Angebot an Hochzeitempfängen

AMINESS WEDDING

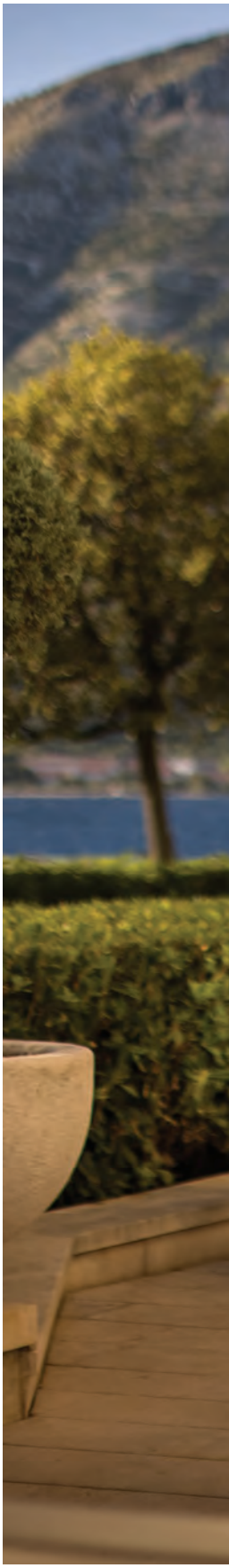
friendly to special moments

Liebes Brautpaar,

eines der wichtigsten Ereignisse im Leben steht Ihnen bevor.

Warum nutzen Sie nicht die Gelegenheit und gönnen sich das Beste?

Die romantischen Korčula bieten die perfekte Bühne, auf der Sie das schicksalhafte JA mit einem atemberaubenden Sonnenuntergang feiern können.



Blättern Sie um und entdecken Sie, was Ihnen Aminess zu bieten hat!

KORČULA

Hinter jeder erfolgreichen Hochzeit steht...

...ein glückliches Brautpaar

Damit Sie an Ihrem Tag entspannt sein können, muss alles glatt laufen. Überlassen Sie deshalb uns die Organisation und genießen Sie den Tag mit Ihren Gästen.

...erfahrene Mitarbeiter

Sie gehen zunächst allen Ihren Wünsche nach, um sie bis ins kleinste Detail zu verwirklichen. Jeder Mitarbeiter des Teams hat seine Aufgabe, die er bis zur Verabschiedung des letzten Gastes erfüllen muss. Auf diese Weise sind wir sicher, dass Sie besondere Momente erleben werden, an die Sie sich mit einem Lächeln erinnern werden.

...fantasievolle Menüs

Unser erfahrenes Team unter der Leitung des Küchenchefs hat eine große Auswahl an Menüs für Sie zusammengestellt.
Sie können eines davon auswählen oder Ihr eigenes bestellen.
Sie entscheiden. Wenn Sie sich noch nicht sicher sind, können Sie in Absprache mit unserem Team das Hochzeitsmenü probieren, um die richtige Wahl zu treffen.

Gönnen Sie sich eine glückliche Hochzeit!

Wir schenken dem Brautpaar:

- die erste Hochzeitsnacht im Hotelappartement
- Schaumwein von einem renommierten dalmatinischen Winzer und einen Obstkorb
- Späten
- Frühstück im Appartement oder im Hotelrestaurant (je nach Wunsch)
- Kostenloser Hochzeitssaal für das Abendessen
- Besondere Übernachtungspreise für Gäste
- Kostenlose Verkostung des Menüs

Wenden Sie sich an uns mit Ihren Wünschen und Anfragen.
Wir warten auf Sie!

Ihr Aminess-Team

Rezervirano

Menü 1: Fleisch

100,00 €

- Kalbstatar
- Schwarze Oliven und Sauce von Inselkäse

- Brokkolisuppe
- Kandierte Zitronenschale und Ziegenkäse

- „Žrnovski makaruni“
- Traditionelle Pasta, Rinderragout mit Dingač-Rotwein, eingelegte Mini-Zwiebeln

- Kartoffelgratin
- „Veli Jože“-Käsesauce, Pilze und Trüffel

- Langsam gebratener Lammbauch
- Kartoffeln, Joghurt und „Sainte-Maure“-Käse

Menü 2: Fisch

100,00 €

- Scampi aus der Adria
- Tomatenmarmelade, knuspriger Blumenkohl und Gurke

- Kalte Zucchini- und Basilikumsuppe
- Marinierter Edelfisch aus der Adria

- Schwarzes Tintenfischrisotto
- Eingelegter Kohlrabi und Zitronenschale-Confit

- „Tagliatelle“ von Calamari aus der Adria
- Lauchcreme und Pastinakenchips

- Adriatischer Thunfisch
- Topinambur, Petersilie und Karottensauce

Menü 3:
Fisch und Fleisch

115,00 €

- Scampi aus der Adria
- Tomatenmarmelade, knuspriger Blumenkohl und Gurke

- Brokkolisuppe
- Kandierte Zitronenschale und Ziegenkäse

- Jakobsmuscheln
- Lauch, Gurke und knusprige Pastinaken

- Adriatisches Thunfischsteak
- Tomatencreme, Ricotta, Zucchini und Basilikum

- Gereiftes Rinderfilet
- Emulsion aus Wacholderbeeren und Sommergemüse

Menü 4:
Fisch und Fleisch

115,00 €

- Kalbstatar
- Schwarze Oliven und Sauce von Inselkäse

- Kalte Zucchini- und Basilikumsuppe
- Marinierter Edelfisch aus der Adria
-
- Risotto von Garnelen aus der Adria
- Schwarze Oliven und Gurke mariniert in Basilikum-Vinaigrette

- Thunfischsteak
- Fenchel-Marmelade und Beurre-Blanc-Sauce

- Rehrücken
- Kopfkohl und Confit-Kartoffelcreme

Menü 5:
Premium-Menü

130,00 €

- Scampi aus der Adria
- Tomatenmarmelade, knuspriger Blumenkohl, Gurke und Kirsche

- Kalbstatar
- Schwarze Oliven und Sauce von Inselkäse

- Jakobsmuscheln
- Lauch, Gurke und knusprige Pastinaken

- Hahn-Trüffel-Mousse
- Geräuchertes Eigelb, Liebstöckel und Veli Jože-Käse

- Gereiftes Txogitxu-Rinderfilet
- Sauce von Foie Gras und Earl Grey-Tee, Kartoffelgratin und Trüffel

Vegetarisches Menü

80,00 €

- Tomatenmarmelade
- Ricotta, Pistazien- und Basilikum-Pesto

- Zucchinicremesuppe

- Kartoffelgratin
- Sauce von gereiftem Parmesan, Pilze und Trüffel

- Makaruni
- Traditionelle Pasta mit Tomatensauce, Erbsen-Velouté und eingelegten Schalotten

- Gemüse der Saison
- Junge Karotten, Kohlrabi, neue Kartoffeln, Lauch, Fenchel

Standard 7 Seas

52,00 €

- Begrüßungsgetränk: Aperol Spritz, Limoncello Spritz
- Wein: Pošip Čara und Plavac mali Marica 0,75 l
- Wasser: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, Fruchtsäfte
- Beer: Ožujsko und Heineken
- Kaffee: Illy

Premium 7 Seas

75,00 €

- Begrüßungsgetränk: Sekt Pjer Cetinka, Prosecco Adami Bosco di Gica
- Wein: Pošip Skaramuča und Plavac Korta Katarina 0,75 l
- Cocktails: Mojito, Negroni, Moscow Mule, Whiskey Sour
- Wasser: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, Fruchtsäfte
- Spirituosen: Campari, Amaro Montenegro, Pelinkovac Antique, Jägermeister, Rum Bacardi, Gin Tanquerray, Whisky Jack Daniels, Vodka Absolut
- Beer: Ožujsko, Heineken, Corona Extra Lager
- Kaffee: Illy

Deluxe 7 Seas

110,00 €

- Begrüßungsgetränk: Champagne Charles Heidsieck, Moët & Chandon Rosé
- Wein: Grk Bire / Pošip Nerica und Dingač Riserva Radović / Zinfandel Benomosche 0,75 l
- Wasser: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Spirituosen: 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
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, Fruchtsäfte
- Cocktails: Old Pilot's Gin Tonic, Mediterranean Gin Tonic, Cetriolo Gin Tonic, Pinky Fizz
- Craft-Biere: San Servolo, Tovar
- Kaffee: Illy

Zusatzleistungen und Kosten:

- Kostenloses Essen für Kinder bis 3 Jahre
- 50 % Rabatt auf das Essen für Kinder von 3 bis 10 Jahren
- Vermietung von Stuhlhussen: 4,00 € pro Stuhl
- Einschenken des Weins (wenn das Brautpaar seinen eigenen Wein mitbringt) 5,00 € pro Gast
- Die genaue Gästezahl sollte spätestens 7 Tage vor der Hochzeitsfeier mitgeteilt werden

Zusatzleistungen und Hinweise:

- Raum- und Tischdekoration
- Erstellung von Einladungs- und Dankeskarten
- Erstellung von Konfetti, Blumenarrangements, Spezialeffekten
- Organisation der Musik
- Ende der Musik um 00:00 Uhr
- Ende der Hochzeitsfeier um 01:00 Uhr
- Für Cateringleistungen wird der Preis um 20 % im Verhältnis zum Betrag der vereinbarten Leistungen erhöht

Zahlungsweise:

- bei Terminbuchung eine Vorauszahlung von 30 % der vereinbarten Leistungen
- fünf Tage vor der Hochzeitsfeier 60 % der vereinbarten Leistungen
- drei Tage nach der Hochzeit Schlussrechnung
- Gebuchter Termin gilt ab dem Zeitpunkt der Vorauszahlung als bestätigt
- Abschluss eines Hochzeitsvertrags

AMINESS WEDDING

friendly to special moments