



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?

Il romantico borgo costiero di Njivice vi offre 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 in hotel
- uno spumante di un famoso produttore di vino dell'isola di Veglia (Krk) e un cesto di frutta
- il check-out posticipato
- la colazione servita in camera d'albergo o nel ristorante dell'hotel (a seconda delle preferenze)
- un prezzo speciale per il pernottamento degli ospiti



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

Il vostro team Aminess





Ricevimenti - 7 Seas Restaurant & Bar





Standard

46,00 €

- Prosciutto crudo isolano Gospoja
- Baguette tostata (hummus e acciughe sotto sale, con babaganoush, salsa di pomodoro e gamberetti, crema di fegatini di pollo, whiskey e verdura sottaceto)
- Selezione di formaggi dell'isola di Veglia (Krk) – caseificio Hlam
- Pulled pork tacos – pancetta di maiale rosolata, salsa BBQ casereccia, cipolla rossa sottaceto
- Bao buns con gamberetti e maionese al wasabi
- Carpaccio di filetto di manzo con ricotta e funghi orecchie di elefante marinati
- Confettura di pomodori caserecci con cetrioli
- Insalata con pollo croccante
- Focaccia casereccia

Premium

55,00 €

- Tartare di tonno dell'Adriatico
- Brioche con crema di formaggio e salmone
- Chicken strips and dips
- Quiche Lorraine con prosciutto cotto e formaggio
- Gamberi "Torpedo" fritti in panatura pankò e maionese al peperoncino
- Mini burger con formaggio cheddar, salsa BBQ casereccia
- Insalata di polpo del Quarnero, capperi e pomodorini secchi
- Quesadilla ripiena di carne d'agnello isolano rosolata, formaggio feta e crema di menta e limetta
- Carpaccio di filetto di manzo con ricotta e funghi orecchie di elefante marinati
- Soparnik (torta salata) con formaggio Veli Jože
- Focaccia casereccia
- Frutta tagliata

Deluxe

67,00 €

- Prosciutto crudo isolano Gospoja tagliato a mano
- Selezione di formaggi croati (Kolan, Veli Jože)
- Ostriche crude, "champagne shallots"
- Tartare di manzo frollato su brioche casereccia
- Insalata di polpo del Quarnero, capperi e pomodorini secchi
- Mini burger con medaglione di carne d'agnello e foie gras
- Millefoglie di patate croccanti e caviale di trota
- Bao Buns con gambero rosso, emulsione di peperoni affumicati e insalatina coleslaw
- Tacos ripieni di tonno dell'Adriatico confit, pomodorini secchi e maionese al wasabi
- Carpaccio di filetto di manzo, aceto balsamico invecchiato, scalogno sottaceto, rucola e ricotta
- Focaccia casereccia
- Frutta tagliata





Menù serviti
su piatti





Menù 1

130,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Gospoja, Prestige brut
- Tartare di filetto di manzo dalmata
- Crema di erbe aromatiche di Veglia (Krk), ricotta e pane tostato
- Zuppa di broccoli
- Scorza di limone sciroppata e formaggio caprino
- Šurlice, pasta dell'isola di Veglia (Krk), con ragù di bue istriano e vino terrano
- "Potatoes au gratin"
- Salsa di formaggio "Veli Jože", funghi e tartufi fermentati
- Pancetta d'agnello rosolata
- Patate, yogurt e formaggio Sainte-Maure
- Frutta fresca
- Caffè

Menù 2

135,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Maličić Šipun, extra brut
- Scampo del Quarnero
- Confettura di pomodori, cavolfiore croccante, cetriolo e ciliegia
- 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
- Frutta fresca
- Caffè



Menù 3

140,00 €

- Calice di champagne di benvenuto
- Charles Heidsieck, Brut Reserve
- Tartare di vitello
- Crema di porro affumicato, olio d'oliva e olive nere
- Zuppa fredda di zucchine e basilico
- Pesce bianco dell'Adriatico marinato
- Risotto con gamberetti dell'Adriatico
- Olive nere e cetriolo marinato in vinaigrette di basilico
- Seppioline "Baby"
- Confettura di finocchio e salsa Beurre Blanc
- Cervo
- Carrè di cervo, cavolo cappuccio e crema di patate confit
- Frutta fresca
- Caffè

Menù 4

155,00 €

- Calice di champagne di benvenuto
- Drappier Blanc de Blancs, Signature Brut
- Scampo del Quarnero
- Confettura di pomodori, cavolfiore croccante, cetriolo e ciliegia
- Zuppa di broccoli
- Scorza di limone sciroppata e formaggio caprino
- Capesante
- Seppie e sakè, beurre blanc, cavolo rapa e nocciola
- Bistecca di tonno dell'Adriatico
- Crema di pomodoro, ricotta, zucchine e basilico
- Filetto frollato di manzo
- Emulsione di bacche di ginepro e verdure estive
- Frutta fresca
- Caffè

Menù 5

Prezzo su richiesta

- Calice di champagne di benvenuto
- Billecart-Salmon, Brut Reserve
- Scampo del Quarnero
- Confettura di pomodori, cavolfiore croccante, cetriolo e ciliegia
- Tartare di agnello del litorale
- Crema di porro affumicato, olio d'oliva e olive nere
- Capesante
- Seppie e sakè, beurre blanc, cavolo rapa e nocciola
- 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
- Frutta fresca
- Caffè

Il menù premium può essere adattato ai vostri desideri

Menù vegetariano

100,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Gospoja, Prestige brut
- Confettura di pomodori
- Ricotta, pesto di pistacchio e basilico
- Crema di zucchini
- "Potatoes au gratin"
- Salsa di parmigiano stagionato, funghi e tartufo fermentati
- Šurlice, pasta dell'isola di Veglia (Krk)
- Salsa di pomodori caserecci, vellutata di piselli, scalogno sottaceto
- Selezione di verdure di stagione
- Caronte novelle, cavolo rapa, patate novelle, porro, finocchio
- Frutta fresca
- Caffè



Buffet dolce

15,00 €

- Mousse al cioccolato con frutti di bosco
- Mousse al cioccolato bianco con mandorle
- Selezione di coppe alla crema
- Cestini di frutta
- Torte al formaggio, al cioccolato e alla frutta servite su alzata per dolci
- Selezione di dolci di pasta frolla
- Frutta fresca

Dolci nuziali

17,00 €

- Cestini di frutta
- Chouquette con crema alla vaniglia
- Palle di neve
- Dolce alle noci
- Mini dolcetti lamingtons
- Torte al formaggio, al cioccolato e alla frutta servite su alzata per dolci
- Macarons
- Cupcake con varie creme





Pacchetti
bevande





Standard

40,00 €

- Vini Gospoja 0,75 L (Žlahtina e Cuvée)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, succhi di frutta: arancia, mela, ribes
- Birra in bottiglia
- Caffè

Premium

55,00 €

- Vini Galič 0,75 L (Chardonnay, Crno 9)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succhi di frutta: arancia, mela, ribes
- Bevande alcoliche: Campari, Pelinkovac, grappe caserecce, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Birra in bottiglia
- Caffè

Deluxe

65,00 €

- Vini Franc Arman 0,75 L (Malvazija Classic, Merlot Superior)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succhi di frutta: arancia, mela, ribes
- Bevande alcoliche: Campari, Pelinkovac, grappe caserecce, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Cocktail (5 tipi selezionati dagli sposi)
- Birre artigianali: Zmajska pivovara, Bura, Varionica
- Caffè

È possibile adattare il pacchetto bevande secondo i vostri desideri.



Sconti e costi aggiuntivi:

- per ricevimenti di nozze con meno di 80 invitati è possibile prenotare l'intero ristorante solo pagando un supplemento fino a 80 menù nuziali (ristorante completamente chiuso per ospiti esterni)
- pagamento dell'affitto dello spazio nel periodo di alta stagione (15/06-15/09)
- sconto sul prezzo dei menù nuziali e dei pacchetti bevande per matrimoni nei mesi di aprile, maggio e ottobre
- pasti gratuiti per bambini fino a 3 anni
- 50% di sconto sui pasti per bambini dai 3 ai 10 anni

Servizi 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
- organizzazione di fuochi d'artificio

Note:

- non è consentito portare le proprie bevande
- l'intrattenimento musicale all'aperto si conclude alle 2:00 del mattino
- il ricevimento di nozze si conclude alle 3:00 del mattino
- per il servizio di catering fuori dal nostro resort il prezzo viene maggiorato del 20%
- 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 15% 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 il giorno 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