



Ponuda svadbenih domjenaka



AMINESS WEDDING

friendly to special moments

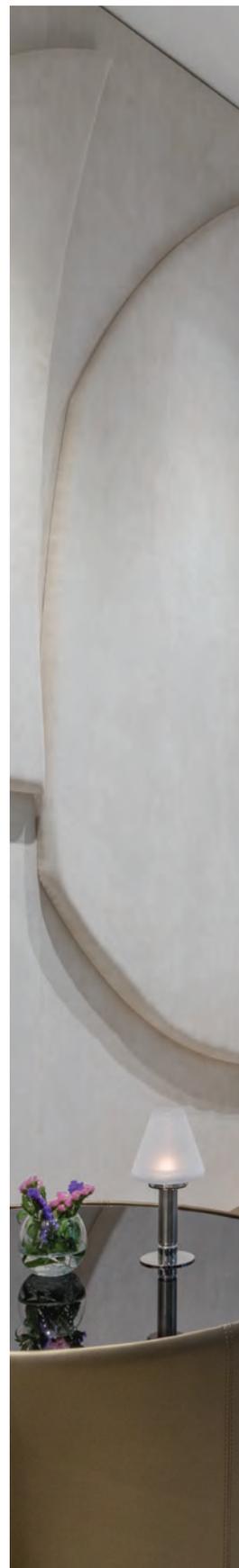
Dragi mladenci,

pred vama je jedan od najvažnijih događaja u životu.

Zašto ga ne biste iskoristili i priuštiti si najbolje?

Romantične destinacije Korčula i Pelješac nude vam savršenu pozornicu na kojoj sudbonosno DA možete proslaviti uz čaroban zalazak sunca.

Okrenite stranicu i otkrijte što vam Aminess nudi!







Iza svakog uspješnog vjenčanja stoje...

...sretni mladenci

Da biste na svoj dan bili opušteni, sve mora teći glatko. Zato organizaciju prepustite nama, a vi uživajte sa svojim gostima.

...iskusni zaposlenici

Najprije ćemo pažljivo proučiti sve vaše želje kako bismo ih realizirali do najsitnijih detalja. Svaki zaposlenik ima zaduženja o kojima brine sve dok ne isprati zadnjeg gosta. Tako smo sigurni da ćete doživjeti posebne trenutke kojih ćete se s osmijehom prisjećati na fotografijama.

...maštoviti jelovnici

Naš iskusan tim u režiji šefa kuhinje osmislio je za vas najrazličitije jelovnike. Možete odabrati jedan od njih ili naručiti vlastiti. Birate sami. Ako ste pak neodlučni, u dogovoru s našim timom možete kušati svadbeni meni kako biste se uvjerali u pravi izbor.

Mladencima poklanjamo:

- prvu bračnu noć u hotelskom apartmanu
- pjenušac renomiranog dalmatinskog vinara i košaru voća
- kasnu odjavu
- doručak poslužen u apartmanu ili u hotelskom restoranu (ovisno o vašim željama)
- prostor za svadbenu večeru bez naknade
- posebnu cijenu noćenja za uzvanike
- besplatnu degustaciju menija

Obratite nam se za sve želje i upite. Veselimo se vašem dolasku!

Vaš Aminess tim





KO-1839

Domjenci





Classic

43,00 € po osobi

- Kanapei: s mariniranim inćunima, kremom od maslina, tartarom od bijele ribe, pancetom i suhim šljivama, sušenim rajčicama i kremom od patlidžana
- Koktel-štapici sa sirom i maslinama
- Mini burger s rostbifom, mozzarellom, kremom od senfa, meda i naranče
- Pršut na domaćem grisinu s parmezanom
- Quiche Lorraine sa šunkom i sirom
- Carpaccio od govedeg filea s kremom od sira i mariniranim gljivama
- Dimljena sabljarka s pulpom od citrusa
- Marinirane kozice na štapiću s groždem
- Masline, bademi, suhe smokve
- Rezano voće

Standard

52,00 € po osobi

- Dalmatinski pršut, marinirane masline, sušena rajčica, domaća focaccia
- Hladni naresci prezentirani na tradicionalan način
- Pjat sireva sirane Gligora
- (paški sir, Žigljen, težački sir, paška skuta / domaći džemovi / pečena kruška)
- Salata od marinirane hobotnice s kaparima i suhom rajčicom
- Zapečena tuna u papru
- Marinirane kozice na štapiću s groždem
- Salata sa svježim kozjim sirom, lješnjacima, dinjom i hrskavim štapićima pancete
- Salata caprese s mozzarellom di bufala, rajčicama i bosiljkom
- Mini burger od trgane svinjetine
- Rezano voće

Premium

60,00 € po osobi

- Plata domaćih gulozarija (pršut, kozji sirevi, pašteta od pršuta, pašteta od patlidžana, marinirani patlidžani, masline, kapari, sušeni pomidori...)
- Srednje pečena govedina na kukuruznom kruhu s marmeladom od luka
- Salata od sipe, boba i mladog luka
- Pršut od tune s perlicama balzamičnog octa i gelom od luka
- Hobotnica u kori od sezama i lana s kremom od korjenastog peršina
- Marinirani inćuni
- Pileća salata Caesar s parmezanom i krutonima
- Mini burger s rostbifom, mozzarellom, kremom od senfa, meda i naranče
- Bruskete s mozzarellom i rajčicom
- Rezano voće

Deluxe

74,00 € po osobi

- Fish & raw bar: kamenice, dondole, marinirane kapesante, sirovi škampi
- Carpaccio od jadranske bijele ribe
- Marinirani repovi kozica s mladim lukom i hrenom
- Dimljeni losos
- Sushi rollice, tuna tataki, nigiri sushi
- Tuna cannoli s guščjom jetrom
- Hobotnica marinirana u ljubičastom kupusu i crnom vinu s koktel-rajčicama, kaparima i kremom od češnjaka
- Carpaccio od tikvica s umakom od maslinovog ulja i crnog papra
- Salata od smokve i boba, karamelizirane klice, ocat od oraha, sušeni limun
- Rezano voće





Servirani
jelovnici





Meni 1

82,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Dalmatinski pršut
- Livanjski sir
- Francuska salata
- Goveđa juha s domaćim rezancima
- -----
- Žrnovski makaruni s junećim gulašom
- Miješano pečenje
- Janjetina, teletina
- Pečeno povrće, pečeni krumpir
- Miješana salata
- Rezano voće
- Kava

Meni 2

82,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Goveđa juha s domaćim rezancima
- Kuhana govedina „lešo“
- Kuhani krumpir, umak od rajčica „salsa“
- Žrnovski makaruni s junećim gulašom
- Miješano pečenje
- Janjetina, teletina
- Pečeno povrće, pečeni krumpir
- Miješana salata
- Rezano voće
- Kava
- Plata pršuta i sira s maslinama



Meni 3

91,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Paška simfonija sireva s maslinovim uljem i mini rajčicama
- Listići dalmatinskog pršuta s mariniranim maslinama
- Salata od hobotnice s kapulom, pomidorima i dresingom od octa i maslinovog ulja
- Krem juha od teletine
- Ručno rađeni makaruni s kozicama
- Ravioli s domaćim kozjim sirom u umaku od kadulje
- Korčulanska paštica s domaćim njokima od krumpira
- Pureći file pečen sa sezonskim povrćem
- Pečeni teleći file na pirjanom luku i paprici, kremasti umak od ružmarina
- Rezano voće
- Kava

Meni 4

91,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Povrtna juha / mesna juha
- Žrnovski makaruni s junećim umakom
- Rižoto od plodova mora
- Janjeći kotleti u umaku od aromatičnog bilja i rustikalni krumpir
- Pileći medaljoni u sočnom umaku
- Juneći medaljoni s kroketima od krumpira
- Svježe sezonsko povrće, oblikovani krumpir
- Rezano voće
- Kava

Meni 5

118,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Dalmatinska riblja plata
- (hobotnica, riblja pašteta, slani marinirani inćuni, masline, sušena rajčica, motar)
- Krem juha od kamenica
- Rižoto s jadranskim škampima i sušenim rajčicama
- Pohani krakovi hobotnice na rižotu od kozica, tikvica i pjenušca
- Svježa jadranska riba na žaru
- Mediteransko povrće žar
- Gregada od grdobine s rezancima
- Rezano voće
- Kava

Servirani veganski meni

60,00 € po osobi

- Brusketa caponata
- Marinirane tikvice u jabučnom octu, krema od dimljenog patlidžana, concassé od rajčica, rukola
- Krem juha od tikvice
- Orzotto sa slanutkom, kaparima i kremom od tartufa
- Odrezak od patlidžana, povrtni jus, krema od krumpira, glazirana mrkva, matovilac
- Rezano voće
- Kava



Slatki bife stol

15,00 € po osobi

- Pjenica od čokolade sa šumskim voćem
- Pjenica od bijele čokolade s badenom
- Izbor raznih krema u čašicama
- Voćne košarice
- Torta od sira, rožata, kroštule, mini kremšnite
- Izbor prhkih kolača

Svadbeni kolači

16,00 € po osobi

- Voćne košarice
- Tart od jabuke i badema
- Tortica od pistacija i limuna
- Rožata
- Tortica od smokve i oraha
- Breskvice
- Klašuni
- Krokant

Bife jelovnici

Odaberite jedan od predloženih bife jelovnika koji se sastoje od više hladnih i toplih jela i zadovoljite sve zahtjeve svojih uzvanika bilo da preferiraju ribu ili meso.





Meni 1

118,00 € po osobi

Hladna predjela

- Dalmatinski težački tanjur (pršut, sir, masline)
- Izbor plemenitih sireva
- Svježa mozzarella s koktel-rajčicama i svježim bosiljkom
- Salata od hobotnice
- Pečeno povrće sa sušenim rajčicama i bosiljkom
- Pečena govedina s ukiseljenim povrćem
- Salata od sipe, boba i mladog luka

Juha

- Pileća juha s noklicama

Topla predjela

- Njoki u umaku od gorgonzole
- Crni rižoto s krokantom od parmezana
- Teleći ragu s tagliatellama
- Zeleni rezanci s kozicama

Glavna jela

- Punjeni odresci Cordon Bleu
- Juneći medaljoni u umaku od šampinjona
- Govedi Sauté Stroganoff
- Filet grdobine na način „Orly“
- Odresci plemenite ribe na razne načine

*Asortiman priloga na razne načine
Izbor svježih sezonskih salata*

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava



Meni 2

130,00 € po osobi

Hladna predjela

- Dalmatinski težački tanjur
- (pršut, domaća šunka, kozji sir, masline)
- Marinirana hobotnica sa svježim limunom i kaparima
- Duo dimljenog i mariniranog lososa
- Salata Caesar
- Govede pečenje u umaku Remoulade
- Pladanj biranih sireva s voćem i orasima

Juhe

- Goveđa juha s domaćim rezancima, mesom i povrćem

Topla predjela

- Makaruni s junećim mesom
- Rižoto s kozicama
- Domaći štrukli s rastopljenim maslacem
- Rižoto sa škampima

Glavna jela

- Rolani biftek s pršutom u umaku od crnog vina
- Svinjski file u umaku od gljiva
- Pureći odrezak u umaku od četiri sira
- Morska fritura na način šefa kuhinje
- Filet orade u umaku od kadulje
- Medaljoni lososa u umaku od mediteranskih trava

*Asortiman priloga na razne načine
Izbor svježih sezonskih salata*

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano voće
- Kava

Kombinacija bifea i serviranih jelovnika

(min. 50 osoba)





Meni 1

118,00 € po osobi

Dobrodošlica:

- čaša pjenušca

Hladni bife

- Domaći pršut, domaća šunka, kozji sirevi, pašteta od pršuta, pašteta od melancana, masline, sušeni pomidori, marinirani inčuni, srdele na saor, kamenice, salata od hobotnice, tartar od bijele ribe, domaći kruh
- Povrtna juha
- Rižoto s kozicama
- Crni rižoto
- Filet plemenite jadranske ribe na žaru
- Rolana grdobina u umaku od kadulje
- Blitva u listu, zapečeni krumpir
- Rezano voće
- Kava



Meni 2

130,00 € po osobi

Dobrodošlica:

- čaša pjenušca

Hladni bife

- Domaći pršut, domaća šunka, kozji sirevi, pašteta od pršuta, pašteta od patlidžana, masline, sušeni pomidori, marinirani inčuni, srdele na saor, kamenice, salata od hobotnice, tartar od bijele ribe, domaći kruh
- Bistra juha s rezancima
- Tris žrnovskih makaruna
- Kozice, pomidori, pest od mindela
- Biftek na žaru
- Sotirano povrće
- Pečeni krumpir
- Rezano voće
- Kava





Paketi pića





Classic

32,00 € po osobi

- Voda: gazirana i negazirana 0,75 L
- Sokovi: Coca-Cola, Fanta, voćni sokovi
- Pivo: Ožujsko 0,33 L
- Kava
- Čeparina za vino

Standard

41,00 € po osobi

- Vino: Pošip Blato i Plavac Bura 0,75 L
- Voda: gazirana i negazirana 0,75 L
- Sokovi: Coca-Cola, Fanta, voćni sokovi
- Pivo: Ožujsko 0,33 L
- Kava

Premium

62,00 € po osobi

- Vino: Pošip Korta Katrina i Dingač Skaramuča 0,75 L
- Voda: gazirana i negazirana 0,75 L
- Sokovi: Coca-Cola, Fanta, voćni sokovi
- Žestoka pića: Campari, Pelinkovac Antique, domaće rakije, Jägermeister
- Rum Bacardi
- Gin Tanqueray,
- Whisky Johnnie Walker Black
- Vodka Absolut
- Pivo: Heineken
- Kava

Deluxe

75,00 € po osobi

- Vino: Pošip Marko Polo, Marica Plavac, Rosé Matuško 0,75 L
- Voda: gazirana i negazirana 0,75 L
- Sokovi: Coca-Cola, Fanta, voćni sokovi
- Žestoka pića: Campari, domaće rakije, Jägermeister
- Rum Havana
- Gin Hendricks, Old Pilot's
- Whisky Jameson, Jack Daniel's
- Vodka Belvedere
- Kokteli (pet vrsta po želji mladenaca) – Aperol Spritz, Hugo, Old Pilot's GT, Mojito, Whiskey Sour
- Znanatska piva: San Servolo, Tovar
- Kava



**Popusti i
dodatni troškovi:**

- gratis hrana za djecu do 3 godine
- popust od 50 % na hranu za djecu od 3 do 10 godina
- najam presvlaka za stolice: 5 € po osobi
- točenje vina (ako mladenci donose svoje vino): 7 € po gostu

**Dodatne usluge
i napomene:**

- dekoriranje prostora i stolova
- izrada pozivnica i zahvalnica
- izrada konfeta, cvjetnih aranžmana, specijalnih efekata
- organizacija glazbe
- završetak glazbe u 3 h ujutro
- završetak proslave u 4 h ujutro
- za uslugu cateringa cijena se uvećava za 20 % u odnosu na iznos dogovorenih usluga
- točan broj uzvanika treba javiti najkasnije 7 dana prije svadbene proslave

Način plaćanja:

- prilikom rezervacije termina predujam od 30% iznosa dogovorenih usluga
- pet dana prije svadbene proslave uplata 60% iznosa dogovorenih usluga
- tri dana nakon vjenčanja završni račun
- rezervacija termina smatra se potvrđenom od trenutka uplate predujma
- stranke potpisuju ugovor o organizaciji svadbe



AMINESS WEDDING

friendly to special moments