



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?

Die romantischen Reiseziele Korčula und Pelješac 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.

... einfallsreiche 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 Hotelappartement
- Sekt von einem renommierten Winzer aus Dalmatien samt Obstkorb
- Später Check-out
- Frühstück im Appartement oder im Hotelrestaurant (je nach Wunsch)
- Hochzeitssaal ohne Aufpreis
- Sonderpreis für die Unterkünfte der Gäste
- Kostenlose Verkostung des Menüs

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

Ihr Aminess-Team





KO-1839

Hochzeitsempfänge





Classic*Preis 43,00 €*

- Häppchen: mit marinierten Sardellen, Olivencreme, Tatar vom weißen Fisch, Speck und Trockenpflaumen, getrockneten Tomaten und Auberginencreme
- Cocktailspieße mit Käse und Oliven
- Mini-Burger mit Roastbeef, Mozzarella, Senf-, Honig- und Orangencreme
- Prosciutto auf hausgemachten Grissini mit Parmesankäse
- Quiche Lorraine mit Schinken und Käse
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Käsecreme und marinierten Pilzen
- Geräucherter Schwertfisch mit Zitrusfruchtfleisch
- Marinierte Garnelen am Spieß mit Weintrauben
- Oliven, Mandeln, getrocknete Feigen
- Geschnittenes Obst

Standard*Preis 52,00 €*

- Dalmatinischer Prosciutto, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachte Focaccia
- Traditioneller kalter Aufschnitt
- Käseplatte Gligora
- (Pag-Käse, Žigljen, Težački sir, Pag-Skuta (Frischkäse) / hausgemachte Marmeladen / gebackene Birne)
- Marinierter Oktopussalat mit Kapern und getrockneten Tomaten
- Gebackener Thunfisch in Pfeffersauce
- Marinierte Garnelen am Spieß mit Weintrauben
- Salat mit frischem Ziegenkäse, Haselnüssen, Melone und knusprigem Speck
- Caprese-Salat mit Mozzarella di Bufala, Tomaten und Basilikum
- Mini-Pulled-Pork-Burger
- Geschnittenes Obst

Premium*Preis 60,00 €*

- Platte mit lokalen Delikatessen (Prosciutto, Ziegenkäse, Prosciutto-Pastete, Auberginenpastete, marinierte Auberginen, Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten...)
- Roastbeef medium rare auf Maisbrot mit Zwiebelmarmelade
- Tintenfisch-, Saubohnen- und Frühlingzwiebelsalat
- Thunfisch-Prosciutto mit Balsamico-Essigperlen und Zwiebelgel
- Oktopus in Sesam-Leinen-Kruste mit Petersilienwurzelcreme
- Marinierte Sardellen
- Hähnchen-Caesar-Salat mit Parmesan und Croûtons
- Mini-Burger mit Roastbeef, Mozzarella, Senf-, Honig- und Orangencreme
- Bruschette mit Mozzarella und Tomaten
- Geschnittenes Obst

Deluxe*Preis 74,00 €*

- Fish & Raw Bar: Austern, Venusmuscheln, marinierte Jakobsmuscheln, rohe Scampi
- Carpaccio mit weißem Fisch aus der Adria
- Marinierte Garnelenschwänze mit Frühlingzwiebeln und Meerrettich
- Räucherlachs
- Sushi-Rollen, Thunfisch-Tataki, Nigiri-Sushi
- Thunfisch-Cannoli mit Gänseleber
- In Rotkohl und Rotwein marinierter Oktopus mit Cocktailtomaten, Kapern und Knoblauchcreme
- Zucchini-Carpaccio mit Olivenöl- und Schwarze-Pfeffer-Sauce
- Feigen-Ackerbohnen-Salat, karamellisierte Sprossen, Walnussessig, getrocknete Zitrone
- Geschnittenes Obst







Menüs am
Tisch serviert





Menü 1

Preis 82,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Dalmatinischer Prosciutto
- Livno-Käse
- Salat Olivier
- Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln
- Teigwaren „Žrnovski makaruni“ mit Rindergulasch
- Gemischter Braten
- Lamm- und Kalbfleisch
- Gebackenes Gemüse, Röstkartoffeln
- Gemischter Salat
- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Menü 2

Preis 82,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln
- Gekochtes Rindfleisch
- Gekochte Kartoffeln, Tomatensauce
- Teigwaren „Žrnovski makaruni“ mit Rindergulasch
- Gemischter Braten
- Lamm- und Kalbfleisch
- Gebackenes Gemüse, Röstkartoffeln
- Gemischter Salat
- Geschnittenes Obst
- Kaffee
- Prosciutto- und Käseplatte mit Oliven



Menü 3

Preis 91,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Käseauswahl von der Insel Pag mit Olivenöl und Minitomaten
- Dalmatinischer Prosciutto mit marinierten Oliven
- Oktopussalat mit Zwiebeln, Tomaten und Essig-Olivenöl-Dressing
- Kalbscremesuppe
- Handgemachte Makaruni-Pasta mit Garnelen
- Ravioli mit Ziegenkäse in Salbeisauce
- Korčula-Pašticada (Rinder-Schmorbraten) mit hausgemachten Kartoffelgnocchi
- Putenfilet gebacken mit Saisongemüse
- Gebackenes Kalbsfilet auf Schmorzwiebeln und Paprika, cremige Rosmarinsauce
- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Menü 4

Preis 91,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Gemüsesuppe / Fleischsuppe
- Teigwaren Žrnovski makaruni mit Rindfleischsauce
- Risotto mit Meeresfrüchten
- Lammkoteletts in aromatischer Kräutersauce mit rustikalen Kartoffeln
- Hähnchenmedaillons in saftiger Sauce
- Rindermedaillons mit Kartoffelkroketten
- Frisches Saisongemüse, Röstkartoffeln
- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Menü 5

Preis 118,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Dalmatinische Fischplatte
- (Oktopus, Fischpastete, gesalzene marinierte Sardellen, Oliven, getrocknete Tomaten, Meerfenchel)
- Austerncremesuppe
- Risotto mit Scampi aus der Adria und getrockneten Tomaten
- Panierte Oktopusarme auf Garnelen-, Zucchini- und Sektrisotto
- Gegrillter Fisch aus der Adria
- Mediterranes Grillgemüse
- Fischeintopf „Gregada“ vom Seeteufel mit Nudeln
- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Serviertes veganes Menü

Preis 60,00 €

- Bruschetta Caponata
- Zucchini mariniert in Apfelessig, Creme von geräucherten Auberginen, Tomaten-Concassée, Rucola
- Zucchini-cremesuppe
- Orzotto mit Kichererbsen, Kapern und Trüffelcreme
- Auberginensteak, Gemüsejus, Kartoffelcreme, glasierte Karotten, Feldsalat
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



Süßes Buffet

Preis 15,00 €

- Schokoladenmousse mit Waldfrüchten
- Weiße Schokoladenmousse mit Mandeln
- Verschiedene Cremes im Glas
- Obsttörtchen
- Käsekuchen, Rožata (Flan), Kroštule (frittiertes Gebäck), Mini-Cremeschnitten
- Auswahl an Mürbegebäck

Hochzeitsdesserts

Preis 16,00 €

- Obsttörtchen
- Apfel-Mandel-Tarte
- Pistazien-Zitronen-Tarte
- Rožata (Flan)
- Feigen-Walnuss-Tarte
- Pfirsich-Kekse
- Klašuni (Walnussgebäck)
- Krokant

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

Preis 118,00 €

Kalte Vorspeisen

- Dalmatinische Platte (Prosciutto, Käse, Oliven)
- Auswahl an Käsesorten
- Mozzarella mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum
- Oktopussalat
- Röstgemüse mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- Rinderbraten mit eingelegtem Gemüse
- Tintenfisch-, Saubohnen- und Frühlingszwiebelsalat

Suppe

- Hühnersuppe mit Nockerln

Warme Vorspeisen

- Gnocchi in Gorgonzolasauce
- Schwarzes Risotto mit Parmesanchips
- Kalbsragout mit Tagliatelle
- Grüne Nudeln mit Garnelen

Hauptgerichte

- Schnitzel Cordon Bleu
- Rindermedaillons in Pilzsauce
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff
- Seeteufelfilet nach Orly-Art
- Edelfischsteaks auf verschiedene Arten

Auswahl an Beilagen

Frische Salate der Saison

Desserts

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



Menü 2

Preis 130,00 €

Kalte Vorspeisen

- Dalmatinische Platte (Prosciutto, Schinken, Ziegenkäse, Oliven)
- Marinierter Oktopus mit frischer Zitrone und Kapern
- Geräucherter und marinierter Lachs
- Caesar Salat
- Rinderbraten in Remouladensauce
- Käseplatte mit Früchten und Nüssen

Suppe

- Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln, Fleisch und Gemüse

Warme Vorspeisen

- Makaruni-Pasta mit Rindfleisch
- Risotto mit Garnelen
- Hausgemachte Štrukli (Teigtaschen mit Frischkäsefüllung) mit zerlassener Butter
- Risotto mit Scampi

Hauptgerichte

- Rinderroulade mit Prosciutto in Rotweinsauce
- Schweinefilet in Pilzsauce
- Putensteak in Vier-Käse-Sauce
- Fritto Misto nach Art des Küchenchefs
- Goldbrassenfilet in Salbeisauce
- Lachsmedaillons in mediterraner Kräutersauce

Auswahl an Beilagen

FrISCHE Salate der Saison

Desserts

- Kuchen und Mini-Törtchen
- Geschnittenes Obst
- Kaffee

Kombination aus Buffet und servierten Menüs

(mind. 50 Personen)





Menü 1

Preis 118,00 €

Glas Begrüßungssekt

Kaltes Buffet

- Prosciutto, Schinken, Ziegenkäse, Prosciutto-Pastete, Auberginenpastete, Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Sardellen, Sarde in Saor, Austern, Oktopussalat, Tatar vom weißen Fisch, hausgemachtes Brot
- Gemüsesuppe
- Risotto mit Garnelen
- Schwarzes Risotto
- Filet vom gegrillten Edelfisch aus der Adria
- Seeteufel-Röllchen in Salbeisauce
- Mangold, Kartoffeln aus dem Ofen
- Geschnittenes Obst
- Kaffee



Menü 2

Preis 130,00 €

Glas Begrüßungssekt

Kaltes Buffet

- Prosciutto, Schinken, Ziegenkäse, Prosciutto-Pastete, Auberginenpastete, Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Sardellen, Sarde in Saor, Austern, Oktopussalat, Tatar vom weißen Fisch, hausgemachtes Brot
- Klare Nudelsuppe
- Teigwaren Žrnovski makaruni dreierlei
- Garnelen, Tomaten, Mandelpaste
- Beefsteak vom Grill
- Sautiertes Gemüse
- Röstkartoffeln
- Geschnittenes Obst
- Kaffee





Getränke-pakete





Classic*Preis 32,00 €*

- Wasser: mit und ohne Kohlensäure 0,75 L
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Fruchtsäfte
- Bier: Ožujsko 0,33 L
- Kaffee
- Korkengeld für Wein

Standard*Preis 41,00 €*

- Vino: Pošip Blato und Plavac Bura 0,75 L
- Wasser: mit und ohne Kohlensäure 0,75 L
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Fruchtsäfte
- Bier: Ožujsko 0,33 L
- Kaffee

Premium*Preis 62,00 €*

- Vino: Pošip Korta Katrina und Dingač Skaramuča 0,75 L
- Wasser: mit und ohne Kohlensäure 0,75 L
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Fruchtsäfte
- Spirituosen: Campari, Pelinkovac Antique, heimische Schnäpse, Jägermeister
- Rum Bacardi
- Gin Tanqueray,
- Whisky Johnnie Walker Black
- Vodka Absolut
- Bier: Heineken
- Kaffee

Deluxe*Preis 75,00 €*

- Vino: Pošip Marko Polo, Marica Plavac, Rosé Matuško 0,75 L
- Wasser: mit und ohne Kohlensäure 0,75 L
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Fruchtsäfte
- Spirituosen: Campari, heimische Schnäpse, Jägermeister
- Rum Havana
- Gin Hendricks, Old Pilot's
- Whisky Jameson, Jack Daniel's
- Vodka Belvedere
- Cocktails (5 Sorten nach Wahl des Brautpaares) – Aperol Spritz, Hugo, Old Pilot's GT, Mojito, Whiskey Sour
- Craft-Biere: San Servolo, Tovar
- Kaffee



**Rabatte und
zusätzliche Kosten:**

- Gratis-Essen für Kinder bis 3 Jahre
- 50 % Ermäßigung auf Essen für Kinder von 3 bis 10 Jahren
- Vermietung von Stuhlbezügen: 5 € pro Person
- Weinausschank (wenn Gäste ihren eigenen Wein mitbringen): 7 € pro Person

**Zusätzliche Leistungen
und Anmerkungen:**

- Raum- und Tischdekoration
- Anfertigung von Einladungskarten und Dankeschreiben
- Herstellung von Konfetti, Blumenarrangements, Spezialeffekten
- Organisation der Musik
- Die Musik endet um 3 Uhr morgens
- Ende der Feier um 4 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 30 % des Betrages der vereinbarten Leistungen fällig
- Fünf Tage vor der Hochzeitsfeier werden 60 % des vereinbarten Gesamtpreises fällig
- Die Schlussrechnung wird drei Tage 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