



Ponuda svadbenih domjenaka



AMINESS WEDDING

friendly to special moments

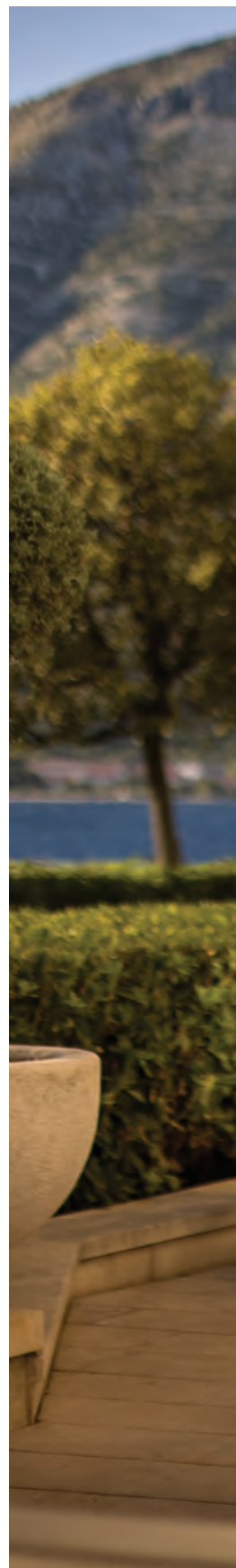
Dragi mladenci,

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 poklanja!





KORČULA





Iza svakog uspješnog vjenčanja stoje...

...sretni mladenci

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

...iskusni zaposlenici

Najprije pažljivo prouče sve vaše želje kako bi ih realizirali do najsitnijih detalja. Svaki zaposlenik tima ima zaduženja o kojima brine 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 jelovnik kako biste se uvjerali u pravi izbor.

Priuštite si sretno vjenčanje!

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. Čekamo vas!

Vaš Aminess tim





Reservirano

Meni 1 - mesni

100,00 €

- Tartar od teletine
- Crne masline i umak od otočnog sira
- Juha od brokule
- Korica limuna iz šećernog sirupa i kozji sir
- Žrnovski makaruni
- Ragu od govedine i dingača, ukiseljene lučice
- „Potatoes au gratin“
- Umak od sira „Veli Jože“, gljive i tartufi
- Sporo pečena janjeća potrbušina
- Krumpir, jogurt i sir Sainte-Maure

Meni 2 - riblji

100,00 €

- Jadranski škamp
- Džem od rajčice, hrskava cvjetača i krastavac
- Hladna juha od tikvice i bosiljka
- Marinirana oborita jadranska riba
- Crni rižoto od sipe
- Ukiseljena korabica i konfitirana kora od limuna
- „Tagliatelle“ od jadranske lignje
- Krema od poriluka i čips od pastrnjaka
- Jadranska tuna
- Čičoka, peršin i umak od mrkve



Meni 3 - riba i meso

115,00 €

- Jadranski škamp
- Džem od rajčice, hrskava cvjetača i krastavac
- Juha od brokule
- Korica limuna iz šećernog sirupa i kozji sir
- Jakobove kapice
- Poriluk, krastavac i hrskavi pastirjak
-
- Steak od jadranske tune
- Krema od rajčice, ricotta, tikvice i bosiljak
- Odležani goveđi file
- Emulzija od krekovih boba i ljetno povrće

Meni 4 - riba i meso

115,00 €

- Tartar od teletine
- Crne masline i umak od otočnog sira
- Hladna juha od tikvice i bosiljka
- Marinirana oborita jadranska riba
- Rižoto od jadranskih kozica
- Crne masline i krastavac mariniran u vinegretu od bosiljka
- Tuna steak
- Džem od komorača i Beurre Blanc umak
- Jelen
- Kare jelena, kupus i krema od konfitiranog krumpira

Meni 5 - "premium" jelovnik

130,00 €

- Jadranski škamp
- Džem od rajčice, hrskava cvjetača, krastavac i trešnja
- Tartar od teletine
- Crne masline i umak od otočnog sira
- Jakobove kapice
- Poriluk, krastavac i hrskavi pastirnjak
- Mus od piva i tartufa
- Dimljeni žumanjak, ljupčac i sir Veli Jože
- Odležani Txogitxu govedji file
- Umak od Foie Gras i Earl Grey čaja, "Potatoes Au Gratin" i tartufi

Vege meni

80,00 €

- Džem od rajčice
- Ricotta, pesto od pistacije i bosiljka
- Krem juha od tikvica
- „Potatoes au gratin“
- Umak od odležanog parmezana, gljive i tartuf
- Makaruni
- Salsa od domaćih rajčica, velouté od graška, ukiseljena ljutika
- Selekcija sezonskog povrća
- Mlada mrkva, korabica, mladi krumpir, poriluk, komorač









Standard 7 Seas

52,00 €

- Piće dobrodošlice: Aperol Spritz, Limoncello Spritz
- Vino: Pošip Čara i Plavac mali Marica 0,75 l
- Voda: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Razni sokovi: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter lemon, voćni sokovi
- Pivo: Ožujsko i Heineken
- Kava: Illy

Premium 7 Seas

75,00 €

- Piće dobrodošlice: pjenušac Pjer Cetinka, Prosecco Adami Bosco di Gica
- Vino: Pošip Skaramuča i Plavac Korta Katarina 0,75 lit
- Kokteli: Mojito, Negroni, Moscow Mule, Whiskey Sour
- Voda: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 l
- Razni sokovi: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter lemon, voćni sokovi
- Žestoka pića: Campari, Amaro Montenegro, Pelinkovac Antique, Jägermeister, Rum Bacardi, Gin Tanqueray, Whisky Jack Daniels, Vodka Absolut
- Pivo: Ožujsko, Heineken, Corona Extra Lager
- Kava: Illy

Deluxe 7 Seas

110,00 €

- Piće dobrodošlice: Champagne Charles Heidsieck, Moët & Chandon Rosé
- Vino: Grk Bire / Pošip Nerica i Dingač Riserva Radović / Zinfandel Benomosche 0,75 lit
- Voda: Acqua Panna, San Pellegrino 0,75 lit
- Žestoka pića: 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
- Razni sokovi: Coca-Cola, Fanta, Tonic Schweppes, Bitter Lemon, voćni sokovi
- Kokteli: Old Pilot's Gt, Mediterranean Gt, Cetriolo Gt, Pinky Fizz
- Zanatska piva: San Servolo, Tovar
- Kava: Illy



**Dodatne usluge
i troškovi:**

- gratis hrana za djecu do 3 godine
- popust od 50 % na hranu za djecu od 3 do 10 godina
- najam presvlaka za stolice: 4,00 € po stolici
- točenje vina (ako mladenci donose svoje vino): 5,00 € po gostu
- točan broj uzvanika treba javiti najkasnije 7 dana prije svadbene proslave

**Dodatne usluge i
napomene:**

- dekoriranje prostora i stolova
- izrada pozivnica i zahvalnica
- izrada konfeta, cvjetnih aranžmana, specijalnih efekata
- organizacija glazbe
- završetak glazbe u 00:00 h ujutro
- završetak proslave u 01:00 h ujutro
- za uslugu cateringa cijena se uvećava za 20 % u odnosu na iznos dogovorenih usluga

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