



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 Crikvenica 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





Standard

43,00 € a persona

- Canapè con prosciutto cotto, arrosto di manzo,
- Paté di tonno, crema di olive e tartufi
- Mini burger di manzo con pancetta croccante, remoulade e salsa BBQ
- Selezione di formaggi
- Bastoncini cocktail con formaggio e olive
- Prosciutto crudo su bruschetta casereccia
- Spiedini di gamberetti con arachidi e limetta
- Insalata di pollo e avocado
- Cuscus con verdure croccanti
- Insalata con formaggio feta e noci
- Olive, mandorle, fichi secchi

Premium

53,00 € a persona

- Prosciutto crudo isolano Gospoja
- Carpaccio di orata su letto di rucola
- Paté casereccio di pollo con rosmarino
- Insalata caprese: mozzarella di bufala, pomodori e basilico
- Roastbeef con panna e rafano servito su baguette tostata
- Quiche Lorraine con prosciutto cotto e formaggio
- Insalata mediterranea con gamberetti e olio d'oliva Vergal
- Selezione di formaggi caserecci dell'isola di Veglia (Krk) – caseificio Hlam
- Canapè con salmone, gamberetti, crema di olive, tacchino affumicato e formaggio giovane
- Frutta fresca

Deluxe

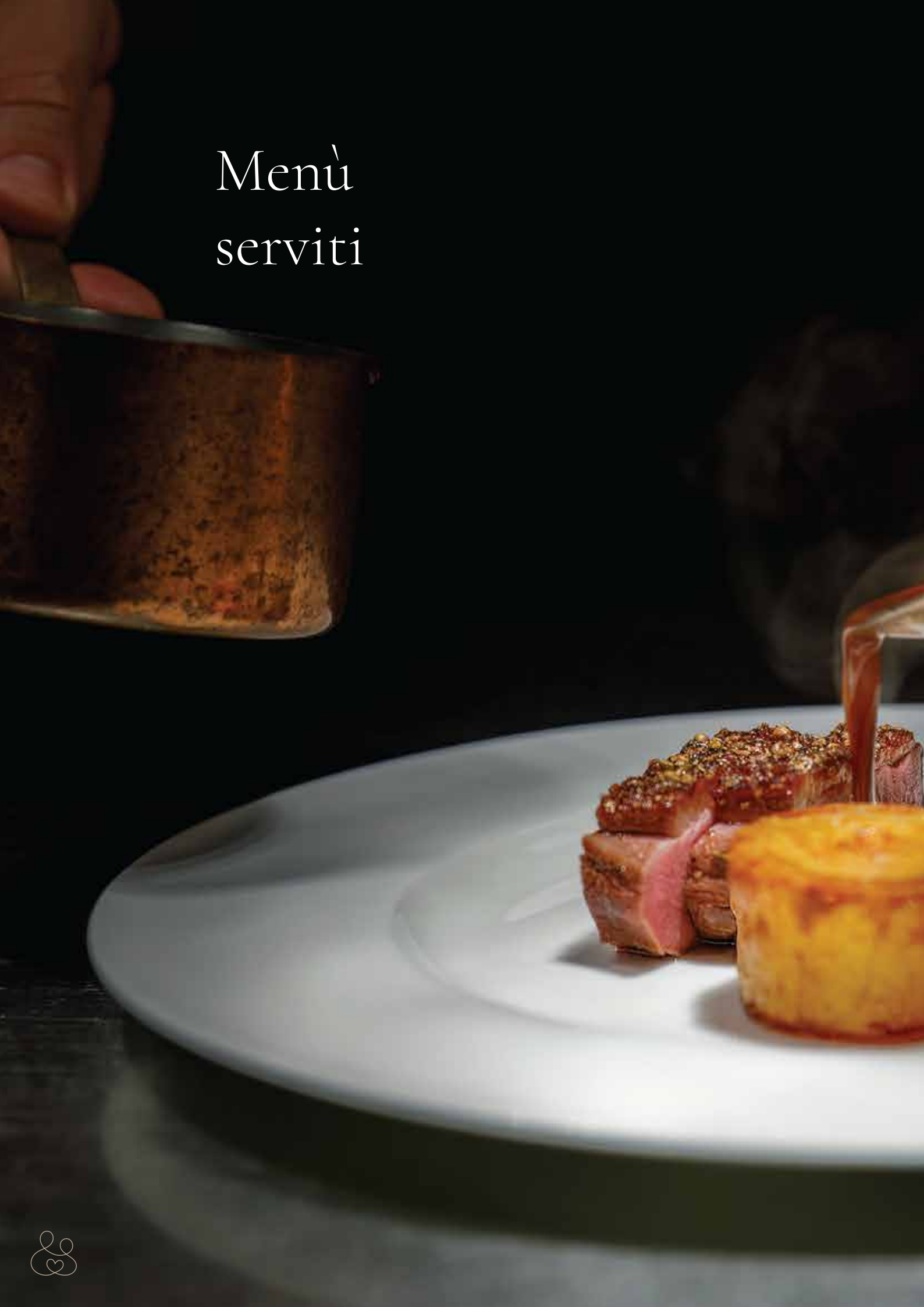
62,00 € a persona

- Armonia di affettati e formaggi isolani (prosciutto crudo, ombolo, pancetta, due tipi di formaggio)
- Salmone affumicato su letto di sedano
- Prosciutto crudo di tonno con perle di aceto balsamico e gel di cipolla
- Bistecca alla tartara servita con burro e erbe aromatiche
- Insalata mediterranea con scampi, rucola, pomodori, Parmigiano e emulsione di agrumi e olio d'oliva Vergal
- Polpo marinato in cavolo cappuccio viola e vino rosso con pomodori cocktail e capperi
- Carpaccio di pesce bianco dell'Adriatico
- Carpaccio di zucchine con salsa di olio d'oliva e pepe nero
- Cocktail di gamberetti dell'Adriatico
- Frutta tagliata





Menù serviti





Menù 1

68,00 € a persona

- Calice di spumante di benvenuto
- Gospoja, Prestige brut
- Prosciutto crudo isolano Gospoja
- Formaggio casereccio dell'isola di Veglia (Krk) – caseificio Hlam
- Roastbeef con melograno su letto di rucola
- Brodo di manzo Celestine
- Risotto con funghi misti di bosco
- Žgvacet (spezzatino) di bue istriano boškarin con šurlice (pasta) caserecce dell'isola di Veglia
- Tagliatelle verdi caserecce in salsa di formaggio
- Cane di vitello e maiale rosolata
- Verdure grigliate
- Patate rustiche
- Insalata mista
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 2

72,00 € a persona

- Calice di spumante di benvenuto
- Maličić Šipun, extra brut
- Carpaccio di filetto di manzo su letto di rucola
- Terrina di pollo
- Ricotta casereccia della famiglia Buretić
- Brodo di pollo con tagliolini, carne e verdure
- Ravioli con ricotta in salsa di pesto alla genovese
- Maccheroni dell'isola di Veglia (Krk) con porcini e ricotta affumicata
- Risotto con tacchino e verdure colorate
- Arrosto di filetto di manzo in crosta di erbe aromatiche
- Rotolo farcito „saltimbocca" in salsa di salvia
- Verdure grigliate, patate
- Insalata mista
- Frutta tagliata
- Caffè



Menù 3

75,00 € a persona

- Calice di spumante di benvenuto
- Biser Žlahtine Katunar, brut
- Prosciutto crudo isolano Gospoja
- Selezione di formaggi caserecci dell'isola di Veglia (Krk) – caseificio Hlam
- Insalata di polpo
- Brodo Madrilene
- Pljukanci (pasta) istriani caserecci con tartufi su letto di rucola
- Risotto al nero di seppia e croccante di Grana Padana
- Filetto di maiale ripieno di ricotta e bietola in salsa di fichi secchi
- Tagliata di scamone selezionato e frollato casereccio su letto di verdure di stagione
- Fette di patate alle erbe mediterranee
- Insalata mista
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 4

79,00 € a persona

- Calice di spumante di benvenuto
- Valomet PZ Vrbnik, natur brut
- Salmone affumicato con sedano e maionese casereccia
- Tartare di tonno dell'Adriatico
- Formaggio istriano a pasta dura
- Brodo di pesce con pezzi di pesce bianco e verdure
- Risotto con scampi del Quarnero
- Tagliatelle con vongole e pomodorini ciliegia
- Filetto di branzino in salsa delicata di panna dolce
- Filetto di orata in crema di mandorle
- Verza novella con patate e olio d'oliva Vergal
- Insalata di lattuga
- Frutta tagliata
- Caffè

Menù 5

85,00 € a persona

- Calice di spumante di benvenuto
- San Marino Pavlomis, brut
- Prosciutto crudo di tonno dell'Adriatico
- Insalata di calamari e ceci servita in bicchiere
- Capesante marinate
- Zuppa di pesce
- Risotto con canestrelli
- Pasta verde casereccia con frutti di mare affumicati
- Ragù di seppia con polenta
- Coda di rospo in salsa di vino Malvasia Istriana
- Filetto di salmone con salsa delicata di aneto su letto di bietola e patate
- Gnocchi romani
- Insalata litoranea di lattuga
- Frutta tagliata
- Caffè

Vegan Menù

68,00 € a persona

- Polenta aromatica con crema di tartufi
- Zucchine marinate, crema di avocado, rucola
- Crema di zucca
- Risotto di verdure di stagione
- Medaglioni di soia in tempura con crema di cavolfiore, carotine baby glassate, valerianella
- Insalata di lattughe
- Frutta tagliata
- Caffè



Buffet dolce

13,00 € a persona

- 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

16,00 € a persona

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

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

85,00 € a persona

Antipasti freddi

- Prosciutto crudo isolano Gospoja
- Selezione di formaggi caserecci dell'isola di Veglia (Krk) – caseificio Hlam
- Arrosto di manzo freddo con remoulade
- Mozzarella con pomodori cocktail e basilico fresco
- Insalata di pollo e avocado servita in bicchiere
- Insalata di calamari, fave e pomodorini ciliegia
- Insalata con verdure croccanti e cuscus

Brodi

- Brodo casereccio di pollo e pasta tarana casereccia

Antipasti caldi

- Gnocchi in salsa di gorgonzola
- Risotto al nero di seppia
- Fuži (pasta) istriani caserecci con ragù di vitello
- Tagliatelle verdi caserecce con gamberetti

Piatti principali

- Filetto di maiale in salsa alla cacciatora
- Medaglioni di manzo in salsa di vino rosso e Prošek
- Cotolette d'agnello con salsa di erbe mediterranee
- Filetto di rana pescatrice in salsa di vino bianco e verdure
- Filetto di tonno saltato in olio d'oliva Vergal

Selezione di contorni preparati in diverse maniere

Selezione di insalate fresche di stagione

Dolci

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



Menù 2

88,00 € a persona

Antipasti freddi

- Armonia di affettati e formaggi isolani (prosciutto crudo, ombolo, pancetta, due tipi di formaggio)
- Insalata di polpo con olive e finocchio marino
- Duo salmone marinato e affumicato
- Insalata Caesar con pezzettini di pane tostato
- Acciughe marinate con salsa aioli
- Roastbeef su letto di rucola e melograno
- Frutta secca e a guscio

Brodi

- Brodo di manzo e tagliolini caserecci

Antipasti caldi

- Šurlice (pasta) caserecce dell'isola di Veglia (Krk) con tartufi
- Risotto con frutti di mare affumicati
- Štrukli (pasta ripiena) con pancetta
- Tagliatelle verdi con scampi
- Risotto con asparagi

Piatti principali

- Bistecca marinata in salsa di vino Terrano
- Rotolo di filetto di maiale in salsa di porcini
- Bistecca di tacchino in salsa di formaggio
- Filetto di pesce bianco (branzino, orata) in salsa delicata di aneto
- Medaglioni di salmone in salsa delicata di zafferano

Selezione di contorni preparati in diverse maniere

Selezione di insalate fresche di stagione

Dolci

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





Pacchetti Bevande





Classic

32,00 € a persona

- 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

38,00 € a persona

- Vina Gospoja 0,75 (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

52,00 € a persona

- 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 locali, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Birra in bottiglia
- Caffè

Deluxe

60,00 € a persona

- 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 locali, 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:

- 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:

- 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



AMINESS WEDDING

friendly to special moments