



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?

Romantični Novigrad nudi vam savršenu pozornicu na kojoj sudbonosno DA možete proslaviti uz čaroban zalazak sunca.



Otvorite 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 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 istarskog 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
- VIP spa za mladence
- besplatnu degustaciju menija

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

Vaš Aminess tim



Domjenci na Punto Mare



Classic

53,00 € po osobi

- Kanapei - focaccia: krema od maslina i tartufa, slani sir u sweet chili marinadi, dimljeni losos s kremom od ricotte i rukolom
- Koktel-štapići s mozzarellom i cherry rajčicama
- Tacos / trgana junetina / dip mayo – bbq umak / ukiseljeni ljubičasti luk
- Pršut Dujmović – focaccia / masline / orašasti plodovi / suho voće
- Quiche Lorraine sa šunkom, pancetom i porilukom
- Carpaccio od govedeg filea, pesto od rukole i badema, perlice aceta balsamica
- Dimljena sabljarka s pulpom od citrusa, krem sir sa začinskim biljem
- Marinirane kozice, emulzija od naranče i meda, grožđe

Standard

58,00 € po osobi

- Pršut obitelji Dujmović
- Marinirane masline, sušena rajčica, domaća focaccia
- Hladni istarski naresci obitelji Buršić prezentirani na tradicionalan način
- (istarske kobasice, suhi ombolo, dimljena panceta)
- Pjat sireva Stancije Špin
- Miješani kravliji i ovčji sir / sir s teranom / sir s tartufima / domaći džemovi / pečena kruška
- Marinirana salata od hobotnice s kaparima i suhom rajčicom
- Tuna tataki, mladi luk, cherry rajčice, umak od soje
- Marinirane kozice, emulzija od naranče i meda, rezano grožđe
- Salata sa svježim kozjim sirom, lješnjacima, dinjom i hrskavom pancetom
- Caesar salata (pileći file, dressing, lisnate salate, krutoni od kruha)
- Bao-buns s trganom svinjetinom
- Rezano voće

Premium

63,00 € po osobi

- Pršut obitelji Buršić
- Masline, suho voće, orašasti plodovi
- Izbor sireva Agrolaguna
- Gran Istriano, sir s tartufima, sir u teranu
- Srednje pečena govedina na brusketi s marmeladom od luka
- Pršut od tune s perlicama balzamičnog octa i gelom od luka
- Hobotnica, salsa verde, marinirani poriluk, kapari s peteljkom, žute cherry rajčice
- Vege proljetne rollice (rižin papir, julliene povrće, dressing od gorušice i meda)
- Beef salata (lisnate salate, paprika, ljutika, slanetak, dressing)
- Salata od sipe s pečenim celerom i umakom od sezama
- Tacos / trgana junetina / dip mayo – bbq umak / ukiseljeni ljubičasti luk
- Fritto misto (file trilje, lignje, kozice)
- Rezano voće

Deluxe

87,00 € 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 maslinova ulja i crnog papra
- Salata od smokve i boba, karamelizirane klice, ocat od oraha, sušeni limun
- Rezano voće

Minimalan broj osoba: 100**Za domjenke koji uključuju manje od 100 osoba zaračunavamo najam prostora.**

Servirani
jelovnici



Meni 1*88,00 € po osobi*

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- CO2 Coronica, extra brut
- Istarski pršut obitelji Dujmović
- Kravlji sir s tartufima, pečena kruška
- Morski pršut od tune, aioli – dip od češnjaka
- Svježa kravlja skuta s medom i orasima
- Krepka goveđa juha s knedlicama od griza
- Pljukanci s pršutom i kobasicama
- Njoki s junećim gulašom
- Domaći ravioli sa šalšom od pečenih rajčica i umakom od sira Taleggio
- Duet svinjskog i telećeg pečenja (svinjski vrat, rolana teleća potrbušina)
- Umak od začinskog bilja, tamni umak
- Svježe sezonsko povrće, rustikalni krumpir
- Rezano voće
- Kava

Meni 2*96,00 € po osobi*

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Desirée Damjanić, brut
- Domaći istarski pršut s mariniranim maslinama
- Klasična salata od hobotnice
- Domaći sirevi sirane Stancije Špin
- Juha od domaće kokoši s rezancima, mesom i povrćem
- Pljukanci sa žgvacetom od istarskog boškarina
- Fuži s vrganjima i dimljenom skutom
- Njoki s lignjama, kozicama i kanaštelama
- Pečeni rolani juneći file u umaku od dimljene pancete i tostiranih lješnjaka
- Punjeni svinjski file sa svježim sirom i šparogama u vlastitom umaku
- Svježe sezonsko povrće, pole od krumpira (koromač, mlada mrkva, tikvice, cherry rajčice)
- Košarica voća
- Kava

Meni 3*104,00 € po osobi*

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Pjenušac rosé Tomaz, extra dry
- Istarski pršut obitelji Buršić
- Kobasica u umaku od od terana i tartufa
- Domaća kravlja skuta s medom i orasima
- Tartar od kozica, majoneza od pečenih kozica, ulje od korijandera
- Teleća krem-juha s povrćem
- Fuži sa škampima i šparogama
- Rižoto s biftekom i karameliziranim lukom
- Medaljoni od bifteka u zelenom papru
- Odležani ramstek u umaku od šumskih gljiva
- Svježe sezonsko povrće, pole od krumpira (koromač, mlada mrkva, tikvice, cherry rajčice)
- Rezano voće
- Kava

Meni 4*110,00 € po osobi*

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Barely Legal Matošević, extra brut
- Carpaccio od junećeg filea na rukoli s pestom od začinskog bilja i Grana Padana
- Tartar od tune, tapioka s umakom od soje, majoneza s peršinom
- Istarski tvrdi kravljji sir Stancije Špin
- Juha minestrone s domaćim rezancima
- Rižoto s bućom, gorgonzolom i tostiranim sjemenkama buće
- Fuži s crnim tartufom
- Janjeća potrbušina u umaku od ružmarina
- Pečenje od telećeg ombola u vlastitom umaku
- Svježe sezonsko povrće, pole od krumpira (koromač, mlada mrkva, tikvice, cherry rajčice)
- Rezano voće
- Kava



Meni 5*114,00 € po osobi*

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Re Kabola, brut
- Tartarski biftek, dijon sa zrcima, crème fraîche, korijander
- Kapesante marinirane u agrumima s pečenom narančom
- Kozji sir s džemom od smokava
- Goveđa juha s domaćim rezancima, mesom i povrćem
- Pljukanci s umakom od vrganja i dimljenom skutom
- Ravioli punjeni ricottom u umaku od tartufa s hrskavom pancetom
- Rižoto sa škampima
- Juneći file omotan pršutom u umaku od terana
- Janjeći kotlet u umaku od kadulje
- Svježe sezonsko povrće, pole od krumpira (koromač, mlada mrkva, tikvice, cherry rajčice)
- Rezano voće
- Kava

Meni 6*136,00 € po osobi*

- Čaša pjenušca za dobrodošlicu
- Piena Dobra berba, brut
- Tartar od škampi, tapioka od sipe, dip od sušenih rajčica
- Confit od grdobine
- Ceviche od bijele ribe, ukiseljeni ljubičasti luk, gel od jagoda
- Riblja krem-juha
- Zeleni ravioli s kozicama i čipsom od Grana Padana
- Rižoto s kanaštelama i vongolama
- File brancina
- Krema od pečenog krumpira, ragu od divlje brokule
- Ulje od peršina
- Rezano voće
- Kava

Meni 7*169,00 € po osobi*

- Čaša šampanjca za dobrodošlicu
- Moët & Chandon Brut Imperial Champagne
- Tanko rezana dimljena sabljarka, dimljena majoneza s dagnjama
- Hobotnica, salsa verde, ukiseljeni listovi kapara, gel od ljubičastog luka, dehidrirane masline
- Riblja juha
- Pljukanci sa sipom, lignjama i vrganjima
- Njoki s dimljenim plodovima mora i crnim tartufom
- Tuna steak, krema ricotta i rokula, tapioka s umakom od soje, pečeni koromač
- Rezano voće
- Kava

Vegan meni*90,00 € po osobi*

- Brusketa caponata
- Marinirane tikvice u jabučnom octu, krema od dimljenog patlidžana, rajčica concassé, rukola
- Krem-juha od tikvice
- Rižoto s kremom od blitve, pečenom bućom i prženim slanutkom
- Odrezak celera, povrtni jus, krema od krumpira, glazirana mrkva, matovilac
- Rezano voće
- Kava



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*126,00 € po osobi***Hladna predjela**

- Pršut na stalku
- 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

- Teleća krem-juha s povrćem

Topla predjela

- Njoki u umaku od gorgonzole
- Crni rižoto od sipa s krokantom od parmezana
- Pljukanci s junećim gulašom
- Ravioli s vrganjima i dimljenom skutom

Glavna jela

- Punjeni odresci Cordon Bleu
- Juneći medaljoni u umaku od šampinjona
- Janjeći kotleti s umakom od ružmarina
- File grdobine u umaku od bijelog vina i povrća
- File tune na žaru
- Asortiman priloga priređenih na razne načine
- Izbor svježih sezonskih salata

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava

Meni 2*142,00 € po osobi***Hladna predjela**

- Istarski tanjur (pršut, sušene kobasice, skuta, masline)
- Marinirana hobotnica sa svježim limunom i kaparima
- Duo dimljenog i mariniranog lososa
- Salata Caesar s komadićima prepečenog kruha
- Goveđe pečenje u umaku Remoulade
- Pladanj biranih sireva s voćem i orasima

Juha

- Goveđa juha s domaćim rezancima, mesom i povrćem

Topla predjela

- Njoki u umaku od crnih tartufa
- Fuži s kozicama i tikvicama
- Pljukanci sa sipom, lignjama i vrganjima
- Rižoto s biftekom i karameliziranim lukom

Glavna jela

- Teleće pečenje sa šumskim gljivama
- Punjeni svinjski file sa sirom i povrćem
- Pureći odrezak u umaku od četiri sira
- Odrezak bijele ribe na žaru
- Medaljoni lososa u umaku od mediteranskih trava
- Asortiman priloga priređenih na razne načine
- Izbor svježih sezonskih salata

Deserti

- Asortiman kolača i minjona
- Rezano svježe voće
- Kava





Paketi pića

Classic

35,00 € 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

44,00 € po osobi

- Vino kuće (malvazija Laguna i cabernet sauvignon) 0,75 L
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Domaće pivo
- Kava

Premium

63,00 € po osobi

- Vino 0,75 L (Tomaz, Matošević)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Žestoka pića: Campari, Amaro, domaće rakije, Jägermeister, rum, gin, viski, vodka
- Piva u boci
- Kava

Deluxe

75,00 € po osobi

- Vino 0,75 L (Coronica, Damjanić)
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Razni sokovi: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, naranča, jabuka, ribiz
- Žestoka pića: Campari, Amaro, domaće rakije, Jägermeister, rum, gin, viski, vodka
- Kokteli (pet vrsta po želji mladenaca)
- Zanatska piva: San Servolo, Zeppelin, Zmajska pivovara
- Kava

Slatki bife stol*14,00 € po osobi*

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

**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: 4,00 € po stolici
- točenje žestokog pića (ako mladenci donose svoja žestoka pića): 5,00 € po gostu

Svadbeni kolači*17,00 € po osobi*

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

**Dodatne usluge
i napomene:**

- dekoriranje prostora i stolova
- izrada pozivnica i zahvalnica
- izrada konfeta, cvjetnih aranžmana, specijalnih efekata
- organizacija glazbe
- mogućnost organizacije djevojačke večeri u wellness centru hotela Aminess Maestral
- završetak glazbe u 4 h ujutro
- završetak proslave u 5 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