



Ponuda svadbenih domjenaka



AMINESS WEDDING

friendly to special moments

Dragi mladenci,

Dragi mladenci, pred vama je jedan od najvažnijih događaja u životu.

Zašto si na taj dan ne biste priuštili najbolje?

Romantične Njivice nude vam savršenu pozornicu na kojoj svoje 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 pod vodstvom šefa kuhinje osmislio je za vas najrazličitije jelovnike. Možete odabrati jedan od njih ili naručiti vlastiti. 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)
- posebnu cijenu noćenja za uzvanike



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

Vaš Aminess tim





Guest Book
2024

Domjenci – 7 Seas restoran & bar





Standard

46,00 €

- Otočni pršut Gospoja
- Tostirani baguette: s humusom i slanim inćunima, s baba ganušom, sa salsom od rajčice i kozicama, s kremom od pilećih jetrica i viskija i ukiseljenim povrćem
- Selekcija domaćih krčkih sireva – sirana Hlam
- Pulled pork tacos – sporo pečena svinjska potrbušina, domaći BBQ umak, ukiseljeni ljubičasti luk
- Bao buns s kozicama i wasabi majonezom
- Carpaccio od govedeg filea s ricotta sirom i mariniranim bukovačama
- Džem od domaće rajčice s krastavcem
- Crispy chicken salata
- Domaća focaccia

Premium

55,00 €

- Tartar od jadranske tune
- Brioš s krem sirom i lososom
- Chicken strips and dips
- Quiche Lorraine sa šunkom i sirom
- „Torpedo“ kozice pržene u panko mrvicama i chilli mayo
- Mini burger s cheddar sirom i domaćim BBQ umakom
- Salata od kvarnerske hobotnice, kapare i suhих rajčica
- Quesadilla punjena sporo pečenom otočnom janjetinom, feta sir i krema od mente i limete
- Carpaccio od govedeg filea s ricotta sirom i mariniranim bukovačama
- Soparnik sa sirom Veli Jože
- Domaća focaccia
- Rezano voće

Deluxe

67,00 €

- Ručno rezan otočni pršut Gospoja
- Selekcija domaćih sireva (Kolan, Veli Jože)
- Svježe kamenice, „champagne shallots“
- Tartar od odležane govedine na domaćem briošu
- Salata od kvarnerske hobotnice, kapare i suha rajčica
- Mini burger s janjećom pljeskavicom i foie gras
- Millefoglie od hrskavog krumpira s ikrom od pastrve
- Bao Buns s Gambero Rosso, emulzija od dimljene paprike i „coleslaw“ salatica
- Tacos punjen konfitiranom jadranskom tunom, sušena rajčica i wasabi mayo
- Carpaccio od govedine, odležani aceto balsamico, ukiseljena ljutika, rikola i ricotta
- Domaća focaccia
- Rezano voće





Jelovnici posluženi
na tanjurima





Meni 1

130,00 €

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Gospoja, Prestige brut
- Tartar od filea dalmatinske govedine
- Krema od krčkog začinskog bilja, ricotta i tostirani kruh
- Juha od brokule
- Korica limuna iz šećernog sirupa i kozji sir
- Krčke šurlice s raguom od istarskog goveda i terana
- „Potatoes au gratin“
- Umak od sira „Veli Jože“, fermentirane gljive i tartufi
- Sporo pečena janjeća potrbušina
- Krumpir, jogurt i sir Sainte-Maure
- Svježe voće
- Kava

Meni 2

135,00 €

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Maličić Šipun, extra brut
- Kvarnerski škamp
- Džem od rajčice, hrskava cvjetača, krastavac i trešnja
- 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
- Svježe voće
- Kava



Meni 3

140,00 €

- Čaša šampanjca za dobrodošlicu
- Charles Heidsieck, Brut Reserve
- Tartar od teletine
- Krema od dimljenog poriluka, maslinovo ulje i crne masline
- Hladna juha od tikvice i bosiljka
- Marinirana oborita jadranska riba
- Rižoto od jadranskih kozica
- Crne masline i krastavac mariniran u vinegretu od bosiljka
- „Baby“ sipice
- Džem od komorača i Beurre Blanc umak
- Jelen
- Kare jelena, kupus i krema od konfitiranog krumpira
- Svježe voće
- Kava

Meni 4

155,00 €

- Čaša šampanjca za dobrodošlicu
- Drappier Blanc de Blancs, Signature Brut
- Kvarnerski škamp
- Džem od rajčice, hrskava cvjetača, krastavac i trešnja
- Juha od brokule
- Korica limuna iz šećernog sirupa i kozji sir
- Jakobove kapice
- Sipa i sake, Beurre Blanc, korabica i lješnjak
- Odrezak od jadranske tune
- Krema od rajčice, ricotta, tikvice i bosiljak
- Odležani goveđi file
- Emulzija od klekovih boba i ljetno povrće
- Svježe voće
- Kava

Meni 5

Cijena na upit

- Čaša šampanjca za dobrodošlicu
- Billecart-Salmon, Brut Reserve
- Kvarnerski škamp
- Džem od rajčice, hrskava cvjetača, krastavac i trešnja
- Tartar od primorske janjetine
- Krema od dimljenog poriluka, maslinovo ulje i crne masline
- Jakobove kapice
- Sipa i sake, Beurre Blanc, korabica i lješnjak
- Mus od pivca i tartufa
- Dimljeni žumanjak, ljupčac i sir Veli Jože
- Odležani Txogitxu goveđi file
- Umak od foie gras i Earl Grey čaja, „potatoes au gratin“ i tartufi
- Svježe voće
- Kava

Premium jelovnik koji je moguće prilagoditi Vašim željama

Vegetarijanski meni

100,00 €

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Gospoja, Prestige brut
- Džem od rajčice
- Ricotta, pesto od pistacije i bosiljka
- Krem juha od tikvica
- „Potatoes au gratin“
- Umak od odležanog parmezana, fermentirane gljive i tartuf
- Krčke šurlice
- Salsa od domaćih rajčica, velouté od graška, ukiseljena ljutika
- Selekcija sezonskog povrća
- Mlada mrkva, korabica, mladi krumpir, poriluk, komorač
- Svježe voće
- Kava



Slatki bife stol

15,00 €

- 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
- Svježe voće

Svadbeni kolači

17,00 €

- Voćne košarice
- Choquette s kremom od vanilije
- Snježne kuglice
- Londoner s orasima
- Mini čupavci
- Torte od sira, čokolade i voća servirane na stalku
- Makroni
- Cupcakes s raznim kremama
-





Paketi
pića





Standard

40,00 €

- 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

55,00 €

- 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

65,00 €

- 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.



Doplate i popusti:

- za svadbe s manje od 80 uzvanika moguće je rezervirati cijeli prostor restorana s terasama samo uz doplatu do 80 svadbenih menija (restoran kompletno zatvoren za vanjske goste).
- naplata najma prostora za svadbe u glavnoj sezoni (15.06. - 15.09.)
- popust na cijenu svadbenih menija i paketa pića za svadbe u travnju, svibnju i listopadu
- 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:

- nije dozvoljeno donošenje vlastitog pića
- 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