



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?

La romantica Cittanova (Novigrad) 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 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
- VIP spa per gli sposi novelli
- degustazione gratuita del menù.

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

Il vostro team Aminess



Ricevimenti
Punto Mare



Classic

53,00 €

- Canapè - Focaccia: crema di olive e tartufi, formaggio salato in marinata di peperoncino dolce, salmone affumicato con crema di ricotta e rucola
- Bastoncini cocktail con mozzarella e pomodorini ciliegia
- Tacos / straccetti di manzo / maionese e salsa BBQ / cipolla rossa sottaceto
- Prosciutto crudo Dujmović - focaccia / olive / frutti a guscio / frutta secca
- Quiche Lorraine con prosciutto crudo, pancetta e porro
- Carpaccio di filetto di manzo, pesto di rucola e mandorle, perle di aceto balsamico
- Pesce spada affumicato con polpa di agrumi, crema di formaggio alle erbe aromatiche
- Gamberetti marinati, emulsione di arance e miele, uva

Standard

58,00 €

- Prosciutto crudo della famiglia Dujmović
- Olive marinate, pomodorini secchi, focaccia casereccia
- Affettati freddi istriani della famiglia Buršić serviti in maniera tradizionale (salsicce istriane, ombolo, pancetta affumicata)
- Piatto di formaggi della Stancija Špin
- Formaggi misti - vaccino e pecorino / formaggio in vino terrano / formaggio con tartufi / confetture caserecce / pera arrostita
- Insalata di polpo con capperi e pomodorini secchi
- Tataki di tonno, cipollotti, pomodorini ciliegia, salsa di soia
- Gamberetti marinari, emulsione di arance e miele, uva
- Insalata con formaggio fresco caprino, nocciole, melone e pancetta croccante
- Insalata Caesar (filetto di pollo, condimento, lattughe, crostoni di pane)
- Bao buns con straccetti di maiale
- Frutta tagliata

Premium

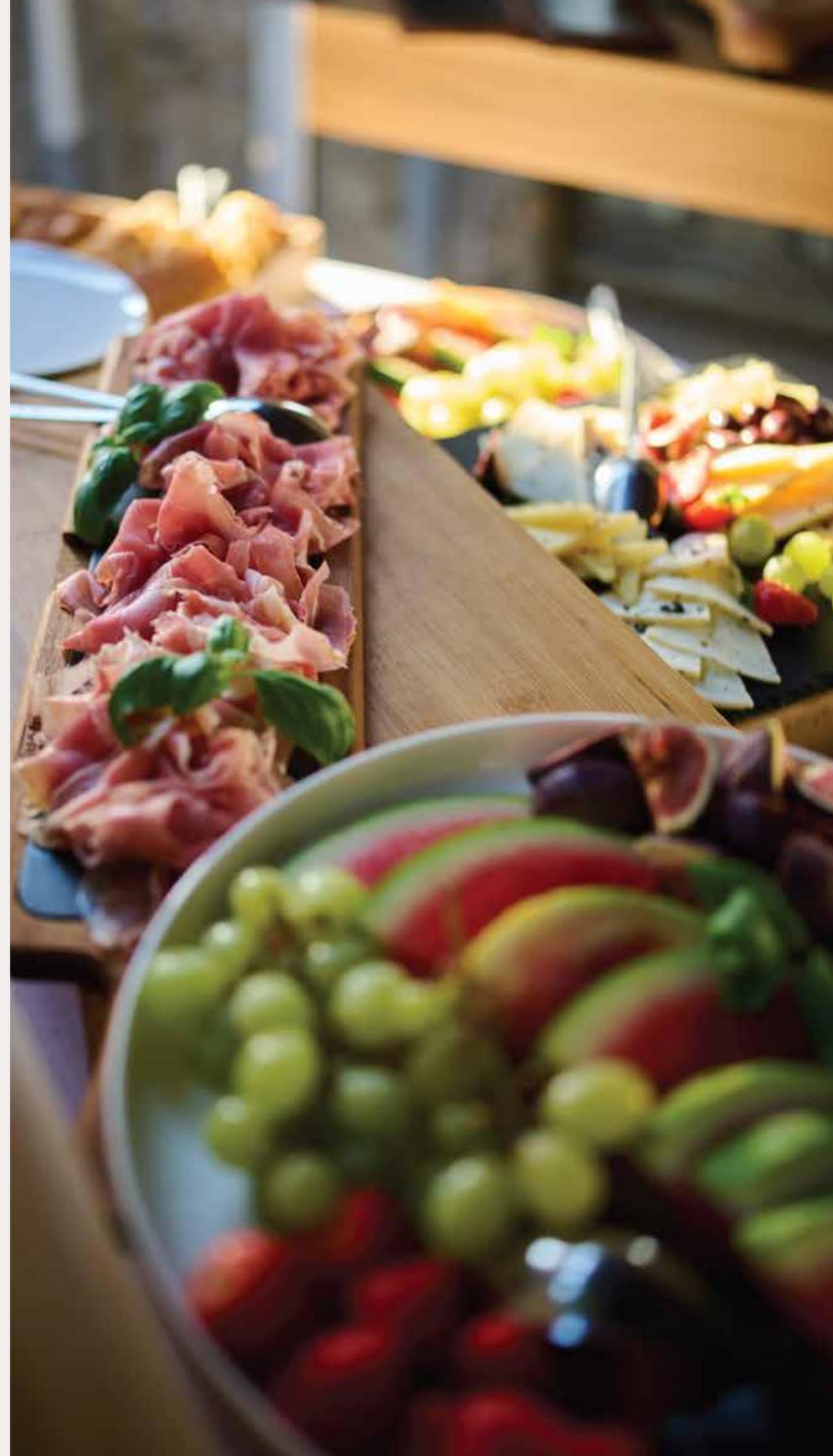
63,00 €

- Prosciutto crudo della famiglia Buršić
- Olive, frutta secca e a guscio
- Selezione di formaggi Agrolaguna
- Gran Istriano, formaggio con tartufi, formaggio in vino terrano
- Manzo medio arrosto su bruschetta con marmellata di cipolle
- Prosciutto crudo di tonno con perle di aceto balsamico e gel di cipolle
- Polpo, salsa verde, porro marinato, capperi con piccolo, pomodorini ciliegia gialli
- Involtini primavera vegetariani (carta di riso, verdure a julienne, salsa di senape e miele)
- Insalata con carne di manzo (lattughe, peperoni, scalogno, ceci, condimento)
- Insalata di seppie con sedano arrostito e salsa di sesamo
- Tacos / straccetti di manzo / maionese e salsa BBQ / cipolla rossa sottaceto
- Fritto misto (filetto di triglia, calamari, gamberetti)
- Frutta tagliata

Deluxe

87,00 €

- 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

Numero minimo di persone: 100**Per ricevimenti con meno di 100 persone verrà addebitato l'affitto dello spazio.**

Menù
serviti



Menù 1

88,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- CO2 Coronica, extra brut
- Prosciutto crudo istriano della famiglia Dujmović
- Formaggio vaccino con tartufi, pera arrostita
- Prosciutto crudo di pesce, salsa aioli con aglio
- Ricotta fresca vaccina con miele e noci
- Brodo di manzo con gnocchetti di semolino
- Pljukanci (pasta) con prosciutto crudo e salsicce
- Gnocchi con gulasch di manzo
- Ravioli caserecci in salsa di pomodori arrostiti e Taleggio
- Arrosto di maiale e vitello (coppa di maiale, pancetta di vitello arrotolata)
- Salsa di erbe, fondo bruno
- Verdura fresca di stagione, patate rustiche
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 3

104,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Spumante Rosé Tomaz, extra dry
- Prosciutto crudo istriano della famiglia Buršić
- Salsiccia con vino terrano e tartufi
- Ricotta vaccina casereccia con miele e noci
- Tartare di gamberetti, maionese di gamberetti arrostiti, olio di coriandolo
- Brodo cremoso di vitello con verdure
- Fuži (pasta) con scampi e asparagi
- Risotto con carne di manzo e cipolla caramellata
- Medaglioni di manzo in pepe verde
- Scamone frollato in salsa di funghi di bosco
- Verdura fresca di stagione, arrosto di patate con la buccia tagliate a metà (finocchio, carote novelle, zucchine, pomodorini ciliegia)
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 2

96,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Desirée Damjanić, brut
- Prosciutto crudo istriano casereccio con olive marinate
- Insalata classica di polpo
- Formaggi caserecci del caseificio Stancija Špin
- Brodo di gallina con tagliolini, carne e verdure
- Pljukanci (pasta) con žgvacet (spezzatino) di bue istriano boškarin
- Fuži (pasta) con porcini e ricotta affumicata
- Gnocchi con calamari, gamberetti e canestrelli
- Involtino di filetto di manzo arrostito in salsa di pancetta affumicata e nocciole tostate
- Filetto di maiale farcito con formaggio fresco e asparagi in sugo
- Verdura fresca di stagione, arrosto di patate con la buccia tagliate a metà (finocchio, carote novelle, zucchine, pomodorini ciliegia)
- Cesto di frutta
- Caffè
-

Menù 4

110,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Barely Legal Matošević, extra brut
- Carpaccio di filetto di manzo su rucola con pesto di erbe mediterranee e Grana Padano
- Tartare di tonno, tapioca con salsa di soia, maionese con prezzemolo
- Formaggio vaccino istriano a pasta dura Stancija Špin
- Minestrone con tagliolini caserecci
- Risotto con zucca, gorgonzola e semi di zucca tostatati
- Fuži (pasta) con tartufo nero
- Pancetta di agnello in salsa di rosmarino
- Arrosto di ombolo di vitello in sugo
- Verdura fresca di stagione, arrosto di patate con la buccia tagliate a metà (finocchio, carote novelle, zucchine, pomodorini ciliegia)
- Frutta tagliata
- Caffè



Menù 5

114,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Re Kabola, brut
- Bistecca alla tartara, senape di Digione con semi, crème fraîche, coriandolo
- Capesante marinate in agrumi con arancia arrostita
- Formaggio caprino con confettura di fichi
- Brodo di manzo con tagliolini caserecci, carne e verdure
- Pljukanci (pasta) in salsa di porcini e ricotta affumicata
- Ravioli ripieni di ricotta con salsa al tartufo e pancetta croccante
- Risotto con scampi
- Filetto di manzo avvolto in prosciutto crudo con salsa di vino terrano
- Cotolette d'agnello in salsa di salvia
- Verdura fresca di stagione, arrosto di patate con la buccia tagliate a metà (finocchio, carote novelle, zucchine, pomodorini ciliegia)
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 6

136,00 €

- Calice di spumante di benvenuto
- Piena Dobra berba, brut
- Tartare di scampi, tapioca di seppia, salsina di pomodorini secchi
- Rana pescatrice confit
- Ceviche di pesce bianco, cipolla rossa sottaceto, gel di fragole
- Brodo cremoso di pesce
- Ravioli verdi con gamberetti e chips di Grana Padano
- Risotto di canestrelli e vongole
- Filetto di branzino
- Crema di patate arrostiti, ragù di broccoletti selvatici
- Olio al prezzemolo
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 7

169,00 €

- Calice di champagne di benvenuto
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne
- Pesce spada affumicato tagliato finemente, maionese affumicata con cozze
- Polpo, salsa verde, foglie di capperi sottaceto, gel di cipolla rossa, olive disidratate
- Brodo di pesce
- Pljukanci (pasta) con seppie, calamari e porcini
- Gnocchi con frutti di mare affumicati e tartufi neri
- Bistecca di tonno, crema di ricotta e rucola, tapioca con salsa di soia, finocchio arrostito
- Frutta tagliata
- Caffè

Vegan Menù

90,00 €

- Bruschetta caponata
- Zucchine marinate in aceto di mele, crema di melanzana affumicata, concassé di pomodoro, rucola
- Crema di zucchine
- Risotto con crema di bietola, zucca arrostita e ceci tostati
- Bistecca di sedano, jus di verdure, crema di patate, carota glassate, valeriana
- Frutta tagliata
- Caffè



Menù a buffet

Selezionate uno dei menù a buffet proposti 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

126,00 €

Antipasti freddi

- Prosciutto crudo
- Selezione di formaggi nobili
- Mozzarella con pomodori cocktail e basilico fresco
- Insalata di polpo
- Verdure arrostate con pomodorini secchi e basilico
- Arrosto di manzo con verdure sottaceto
- Insalata di seppie, fave e cipollotto

Brodo

- Brodo cremoso di vitello con verdure

Antipasti caldi

- Gnocchi in salsa di gorgonzola
- Risotto al nero di seppia con croccante di Parmigiano
- Pljukanci (pasta) con gulasch di manzo
- Ravioli con porcini e ricotta affumicata

Piatti principali

- Cordon Bleu
- Medaglioni di manzo in salsa di funghi champignon
- Cotolette d'agnello in salsa di rosmarino
- Coda di rospo in salsa di vino bianco e verdure
- Filetto di tonno alla griglia
- Contorni preparati in diverse maniere
- Insalate fresche di stagione

Dolci

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

Menù 2

142,00 €

Antipasti freddi

- Piatto istriano (prosciutto crudo, salsicce essiccate, ricotta, olive)
- Polpo marinato con limone fresco e capperi
- Duo salmone marinato e affumicato
- Insalata Caesar con pezzettini di pane tostato
- Arrosto di manzo in salsa Remoulade
- Vassoio di formaggi selezionati con frutta e noci

Brodo

- Brodo di manzo con tagliolini caserecci, carne e verdure

Antipasti caldi

- Gnocchi in salsa di tartufo nero
- Fuži (pasta) con gamberetti e zucchine
- Pljukanci (pasta) con seppie, calamari e porcini
- Risotto con carne di manzo e cipolla caramellata

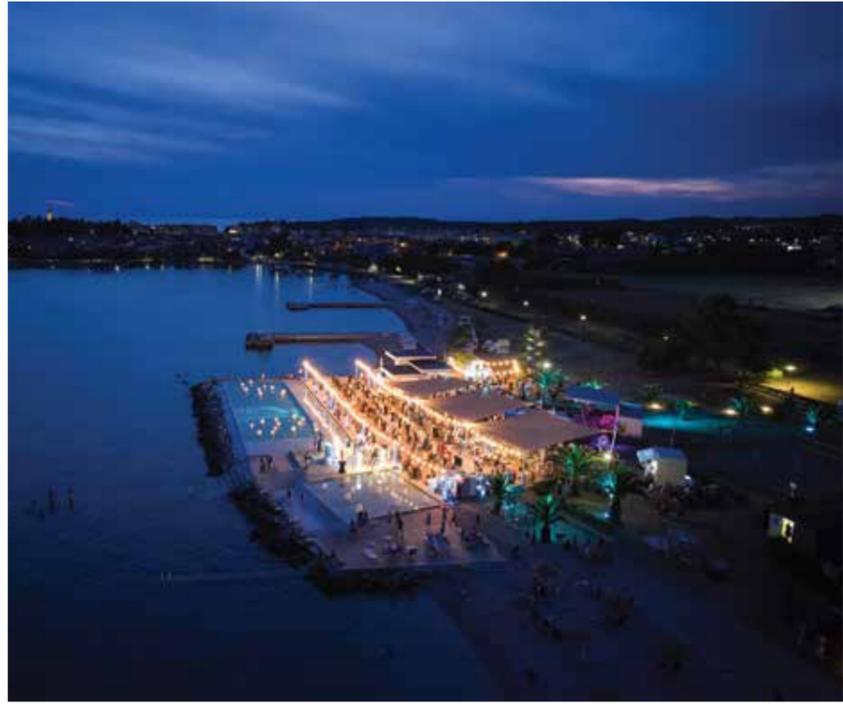
Piatti principali

- Arrosto di vitello con funghi di bosco
- Filetto di maiale farcito con formaggi e verdure
- Bistecca di tacchino in salsa quattro formaggi
- Filetto di pesce bianco alla griglia
- Medaglioni di salmone in salsa di erbe mediterranee
- Contorni preparati in diverse maniere
- Insalate fresche di stagione

Dolci

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





Pacchetti Bevande

Classic

35,00 €

- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succhi di frutta: arancia, mela, ribes
- Birra croata
- Caffè
- Diritto di tappo

Standard

44,00 €

- Vino della casa (Malvasia Laguna e Cabernet Sauvignon) 0,75 l
- 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

63,00 €

- Vino 0,75 l (Tomaz, Matošević)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succhi di frutta: arancia, mela, ribes
- Bevande alcoliche: Campari, Amaro, grappe locali, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Birra in bottiglia
- Caffè

Deluxe

75,00 €

- Vino 0,75 l (Coronica, Damjanić)
- Acqua minerale (frizzante e naturale)
- Bevande analcoliche: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, succhi di frutta: arancia, mela, ribes
- Bevande alcoliche: Campari, Amaro, grappe locali, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Cocktail (5 tipi selezionati dagli sposi)
- Birre artigianali: San Servolo, Zeppelin, Zmajska pivovara
- Caffè

Buffet dolce

14,00 €

- 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
- Selezione di dolci di pasta frolla
- Frutta fresca

Dolci nuziali

17,00 €

- Cestini di frutta
- Chouquette con crema alla vaniglia
- Praline Raffaello
- Dolce alle noci
- Mini dolcetti lamingtons
- Mini millefoglie
- Macarons
- Cupcakes con varie creme

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 fodere per sedia: 4,00 € a sedia
- miscita di superalcolici (se gli sposi portano i propri superalcolici): 5,00 € 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
- possibilità di organizzare festeggiamenti di addio al nubilato nel centro benessere dell'hotel Aminess Maestral
- l'intrattenimento musicale si conclude alle 4:00 del mattino
- il ricevimento di nozze si conclude alle 5:00 del mattino
- per il servizio di catering il prezzo viene maggiorato del 20% rispetto all'importo dei servizi concordati
- 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