



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?

Der romantische Küstenort Njivice bietet Ihnen die perfekte Bühne, um das gegebene Jawort bei einem traumhaften Sonnenuntergang zu feiern.

Blättern Sie gerne um 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 studieren wir sorgfältig all Ihre Wünsche, um sie dann bis ins kleinste Detail umzusetzen. Alle Mitarbeiter haben eigene Aufgaben, die sie mit großer 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 Ihr eigenes Menü kreieren wollen, überlassen wir ganz Ihnen! Wenn Sie noch unentschlossen sind, können Sie in Absprache mit unserem Team die Hochzeitsmenüs zunächst verkosten, um sicherzugehen, dass Sie die richtige Wahl treffen.

Unsere Geschenke für Frischvermählte:

- Hochzeitsnacht im Hotel
- Sekt von einem renommierten Krk-Winzer sowie ein Obstkorb
- Später Check-out
- Frühstück im Hotelzimmer oder im Hotelrestaurant (je nach Wunsch)
- Sonderpreis für die Unterkünfte der Gäste



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

Ihr Aminess-Team





Hochzeitsempfänge – 7 Seas Restaurant & Bar





Standard

46,00 €

- Insel-Prosciutto Gospoja
- Geröstetes Baguette mit Hummus und gesalzenen Sardellen, mit Baba Ghanoush, mit Tomaten-Garnelen-Sauce, mit Hühnerleber- und Whiskey-Creme und eingelegtem Gemüse
- Auswahl an Käsesorten von der Insel Krk – Käserei Hlam
- Pulled Pork Tacos – langsam gebratener Schweinebauch, hausgemachte BBQ-Sauce, eingelegte rote Zwiebeln
- Bao Buns mit Garnelen und Wasabi-Mayonnaise
- Rinderfilet-Carpaccio mit Ricotta-Käse und marinierten Austernpilzen
- Tomatenmarmelade mit Gurken
- Knuspriger Hühnersalat
- Hausgemachte Focaccia

Premium

55,00 €

- Tatar vom Thunfisch aus der Adria
- Brioche mit Cremekäse und Lachs
- Hähnchenstreifen und Dips
- Quiche Lorraine mit Schinken und Käse
- Frittierte „Torpedo“-Garnelen im Pankoteig und Chili-Mayonnaise
- Mini-Burger mit Cheddar-Käse und hausgemachter BBQ-Sauce
- Salat mit Kvarner-Tintenfisch, Kapern und getrockneten Tomaten
- Quesadilla gefüllt mit langsam geröstetem Insellammfleisch, Feta-Käse und Minze-Limetten-Creme
- Rinderfilet-Carpaccio mit Ricotta-Käse und marinierten Austernpilzen
- Mangoldkuchen Soparnik mit Veli Jože-Käse
- Hausgemachte Focaccia
- Geschnittenes Obst

Deluxe

67,00 €

- Insel-Prosciutto Gospoja (von Hand geschnitten)
- Käseauswahl (Kolan, Veli Jože)
- Frische Austern, „Champagne Shallots“
- Tatar vom gereiften Rindfleisch auf hausgemachter Brioche
- Salat mit Kvarner-Tintenfisch, Kapern und getrockneten Tomaten
- Mini-Burger mit Lammfleisch-Patty und Foie Gras
- Millefoglie aus knusprigen Kartoffeln mit Forellenkaviar
- Bao Buns mit Gambero Rosso, Emulsion von geräuchertem Paprika und Coleslaw-Salat
- Tacos gefüllt mit konfitiertem Thunfisch aus der Adria, getrockneten Tomaten und Wasabi-Mayonnaise
- Rindercarpaccio, gereifter Aceto Balsamico, eingelegte Schalotten, Rucola und Ricotta
- Hausgemachte Focaccia
- Geschnittenes Obst





Menüs auf dem Teller serviert





Menü 1

130,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Gospoja, Prestige brut
- Tatar vom dalmatinischen Rinderfilet
- Kräutercreme von der Insel Krk, Ricotta und geröstetes Brot
- Brokkolisuppe
- Kandierte Zitronenschale und Ziegenkäse
- Šurlice (Teigwaren von der Insel Krk) mit Ragout vom istrischen Rind und Teran-Wein
- Kartoffelgratin
- „Veli Jože“-Käsesauce, fermentierte Pilze und Trüffel
- Langsam gebratener Lammbauch
- Kartoffeln, Joghurt und „Sainte-Maure“-Käse
- Frisches Obst
- Kaffee

Menü 2

135,00 €

- Glas Begrüßungssekt
- Malićić Šipun, Extra Brut
- Kvarner-Scampi
- Tomatenmarmelade, knuspriger Blumenkohl, Gurke und Kirsche
- 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
- Frisches Obst
- Kaffee



Menü 3

140,00 €

- Glas Begrüßungschampagner
- Charles Heidsieck, Brut Reserve
- Kalbstatar
- Creme aus geräuchertem Lauch, Olivenöl und schwarze Oliven
- Kalte Zucchini- und Basilikumsuppe
- Marinierter Edelfisch aus der Adria
- Risotto von Garnelen aus der Adria
- Schwarze Oliven und Gurke mariniert in Basilikum-Vinaigrette
- „Baby“-Tintenfisch
- Fenchel-Marmelade und Beurre-Blanc-Sauce
- Rehrücken
- Kopfkohl und Confit-Kartoffelcreme
- Frisches Obst
- Kaffee

Menü 4

155,00 €

- Glas Begrüßungschampagner
- Drappier Blanc de Blancs, Signature Brut
- Kvarner-Scampi
- Tomatenmarmelade, knuspriger Blumenkohl, Gurke und Kirsche
- Brokkolisuppe
- Kandierte Zitronenschale und Ziegenkäse
- Jakobsmuscheln
- Tintenfisch und Sake, Beurre Blanc, Kohlrabi und Haselnüsse
- Adriatisches Thunfischsteak
- Tomatencreme, Ricotta, Zucchini und Basilikum
- Gereiftes Rinderfilet
- Emulsion aus Wacholderbeeren und Sommergemüse
- Frisches Obst
- Kaffee

Menü 5

Preis auf Anfrage

- Glas Begrüßungschampagner
- Billecart-Salmon, Brut Reserve
- Kvarner-Scampi
- Tomatenmarmelade, knuspriger Blumenkohl, Gurke und Kirsche
- Lammtatar
- Creme aus geräuchertem Lauch, Olivenöl und schwarze Oliven
- Jakobsmuscheln
- Tintenfisch und Sake, Beurre Blanc, Kohlrabi und Haselnüsse
- Hahn-Trüffel-Mousse
- Geräuchertes Eigelb, Liebstöckel und Veli Jože-Käse
- Gereiftes Txogitxu-Rinderfilet
- Sauce von Foie Gras und Earl Grey-Tee, Kartoffelgratin und Trüffel
- Frisches Obst
- Kaffee

Premium-Menü, das an Ihre Wünsche angepasst werden kann

Vegetarisches Menü

- Glas Begrüßungssekt
- Gospoja, Prestige Brut
- Tomatenmarmelade
- Ricotta-, Pistazien- und Basilikumpesto
- Zucchinicremesuppe
- Kartoffelgratin
- Sauce aus gereiftem Parmesan, fermentierte Pilze und Trüffel
- Šurlice (Teigwaren von der Insel Krk)
- Tomatensauce, Erbsen-Velouté, eingelegte Schalotten
- Auswahl an saisonalem Gemüse
- Junge Karotten, Kohlrabi, neue Kartoffeln, Lauch, Fenchel
- Frisches Obst
- Kaffee



Süßer Buffettisch

15,00 €

- Schokoladenmousse mit Waldfrüchten
- Weiße Schokoladenmousse mit Mandeln
- Auswahl verschiedener Cremes im Glas
- Obstkörbe
- Käse-, Schokoladen- und Obsttorte auf einem Ständer serviert
- Auswahl an Mürbekuchen
- Frisches Obst

Hochzeitskuchen

17,00 €

- Obstkörbe
- Chouquettes mit Vanillecreme
- Schneebälle
- Londoner Schnitten mit Walnüssen
- Mini-Lamington-Kuchen
- Käse-, Schokoladen- und Obsttorte auf einem Ständer serviert
- Macarons
- Cupcakes mit verschiedenen Cremes





Getränke-pakete





Standard

40,00 €

- Wein Gospoja 0,75 L (Žlahtina und Cuvée)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft
- Flaschenbier
- Kaffee

Premium

55,00 €

- Wein Galić 0,75 L (Chardonnay, Crno 9)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft
- Spirituosen: Campari, Pelinkovac, heimische Schnäpse, Jägermeister, Rum, Gin, Whisky, Wodka
- Flaschenbier
- Kaffee

Deluxe

65,00 €

- Wein Franc Arman 0,75 L (Malvazija Classic, Merlot Superior)
- Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)
- Alkoholfreie Getränke: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft
- Spirituosen: Campari, Pelinkovac, heimische Schnäpse, Jägermeister, Rum, Gin, Whisky, Wodka
- Cocktails (5 Sorten nach Wunsch des Brautpaares)
- Craft-Biere: Zmajska Pivovara, Bura, Varionica
- Kaffee

Getränkepakete können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.



Zusätzliche Kosten und Rabatte:

- Bei Hochzeiten mit weniger als 80 Gästen kann das gesamte Restaurant gegen einen Aufpreis für bis zu 80 Hochzeitsmenüs reserviert werden (Das Restaurant bleibt für externe Gäste geschlossen).
- Raummiete für die Hochzeitsfeier in der Hauptsaison (15.06.–15.09.)
- Ermäßigter Preis für Hochzeitsmenüs und Getränkepakete bei Hochzeiten im April, Mai und Oktober
- Gratis-Essen für Kinder bis 3 Jahre
- 50 % Ermäßigung auf Essen für Kinder von 3 bis 10 Jahren

Zusätzliche Leistungen:

- Das Mitbringen eigener Getränke ist nicht gestattet
- Raum- und Tischdekoration
- Anfertigung von Einladungskarten und Dankeschreiben
- Herstellung von Konfetti, Blumenarrangements, Spezialeffekten
- Organisation der Musik
- Organisation des Feuerwerks

Anmerkungen:

- Die Musik im Freien endet um 2 Uhr morgens
- Ende der Feier um 3 Uhr morgens
- Für das 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 15 % des Betrages der vereinbarten Leistungen fällig
- Fünf Tage vor der Hochzeitsfeier werden 60 % des vereinbarten Gesamtpreises fällig
- Die Schlussrechnung wird am Tag 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