succhi di frutta
- Birra: Ožujsko e Heineken
- Caffè: Illy

### Premium 7 Seas

75,00 €

- Drink di benvenuto: spumante Pjer Cetinka, Prosecco Adami Bosco di Gica
- Vino: Pošip Skaramuča e Plavac Korta Katarina 0,75 l
- Cocktail: Mojito, Negroni, Moscow Mule, Whiskey Sour
- Acqua: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, succhi di frutta
- Bevande alcoliche: Campari, Amaro Montenegro, Pelinkovac Antique, Jägermeister, Rum Bacardi, Gin Tanqueray, Whisky Jack Daniels, Vodka Absolut
- Birra: Ožujsko, Heineken, Corona Extra Lager
- Caffè: Illy

### Deluxe 7 Seas

110,00 €

- Drink di benvenuto: Champagne Charles Heidsieck, Moët & Chandon Rosé
- Vino: Grk Bire / Pošip Nerica e Dingač Riserva Radović / Zinfandel Benomosche 0,75 l
- Acqua: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Bevande alcoliche: Campari, Amaro Montenegro, Pelinkovac Antique, Jägermeister, Rum Dictador 12 Y.O., Gin Mare, Hendrick's, Gordon's Pink, Whisky Ballantine's 12 Y.O., Glenlivet 12 Y.O., Bulleit Bourbon Vodka Belvedere, Tito's Handmade
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, succhi di frutta
- Cocktail: Old Pilot's gin tonic, Mediterranean gin tonic, Cetriolo gin tonic, Pinky Fizz
- Birre artigianali: San Servolo, Tovar
- Caffè: Illy



**Servizi aggiuntivi  
e costi:**

- menù gratuito per i bambini fino ai 3 anni
- sconto del 50% sul menù per i bambini dai 3 ai 10 anni
- noleggio di coprisedie: 4,00 € a sedia
- servizio del vino (se gli sposi portano il proprio vino): 5,00 € per ospite
- il numero esatto degli invitati deve essere comunicato entro e non oltre 7 giorni prima della cerimonia nuziale

**Servizi aggiuntivi  
e note:**

- decorazione della sala e dei tavoli
- realizzazione degli inviti e dei ringraziamenti
- realizzazione di confetti, decorazioni floreali, effetti speciali
- ingaggio dei musicisti
- spegnimento della musica alle 00:00 del mattino
- fine dei festeggiamenti alle 01:00 del mattino
- per il servizio di catering si applica un sovrapprezzo del 20% sul prezzo dei servizi concordati

**Modalità di  
pagamento:**

- al momento della prenotazione della data si versa un acconto pari al 30% del totale dei servizi concordati
- cinque giorni prima della cerimonia nuziale si versa il 60% del totale dei servizi concordati
- saldo finale del conto tre giorni dopo il matrimonio
- la prenotazione della data si ritiene confermata a partire dal momento del versamento dell'anticipo
- le parti sottoscrivono un contratto relativo all'organizzazione del matrimonio



AMINESS WEDDING

*friendly to special moments*