



# 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 priuštili si najbolje?

Romantična Crikvenica nudi 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 hotelu
- pjenušac renomiranog krčkog vinara i košaru voća
- kasnu odjavu
- doručak poslužen u hotelskoj sobi ili u hotelskom restoranu (ovisno o vašim željama)
- prostor za svadbenu večeru bez naknade
- posebnu cijenu noćenja za uzvanike

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

*Vaš Aminess tim*





# Domjenci







## Standard

43,00 € po osobi

- Kanapei s kuhanom šunkom, goveđom pečenkam,
- paštetom od tune, kremom od maslina i tartufa
- Mini goveđi burger s hrskavom pancetom, remuladom i BBQ umakom
- Selekcija sireva
- Koktel-štapčići sa sirom i maslinama
- Pršut na domaćoj brusketi
- Ražnjići od kozica s kikirikijem i limetom
- Salata od piletine i avokada
- Kus-kus s hrskavim povrćem
- Salata s feta sirom i orasima
- Masline, bademi, suhe smokve

## Premium

53,00 € po osobi

- Otočni pršut Gospoja
- Carpaccio od orade na podlozi od rukole
- Domaća pileća pašteta s ružmarinom
- Salata caprese: mozzarella di bufala, rajčice i bosiljak
- Roastbeef s pjenicom od vrhnja i hrena poslužen na tostiranom bagetu
- Quiche Lorraine sa šunkom i sirom
- Mediteranska salata s kozicama i maslinovim uljem Vergal
- Izbor domaćih krčkih sireva – sirana Hlam
- Kanapei s lososom, kozicama, kremom od maslina, dimljenom puretinom i mladim sirom
- Svježe voće
- 

## Deluxe

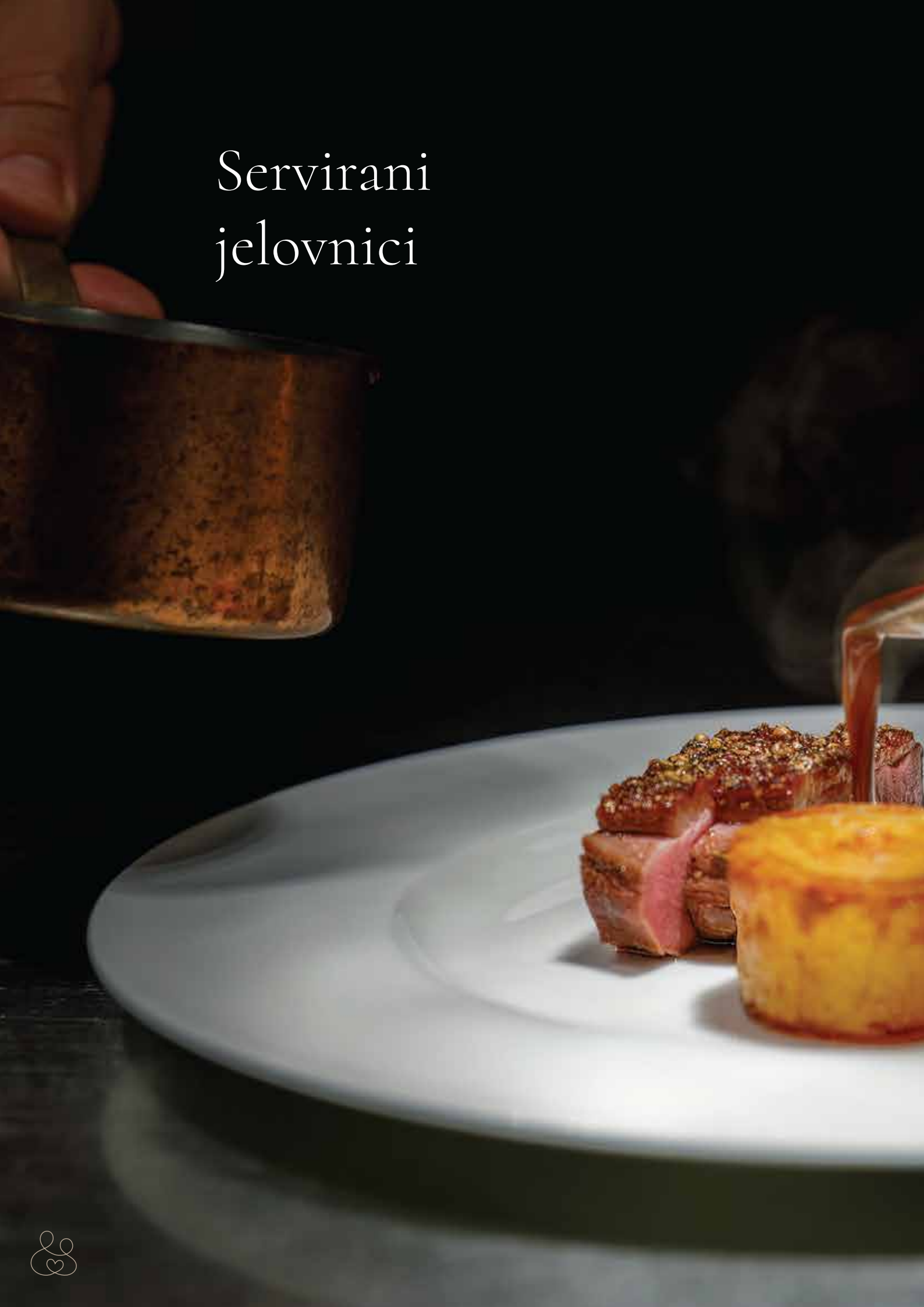
62,00 € po osobi

- Harmonija otočnih narezaka i sireva (pršut, ombolo, panceta, dvije vrste sira)
- Dimljeni losos na podlozi od celera
- Pršut od tune s perlicama od aceta balzamica i gelom od luka
- Tatarski biftek poslužen uz maslac sa začinskim biljem
- Mediteranska salata sa škampima, rukolom, rajčicama, parmezanom i emulzijom od agruma i maslinovog ulja Vergal
- Hobotnica marinirana u ljubičastom kupusu i crnom vinu s koktel-rajčicama i kaparima
- Carpaccio od jadranske bijele ribe
- Carpaccio od tikvica s umakom od maslinovog ulja i crnog papra
- Koktel od jadranskih kozica
- Rezano voće
- 





# Servirani jelovnici





## Meni 1

68,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Gospoja, Prestige brut
- Otočni pršut Gospoja
- Domaći krčki sir – sirana Hlam
- Roastbeef s narom na podlozi od rukole
- Krepka goveđa juha Celestine
- Rižoto s miješanim šumskim gljivama
- Žgvacet od boškarina s domaćim krčkim šurlicama
- Domaći zeleni rezanci u umaku od sira
- Sporo pečeno svinjsko i teleće pečenje
- Povrće na žaru
- Rustikalni krumpir
- Miješana salata
- Rezano voće
- Kava

## Meni 2

72,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Maličić Šipun, extra brut
- Carpaccio od junećeg filea na rukoli
- Terina od piletine
- Domaća kravlja skuta obitelji Buretić
- Krepka pileća juha s rezancima, mesom i povrćem
- Ravioli s ricottom u umaku pesto genovese
- Krčki makaruni s vrganjima i dimljenom skutom
- Rižoto od puretine sa šarenim povrćem
- Pečeni juneći file u kori od začinskog bilja
- Punjena rolada „saltimbocca“ u umaku od kadulje
- Povrće na žaru, oblikovani krumpir
- Miješana salata
- Rezano voće
- Kava



### Meni 3

75,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Biser Žlahtine Katunar, brut
  
- Otočni pršut Gospoja
- Izbor domaćih krčkih sireva – sirana Hlam
- Salata od hobotnice
  
- Krepka juha Madrilene
  
- Domaći istarski pljukanci s tartufima na posteljici od rukole
- Crni rižoto od sipa i krokant od Grana Padana
  
- Svinjska pisanica punjena ricotta sirom i blitvom u umaku od suhih smokvi
- Tagliata od biranog i odležanog domaćeg ramstecka na podlozi od sezonskog povrća
- Ploške krumpira s mediteranskim travama
  
- Miješana salata
  
- Rezano voće
- Kava

### Meni 4

79,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Valomet PZ Vrbnik, natur brut
  
- Dimljeni losos s celerom i domaćom majonezom
- Tartar od jadranske tune
- Istarski tvrdi kravlji sir
  
- Bistra riblja juha s komadićima bijele ribe i povrćem
  
- Rižoto od kvarnerskog škampa
- Tagliatelle s vongolama i cherry rajčicom
  
- Filet brancina u laganom umaku od slatkog vrhnja
- File orade na kremi od badema
- Mladi kelj s krumpirom i maslinovim uljem Vergal
  
- Lisnata salata
  
- Rezano voće
- Kava

## Meni 5

85,00 € po osobi

- Čaša pjenušca za dobrodošlico
- San Marino Pavlomisir, brut
- Pršut od jadranske tune
- Salata od lignji i slanotka servirana u čaši
- Marinirane kapesante
- Gusta riblja juha
- Rižoto od kaneštrela
- Domaća zelena tjestenina s dimljenim plodovima mora
- Ragu od sipe s palentom
- Rep grdobine u umaku od istarske malvazije
- File lososa s blagim umakom od kopra na podlozi od blitve i krumpira
- Rimski njoki
- Primorska lisnata salata
- Rezano voće
- Kava

## Vegetarijanski meni

68,00 € po osobi

- Aromatična palenta s kremom od tartufa
- Marinirane tikvice, krema od avokada, rukola
- Krem juha od bundeve
- Rižoto sa sezonskim povrćem
- Medaljoni od soje u tempuri s kremom od cvjetače, glazirana baby mrkva, matovilac
- Mix zelenih salata
- Rezano voće
- Kava





## Slatki bife stol

13,00 € *po osobi*

- Pjenica od čokolade sa šumskim voćem
- Pjenica od bijele čokolade s badenom
- Izbor raznih krema u čašicama
- Voćne košarice
- Torte od sira, čokoladne i voćne torte servirane na stalku
- Izbor prhkih kolača
- Rezano voće

## Svadbeni kolači

16,00 € *po osobi*

- Voćne košarice
- Choquettes s kremom od vanilije
- Raffaello kuglice
- Londoner s orasima
- Mini čupavci
- Mini krempite
- Makroni
- Cupcakes s raznim kremama

# 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

85,00 € po osobi

### Hladna predjela

- Otočni pršut Gospoja
- Izbor domaćih krčkih sireva – Sirana Hlam
- Hladna goveđa pečenka s remuladom
- Svježa mozzarella s koktel-rajčicama i svježim bosiljkom
- Salata od piletine i avokada poslužena u čaši
- Salata od lignji, boba i cherry rajčica
- Salata s hrskavim povrćem i kus-kusom

### Juhe

- Domaća pileća juha s domaćom taranom

### Topla predjela

- Njoki u umaku od gorgonzole
- Rižoto od sipe
- Istarski fuži s telećim raguom
- Domaći zeleni rezanci s kozicama

### Glavna jela

- Svinjska pisanica u lovačkom umaku
- Juneći medaljoni u umaku od crnog vina i prošeka
- Janjeći kotleti s umakom od mediteranskog bilja
- Filet grdobine u umaku od bijelog vina i povrća
- Filet tune pirjan u maslinovom ulju Vergal

*Asortiman priloga na razne načine*

*Izbor svježih sezonskih salata*

### Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava



## Meni 2

88,00 € po osobi

### Hladna predjela

- Harmonija otočnih narezaka i sireva (pršut, ombolo, panceta, dvije vrste sira)
- Salata od hobotnice s maslinama i motarom
- Duo dimljenog i mariniranog lososa
- Salata Caesar s komadićima prepečenog kruha
- Marinirani inćuni s aioli umakom
- Roastbeef na posteljici od rukole s narom
- Suho voće, orašasti plodovi

### Juhe

- Kreпка goveđa juha s domaćim rezancima

### Topla predjela

- Domaće krčke šurlice s tartufima
- Rižoto s dimljenim plodovima mora
- Domaći štrukli s pancetom
- Zeleni rezanci sa škampima
- Rižoto sa šparogama

### Glavna jela

- Marinirani biftek u umaku od terana
- Rolani svinjski file u umaku od vrganja
- Pureći odrezak u umaku od sira
- File bijele ribe (brancin, orada) u laganom umaku od kopra
- Medaljoni lososa u laganom umaku od šafrana

*Asortiman priloga na razne načine  
Izbor svježih sezonskih salata*

### Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava





# Paketi pića







### Classic

32,00 € po osobi

- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Domaće pivo
- Kava
- Čeparina za vino

### Standard

38,00 € po osobi

- Vina Gospoja 0,75 (Žlahtina i Cuvée)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, naranča, jabuka, ribiz
- Pivo u boci
- Kava

### Premium

52,00 € po osobi

- Vina Galić 0,75 L (Chardonnay, Crno 9)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Žestoka pića: Campari, pelinkovac, domaće rakije, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Pivo u boci
- Kava

### Deluxe

60,00 € po osobi

- Vina Franc Arman 0,75 L (Malvazija Classic, Merlot Superior)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Žestoka pića: Campari, pelinkovac, domaće rakije, Jägermeister, rum, gin, whisky, vodka
- Kokteli (5 vrsta po želji mladenaca)
- Craft piva: Zmajska pivovara, Bura, Varionica
- Kava

**Mogućnost prilagodbe paketa pića Vašim željama.**



### Popusti:

- gratis hrana za djecu do 3 godine
- popust od 50 % na hranu za djecu od 3 do 10 godina

### Dodatne usluge:

- dekoriranje prostora i stolova
- izrada pozivnica i zahvalnica
- izrada konfeta, cvjetnih aranžmana, specijalnih efekata
- organizacija glazbe
- organizacija vatrometa

### Napomene:

- završetak glazbe na otvorenom u 2 h ujutro
- završetak proslave u 3 h ujutro
- za uslugu cateringa izvan našeg resorta cijena se uvećava za 20 %
- točan broj uzvanika treba javiti najkasnije 7 dana prije svadbene proslave

### Način plaćanja:

- prilikom rezervacije termina predujam od 15 % iznosa dogovorenih usluga
- pet dana prije svadbene proslave uplata 60 % iznosa dogovorenih usluga
- dan nakon vjenčanja završni račun
- rezervacija termina smatra se potvrđenom od trenutka uplate predujma
- stranke potpisuju ugovor o organizaciji svadbene večere



# AMINESS WEDDING

*friendly to special moments*