



SVADBENE
SVEČANOSTI
2024.

HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB


ANTUNOVIĆ
HOTEL | east

Ponuda svadbenih svečanosti u Hotelu Antunović Zagreb

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB.

Cijenimo Vaš interes za naš hotel povodom organiziranja svadbene svečanosti za što smo usko specijalizirani. Ponosimo se dugogodišnjim uspjehom i na tom području. Naš cilj i odgovornost je pružiti Vam vrhunsku uslugu cjelovite organizacije, kako biste bili ponosni domaćini.

Naša *all inclusive* ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, no naš mlad i treniran tim spreman je udovoljiti svakoj Vašoj želji. Naš je imperativ Vaš osmijeh i zadovoljstvo.

Korak po korak do velikog DA!
Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u
Hotelu Antunović Zagreb.

Kvaliteta i kvantiteta (Q2), pristupačne cijene, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od elemenata zašto baš nama ukazati povjerenje.



KONTAKT

Martina Šicl
voditeljica prodaje

t: +385 (0) 1 2041 201
m: +385 (0) 99 2116 745
e: svadbe@antunovic.hr

HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A
10090 Zagreb

www.antunovic.hr



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

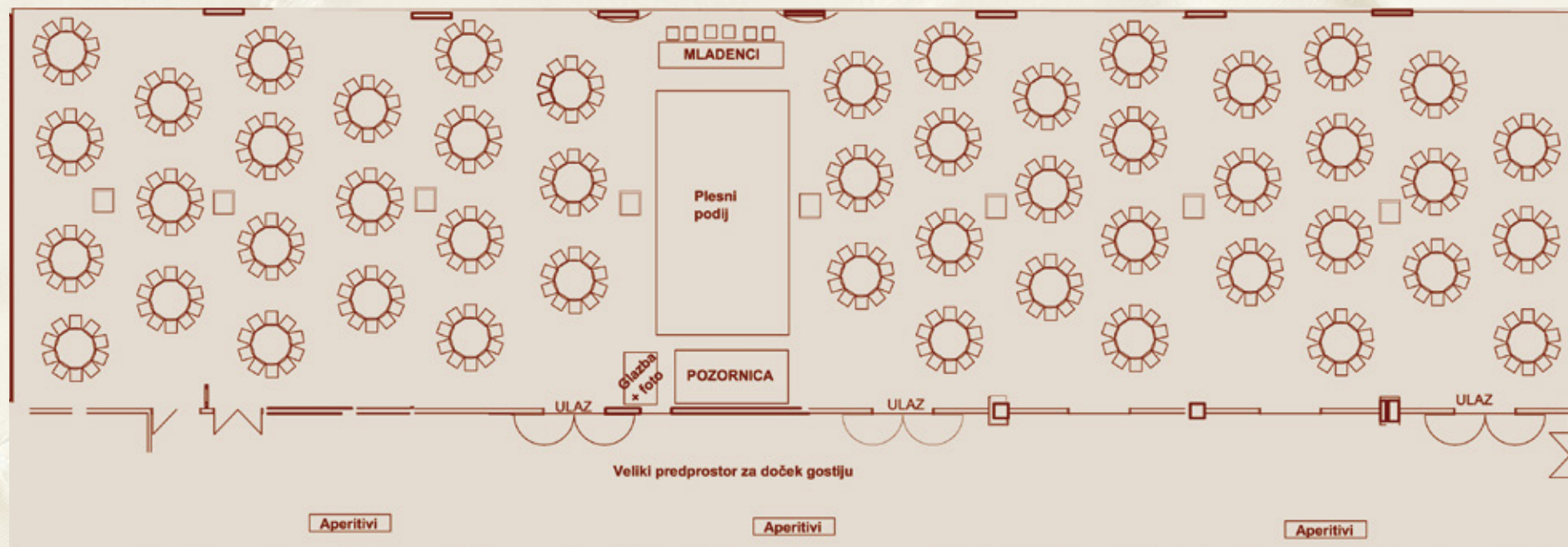
dvorana Tomislav

I kat

Dvorana Tomislav ima kapacitet za 500 uzvanika i sastoji se od 8 sekcija

Dvoranu Tomislav svjetlošću možete obojati u željenu nijansu.

- broj potrebnih sekcija prema broju uzvanika
- stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- plesni podij i pozornica
- multimedija i specijalni efekti (balon i dim mašina, moving head, laser)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- veliko predvorje za doček gostiju
- staklena stijena koja omogućava prekrasan pogled
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)





PONUĐA SVADBENIH SVEČANOSTI 2024.

*unique
experience*

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

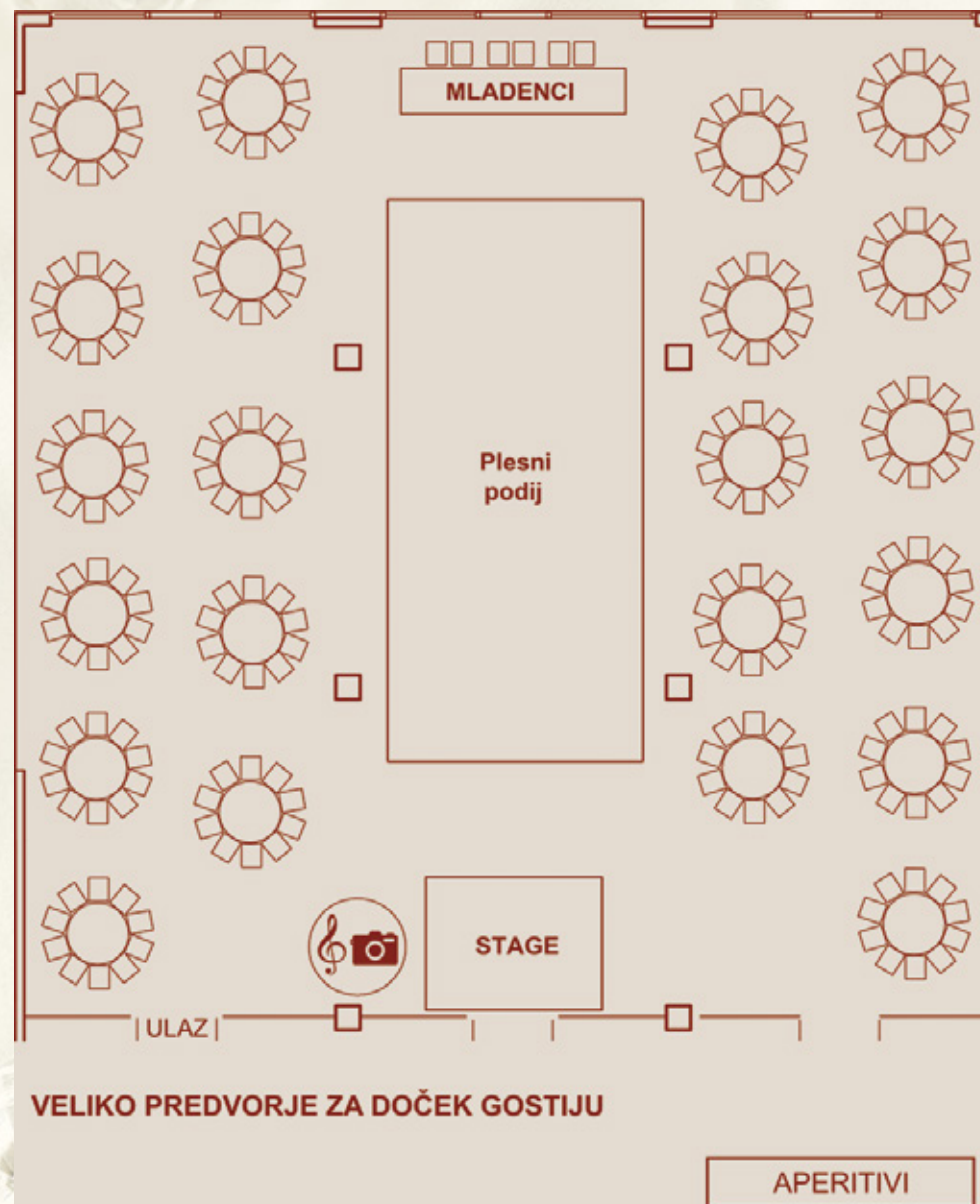
dvorana Beethoven

II kat

Dvoranu Beethoven svjetlošću možete obojiti u željenu nijansu.

- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- zvjezdano nebo
- stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- plesni podij i pozornica
- multimedija i specijalni efekti (balon i dim mašina, moving head, laser)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- prezentacije s 4 projektora
- veliko predvorje za doček gostiju
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)

Dvorana Beethoven ima kapacitet za 250 uzvanika.





HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Svečani svadbeni menu 1

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, dimljeni lax kare u vlastitom umaku, slavonski kulen, paški sir Žigljen, tortilla s piletinom, tortilla s povrćem, mediteranska salata s maslinama, lučicama i koktel krastavcima

JUHA

Domaća goveđa juha s povrćem i gris knedlama ili Krem juha od povrća

GLAVNO JELO

Pečena teleća plečka u umaku od kadulje i mažurana
Svinjski kare u umaku od zrelog sira i vina
Pohani pileći file s kukuruznom koricom
Dobra domaćica
Baby mrkva, brokula, cvjetača, prokulica, kukuruz šećerac
Rižoto od povrća
Hruskavci od krumpira

SALATA

izbor svježih sezonskih salata

DESERT

Miješani svadbeni kolači
Svadbeni torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)

Topla janjetina - hladni odojak 50% - 50%
Zapečene pole od krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

Pikantni podravski gulaš

Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax,
Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica (Badel)

Bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

Crveno vino 1,00 l

Pelješac Dingač, Plavac mali

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

Drniški pršut, marinirani suhi svinjski vrat, panceta, baranjska kobasica, paški sir Žigljen, domaća krema od slanutka i bosiljka s hrskavim bruschettama, mediteranska salata s maslinama, lučicama i koktel krastavcima

JUHA

Domaća kokošja juha s povrćem i kašom ili Krem juha od buče

GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina u umaku od pečenja
Svinjski zagrebački odrezak
Pureći medaljoni u umaku od limuna
Pečeni krumpir s dimljenom paprikom
Povrće sa žara
Rižoto od šparoga i pršuta
Prženi valjušci

SALATA

izbor svježih sezonskih salata

DESERT

Special svadbeni kolači
Svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)

Topla janjetina - hladni odojak 50% - 50%
Zapečene pole od krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

Vinski gulaš

Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax,
Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica (Badel)

Bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

Crveno vino 1,00 l

Pelješac Dingač, Plavac mali

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3 (kreirajte svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnih predjela)

- Dalmatinski pršut, dimljeni lax kare u vlastitom umaku, slavonski kulen, paški sir Žigljen, tortilla s piletinom, tortilla s povrćem, mediteranska salata s maslinama, lučicama i koktel krastavcima
- Drniški pršut, marinirani suhi svinjski vrat, panceta, baranjska kobasica, paški sir Žigljen, domaća krema od slanutka i bosiljka s hrskavim bruschettama, mediteranska salata s maslinama, lučicama i koktel krastavcima

JUHA (odabir jedne juhe)

- Domaća goveđa juha s povrćem i gris knedlama
- Krem juha od povrća
- Domaća kokošja juha s povrćem i kašom
- Krem juha od buče

TOPLO PREDJELO - BUFFET STOL (odabir jednog toplog predjela)

- Zapečeni zagorski štrukli
- Pite (zeljanica, sirnica, burek)
- Crni rižoto od sipe
- Teleći rižoto na prominski
- Fusilli s piletinom u umaku od plavog sira

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela)

- Pečena teleća plećka u umaku od kadulje i mažurana ili sporo pečena teletina u umaku od pečenja
- Svinjski kare u umaku od zrelog sira i vina ili svinjski zagrebački odrezak
- Pohani pileći file s kukuruznom koricom ili pureći medaljoni u umaku od limuna

PRILOZI (odabir 4 priloga)

- Rižoto od povrća ili rižoto od šparoga i pršuta
- Dobra domaćica ili pečeni krumpir s dimljenom paprikom
- Baby mrkva, brokula, cvjetača, prokulica, kukuruz šećerac ili povrće sa žara
- Hruskavci od krumpira ili prženi valjušci

SLATKI KUTAK - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije)

- Special svadbeni kolači i moussevi
- Special svadbeni kolači i svježe rezano voće
- Special svadbeni kolači i fine torte HAZ

SVADBENA TORTA PO IZBORU MLADENACA (šnita po osobi)

PEČENJE (servirano na ovalima iza ponoći)

- topla janjetina - hladni odojak (50% - 50%), pole od krumpira, mladi luk, rajčica, paprika i rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

Pikantni podravski gulaš
Vinski gulaš

OTVORENI SVADBENI BAR neograničena konzumacija pića

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax, Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica (Badel)

Bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

Crveno vino 1,00 l

Pelješac Dingač, Plavac mali

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l

Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, drniška buđola i panceta, pureća dimljena šunka, paški sir iz komine, salata od hobotnice na Brački, izbor maslina, lučica i koktel krastavca

JUHA

Juha od junetine i kokošnjeg mesa s povrćem i ribanom taranom ili Krem juha od šumskih gljiva

GLAVNO JELO (dvije plate glavnog jela i jedna plata janjetine)

Pečena teleća prsa marinirana u vinu i lovoru
Pohani svinjski file u panko mrvicama
Dalmatinska paštica
Pečene kriške krumpira s povrćem i mediteranskim biljem
Povrće na maslinovom ulju
Orzotto s dalmatinskim zeljem
Domaći njoki

Topla janjetina s krumpir polama

SALATA

Izbor svježih sezonskih salata

DESERT

Miješani svadbeni kolači
Svadbena torta po odabiru mladenaca

KASNO JELO - buffet stol

Hladni odojak, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice i francuska salata
Dalmatinski pršut, pečenica i domaća salama
Izbor sireva s voćem

Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax, Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica (Badel)

Bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

Crveno vino 1,00 l

Peļešac Dingač, Plavac mali

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

Kava (po izboru)

VIP menu

(Posluživanje na tanjurima do 100 osoba)

HLADNO PREDJELO

Carpaccio od hobotnice s kremom od rikole

JUHA

Juneći dupli consommé s mini štruklima i povrćem

TOPLO PREDJELO

Šurlice s raguom od teletine i odležanim ovčjim sirom

GLAVNO JELO

Tournedos s Madeira umakom i janjeći kare s kaduljom, šparogama sa žara, pjenicom od krumpira i konfitiranim rajčicama s češnjakom

SALATA

Salata od rikole s pestom od komorača, bosiljka i pinjola s dressingom od odležanog octa i mladog istarskog maslinovog ulja

DESERT

Torta Antunović

KASNO JELO

Zapečeni juneći Guinness gulaš

VIP Otvoreni svadbeni bar

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax, Jagermeister, Vodka, Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica (Badel)

Bijelo vino

Maximo Oro, Graševina & Chardonnay, Kutjevo, vrhunsko vino 0,75 l

Crveno vino

Maximo Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, Kutjevo, vrhunsko vino 0,75 l

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni buffet

(min. 70 osoba)

HLADNI BUFFET

Drniški pršut s dalmatinskom salatom od maslina i lučica
Izbor domaćih narezaka i pikantne peppadew papričice punjene sa slanim krem sirom
Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem i grissinima
Juneći carpaccio na podlozi od svježe rikole i kapara
Salata od hobotnice i krumpira
Salata od mozzarelle i cherry rajčice s pestom od bosiljka i prženih lješnjaka
Salata od komorača, naranče i nara
Salata od puretine i suhih smokava u umaku od kefira i sezama
Grčka salata
Izbor sezonskih salata s raznim dressinzima

JUHA (servirana u jušnicima)

Domaća goveđa juha s rezancima

TOPLI BUFFET

Zapečeni zagorski štrukli
Šurlice s raguom od sipe
Pileća rolađa s povrćem i pečenim krumpirom s ružmarinom
Svinjski kare s umakom od meda i limuna s prženim hruskavicama
Sporo pečeni teleći vrat s povrćem na žaru
Patka na Varaždinski s hajdinom kašom
Paštica s njokima
File brancina i lososa s blitvom i krumpirom

SLATKI KUTAK

Panna cote sa šumskim voćem, izbor svježeg voća, izbor najfinijih torti i kolača Hotela Antunović Zagreb
Svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po izboru)

OTVORENI SVADBENI BAR

neograničena konzumacija pića

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax,
Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica

Bijelo vino

Graševina Kutjevo, kvalitetno suho vino 0,75 l

Crveno vino

Frankovka Orahovica, kvalitetno vino 0,75 l

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

Svježa salata od komorača, zelenih jabuka s dressingom od nara

JUHA

Juha od boba i zobene kaše

GLAVNO JELO 1

Pržena cvjetača s vanilijom na podlozi od tempeha i žličnjakom od cikle i soje

GLAVNO JELO 2

Rižini rezanci s povrćem iz woka

KASNO JELO

Povrtni ragu

Specijalni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim dijetama

Izbor iz svadbenog jelovnika ili prethodnog dogovora s klijentom

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

Carpaccio od zelene jabuke i rikole i mousse od cikle

JUHA

Juha od rajčice i cvjetnog meda

GLAVNO JELO 1

Marinirani seitan s kremom od slanutka i mikrozelenjem

GLAVNO JELO 2

Soba noodles s gamberima i povrćem

KASNO JELO

Povrtni ragu

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

Pureća šunka, dalmatinski pršut, dječji mini sendviči i koktel umaci

JUHA

Iz odabranog svadbenog jelovnika

GLAVNO JELO 1

Juneći burger, pileći nuggetsi, pohani štapići sira u tempuri od cornflakesa
Pommes julienne, prženi hash brown krumpiri
Koktel umaci

GLAVNO JELO 2

Mini club sendvič, pommes od batata
Ketchup, majoneza

djeca do 3 godine gratis
djeca od 4 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Wedding night by *Vertigo bar*

HLADNA PREDJELA

Dalmatinski pršut s mediteranskom salatom od maslina, lučica i koktel krastavaca
Izbor plemenitih sireva s groždem i sušenim voćem
Slavonski kulen s pikantnim punjenim papričicama
Tatarski biftek s tostiranim kruhom i maslacem



HLADNA PREDJELA - servirano u čašicama

Tuna tataki s pjenicom od smokve, krokantom i sweet chilli umakom
Dimljeni losos s chutneyem od granny smith jabuke, spužva od cikle, creme fraiche
Nicoise salata
Caprese na štapiću
Sushi maki od svježe ribe



HLADNA PREDJELA

Quesadillas (sir, pršut, šunka, piletina) s pikantnim umacima
Club sandwich



GLAVNA JELA

Zapečeni zagorski štrukli
Teleći satay raznjići s kikiriki umakom
Juneći odležani ramsteak pečen u korici od šarenog papra s raznim dodacima i pita kruhom
Mesni uštipci s kockicama dimljenog sira i pancete, pohani pileći kroketi, panirane bačvice sira, pileći šiš ćevapi
Izbor spring rolica s povrćem i bijelom ribom, razni umaci



PRILOZI

Šareno povrće iz woka, pommes noisette

CARVING STATION - rezanje i serviranje pred gostima

Dalmatinski pršut na stalku rezan i serviran na mirsinim brusketama s raznim tapenadama



SLATKI ZALOGAJI

Izbor šarenih Panna Cotta
Tiramisu u čašicama
Svježe rezano voće
Izbor najfinijih torti HAZ
Čokoladna voćna iznenađenja sa zlatnim preljevom
Mini baklava s pistacijama



VERTIGO SVADBENI OTVORENI BAR

izbor cocktaila (Tequila Sunrise, Sex on the Beach, Vertigo by Night)
domaća žestoka pića (lozovača, travarica, vodka, medovača, Stock, Pelinkovac)
vina (graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1 L)
voda (gazirana pakiranje 1L, negazirana 0,75 L)
gazirani sokovi (Coca-Cola/Zero, Fanta, Sprite 1 L)
prirodni sokovi (naranča, jabuka, borovnica, marelica 1 L)
pivo (Karlovačko, bezalkoholno, limun, Pan, Ožujsko 0,50 L)
espresso kava (po izboru)

Terasa 9. kat / okupljanje gostiju i ispraćaj mladenaca

Koktel 1

samo konzumacija pića, bez hrane

Domaća žestoka pića

Vinoplod Šibenik Travarica, Badel Gin Sax, Badel Pelinkovac gorki, Stock 84, Šljivovica, Borovnica, Medica

Bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

Crveno vino 1,00 l

Pelješac Plavac mali

Voda

Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l

Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: Naranča, jabuka, borovnica, marelica

Pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Koktel 2

Hladni snack

Izbor hladnih narezaka i sireva - pršut, kulen, slavonska šunka, istarski ombolo

Izbor sireva s voćem

Tramezzini s kremom od tune i kapara

Elote sa šunkom i sirom s umacima

Pikantne tortille s piletinom

Bruschette s lososom i krem sirom

Povrtna salata sa slanim sirom i smokvama

Caprese salata

Salata od celera, ananasa i tostiranih oraha

Slatki snack

Izbor miješanih svadbenih kolača

Izbor svježeg sezonskog narezanog voća

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**

Koktel 3

Hladni snack

Izbor hladnih narezaka - pršut, kulen, slavonska šunka, domaća kobasica

Izbor sireva - paški kolan, brie i plavi sir s medom

grissinima, cheddar, emmentaler

Bruschette s pršutom i slanim sirom, punjene peppadew papričice

Ciabatta sendvič s pilećom salatom

Tortilla wraps s kremom od tune i rikole

Mini club sendviči

Cezar salata

Povrtna salata sa slanim sirom

Topli snack

Zapečeni zagorski štrukli

Empanadas s junetinom, taquitosi s piletinom

Juneći uštipci s kajmakom, pileći kroketi sa šunkom i sirom,

pureći šašlik ražnjići, krumpir u korici

Hrskave riblje kuglice sa sezamom i kokosom, torpedo račići, spring rollsi, pohani luk, koktel umaci

Slatki snack

Izbor najfinijih torti i kolača Hotela Antunović Zagreb

Izbor svježeg sezonskog narezanog voća

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu East

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
Antunović Hotel East.

Cijenimo Vaše zanimanje za naš hotel, povodom organiziranja svadbenih svečanosti za što je naša tvrtka specijalizirana i ponosi se dugogodišnjom tradicijom uspješnosti. Naš cilj i odgovornost je predati Vam vrhunsku uslugu, od kompletne organizacije do najsitnijih detalja, kako biste mogli biti ponosni domaćini. Naša **all inclusive** ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a za sve ostale informacije, naš mlad i treniran tim bit će sretan pomoći Vam u svakom trenutku, jer je naš najveći uspjeh Vaše **zadovoljstvo.**

Korak po korak do velikog DA!
Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravu u
Antunović Hotelu East.

Kvaliteta i kvantiteta (Q2), pristupačne cijene, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od elemenata zašto baš nama ukazati povjerenje.



KONTAKT

Dora Margetić

voditeljica kongresnog i banketnog odjela

tel. +385 (0) 1 2080 000

mob: +385 (0) 99 493 4314

e-mail: dora.margetic@antunovic.hr



www.antunovic.hr
Kobiljačka 102/2
HR-10361 Sesvete-Kraljevec

HOTEL ANTUNOVIĆ

ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

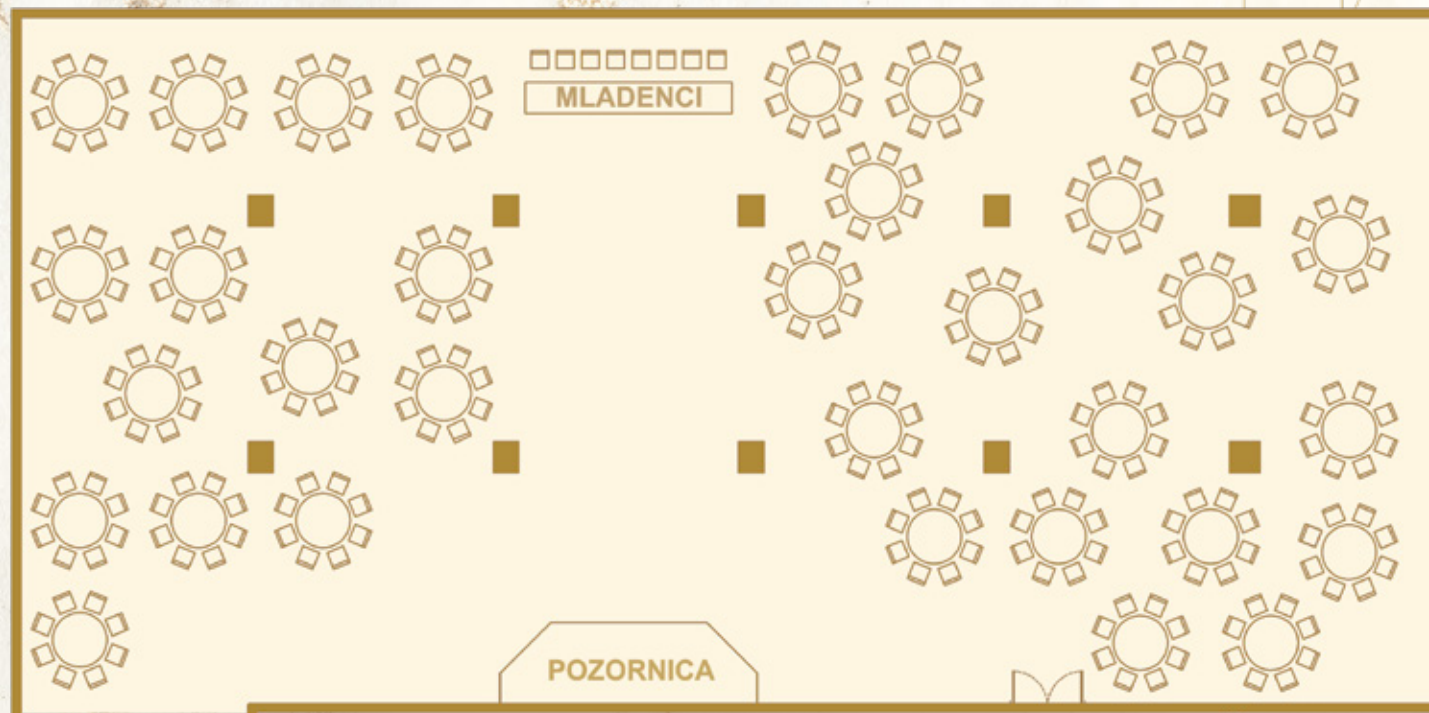


dvorana Aria

Dvorana ima kapacitet do 320 uzvanika i sastoji se od 4 sekcije

Dvoranu možete svjetlošću obojati u željenu nijansu.

- broj potrebnih sekcija prema broju uzvanika
- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- multimedija i specijalni efekti (moving head, laseri, balon i dim mašina)
- pozornica za glazbeni sastav
- klimatiziran prostor
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- predvorje za doček gostiju
- mogućnost odabira boje stolnog rublja
- sustav upravljanja dvoranom (više od 150 scena)
- prezentacija s 3 projektora





Svečani svadbeni menu 1

HLADNO PREDJELO

dalmatinski pršut, fina deluxe šunka, slavonski kulen, kruna livanjskog sira sa suhim voćem, domaći sir i kajmak sa posipom od crvene paprike, mediteranski mix

JUHA

domaća kokošja juha s korjenastim povrćem, mesom i tjesteninom ili zagorska krumpirova juha

GLAVNO JELO

glazirano teleće pečenje u marinadi od začinskog bilja uz pečene ploške krumpira
hrskava piletina punjena kremom od kulena i plemenitog sira i marinirano povrće sa žara, svinjski medaljoni u umaku od šparoga i pancete sa gurmanskim rižotom i pogačicama od ribanog krumpira

SALATA

buket miješanih salata

DESERT

izbor svadbenih slastica
svadbena torta po odabiru (šnita po osobi)

PEČENJE s ražnja

hladni odojak - topla janjetina (50% - 50%)
s krumpir polama i salatom od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvice

KASNO JELO

gulaš sa crvenim vinom i noklicama

OTVORENI BAR

Domaća žestoka pića: Stock, Pelinkovac, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Medica

Vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

Voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

Prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

Pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

Kava: Espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

Okusi Dalmacije;
cvjetovi pršuta, ombolo, dimljena panceta, zreli livanjski sir
mousse od bijele ribe s mirisnim brusketama uz
zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA

kreпка juha od govedeg repa i korjenastog povrća ili
krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim
sjemenkama

GLAVNO JELO

špikana junetina s pancetom u umaku od suhих šljiva i vina sa
domaćim šurlicama
glazirano svinjsko pečenje s ružmarinom uz
gratinirani krumpir iz škrovade
pohane rollice pilećeg filea sa nadjevom od sira i pršuta uz
rižoto sa dimljenim sirom i pjenušcem i okruglim hruskavicima

SALATA

buket miješanih salata

DESERT

izbor svadbenih slastica
svadbena torta po odabiru (šnita po osobi)

PEČENJE s ražnja

topla janjetina – hladni odojak (70% - 30%)
zapečene pole krumpira
salata od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

vinski gulaš s krumpirom

OTVORENI BAR

Domaća žestoka pića: Stock, Pelinkovac, Travarica, Šljivovica,
Borovnica, Medica
Vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L
Voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L
Gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L
Prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L
Pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L
Kava: Espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 3

(kreirate sami svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnog predjela)

- dalmatinski pršut, fina deluxe šunka, slavonski kulen, kruna livanjskog sira sa suhim voćem, domaći sir i kajmak s posipom od crvene paprike mediteranski mix
- Okusi Dalmacije; cvjetovi pršuta, ombolo, dimljena panceta, zreli livanjski sir mousse od bijele ribe s mirisnim brusketama uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA (odabir jedne juhe)

- domaća kokošja juha s korjenastim povrćem, mesom i tjesteninom
- zagorska krumpirova juha
- krepka juha od goveđeg repa i korjenastog povrća
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama
- bistra goveđa juha s mesom, povrćem i domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO - buffet stol (odabir jednog toplog predjela)

- zapečeni zagorski štrukli
- izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek) s preljevom od vrhnja
- crni rižoto na tribunjski
- istarski fuži s pršutom i tartufima
- rižoto od jadranskih kozica

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela)

- glazirano teleće pečenje u marinadi od začinskog bilja ili špikana junetina s pancetom u umaku od suhih šljiva i vina
- hrskava piletina punjena kremom od kulena i plemenitog sira ili pohane rollice pilećeg filea s nadjevom od sira i pršuta
- svinjski medaljoni u umaku od šparoga i pancete ili glazirano svinjsko pečenje s ružmarinom

- pečene ploške krumpira ili gratinirani krumpir iz škrovade
- gurmanski rižoto ili rižoto s dimljenim sirom i pjenušcem
- marinirano povrće sa žara ili domaće šurlice
- pogačice od ribanog krumpira ili okrugli hruskavci

SALATA

buket miješanih salata

SLATKI ZALOGAJI - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije deserta)

- miješani svadbeni kolači i izbor mousseva
- miješani svadbeni kolači i izbor finih torti
- miješani svadbeni kolači i izbor svježeg narezanog voća

SVADBENA TORTA PO IZBORU MLADENACA (šnita po osobi)

PEČENJE S RAŽNJA (servirano na ovalima)

topla janjetina – hladni odojak (50% - 50%)
zapečene pole krumpira, salata od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

- gulaš s crvenim vinom i noklicama
- vinski gulaš s krumpirom
- slavonski čobanac

OTVORENI BAR

Domaća žestoka pića: Stock, Pelinkovac, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Medica

Vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

Voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

Prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

Pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

Kava: Espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

dalmatinski pršut, baranjski kulen, domaća pečenica
livanjski sir; Bristol salata od piletine, vrhnja i zelenih jabuka,
ukiseljeno povrće

JUHA

pileći ujušak s knedlicama ili
domaća goveđa juha s kockicama mesa,
tjesteninom i povrćem

GLAVNO JELO

lagano pečeni teleći vrat u umaku od kadulje i meda
pečena janjetina s ražnja, panirani pileći file u kukuruznim
pahuljicama
zapečene pole krumpira, mlado povrće kuhano na pari,
rižoto od žute mrkve i gorgonzole

SALATA

šarena salata od svježeg povrća, mladi luk i rotkvice

DESERT SLATKI ZALOGAJ (buffet stol)

svadbeni miješani kolači, izbor raznih mousseva,
šarene panna cotte
svježe narezano sezonsko voće

svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

KASNO JELO (buffet stol)

zapečeni štrukli s vrhnjem
rižoto od jadranskih kozica
pikantni gulaš s krušnom roladom

„OTVORENI SVADBENI BAR“

neograničena konzumacija pića

Domaća žestoka pića: Stock, Pelinkovac, Travarica, Šljivovica,
Borovnica, Medica

Vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

Voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

Prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

Pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

Kava: Espresso po izboru

Okupljanje gostiju i ispraćaj mladenaca

Koktel 1 (trajanje do 3 sata)

šunka u kori od kruha poslužena s hrenom i rotkvicama
domaća pečenica s pikantnim papričicama punjenim kajmakom
svinjski suhi vrat sa slatkim i ljutim feferonima
dalmatinski pršut s crnim i zelenim maslinama
slavonski kulen s domaćim uštipcima
izbor plemenitih sireva s maslinovim uljem i bademima

paleta vezanih salata u čašicama:
dalmatinska salata sa slanim sirom i suhim smokvama,
pileća salata na rukoli s espumom od dijona, senfa i meda,
salata od pršuta i feta sira

ciabatta sa pršutom, rikolom i maslinovim uljem
tris aromatiziranih brusketa
razna peciva

slatki zalogaji Antunović hotela
svježe narezano voće

uključeno piće iz otvorenog svadbenog bara

Koktel 2 (trajanje do 3 sata)

Okusi Dalmacije;
cvjetovi pršuta, ombolo, dimljena panceta, izbor zrelih sireva
mousse od bijele ribe sa mirisnim brusketama uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare
proljetna salata s trakicama pilećeg filea
dalmatinska salata sa slanim sirom i suhim smokvama
izbor otvorenih i snack sendviča

koktel ražnjići s povrćem sa žara
mesni uštipci sa sirom i pancetom uz prženi krumpir u korici
crunch piletina s kremom od kulena i sira i domaćim kroketima
zapečeni štrukli u vrhnju
izbor raznih umaka

razna peciva

slatki zalogaji Antunović hotela
izbor svježeg sezonskog narezanog voća

uključeno piće iz otvorenog svadbenog bara

Obiteljski ručak dan nakon svadbe (trajanje do 3 sata)

Iz našeg kotlića

gulaš s crvenim vinom i noklicama ili vinski gulaš s krumpirom

Glavno jelo

(jedan oval glavnog jela i jedan oval pečenja)
glazirano teleće pečenje u marinadi od začinskog bilja
hrskava piletina punjena kremom od kulena i plemenitog sira
svinjski medaljoni u umaku od šparoga i pancete
pečene ploške krumpira, marinirano povrće sa žara,
gurmanski rižoto, pogačice od ribanog krumpira

topla janjetina i hladni odojak s ražnja s mladim lukom i zapečenim krumpir polama

Salata

buket miješanih salata

Desert

izbor svadbenih slastica

uključeno piće iz otvorenog svadbenog bara

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

hrskava salata s ciklom i pečenim orasima u medu

JUHA

krem juha od brokule

GLAVNO JELO 1

teryaki tofu sa rižom i sezamom

GLAVNO JELO 2

farafel na rukoli i cherry rajčicama s uljem od bosiljka

KASNO JELO

ragu od batata, riže i slanutka s curry umakom

Specijalni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim dijetama
Izbor iz svadbenog jelovnika ili prethodnog dogovora s klijentom

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

heirloom salata s cocktail rajčicama

JUHA

krem juha od špinata s uljem od bosiljka

GLAVNO JELO 1

odrezak od kukuruza sa šparogama i karfiolom na kremi od celera

GLAVNO JELO 2

rižoto s muškarnim vinom i dimljenim sirom

KASNO JELO

povrtno varivo s pečenim povrćem

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

tortilja sa šunkom i sirom,
mini sendviči (pureća šunka, topljeni sir i rajčica, pršut)
ciabatta s dimljenom šunkom i rukolom

JUHA

iz odabranog svadbenog menija

GLAVNO JELO 1 (sve mini)

hrskavi pileći prutići
mesne okruglice
trakice pilećeg filea sa žara
kroketi od sira
pommes frites, rosti krumpir,
okrugli hrustavci, koktel umak

GLAVNO JELO 2

club sendviči, prženi krumpir, ketchup,
majoneza

djeca do 3 godine gratis

djeca od 4 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Vama, našim dragim mladencima, **u cijenu je uključeno:**

1. **pjenušac** za mladence, kumove i roditelje poslužen prilikom dolaska i rezanja torte
2. **poklon noćenje** u prekrasnom apartmanu (s posebnim sefom)
3. **doručak a la carte** poslužen u apartmanu
4. korištenje 3 vrste sauna, bazena, jacuzzia, trim kabineta i relax zone u našem **Aspa wellness centru ***
5. kasni **check-out**
6. **savjeti** za glazbene sastave, usluge frizera te video i foto usluge
7. **servis osoblja** iza ponoći
8. **najam dvorane** za svadbenu svečanu do 5:00 sati ujutro
9. **plesni podij i pozornica** za glazbeni sastav
10. **5 parkirnih mjesta** u hotelskoj garaži *
11. vanjski **parking** za sve goste **
12. **troškovi** zaštite autorskih muzičkih prava (**ZAMP**)
13. **kreiranje vlastitog svadbenog menija** uz preporuke šefa kuhinje
14. **izrada protokola** cijele svečanosti uz osobnog voditelja
15. mogućnost upotrebe **posebnog sefa u dvorani ****
16. usmjeravanje gostiju uz pomoć **Digital signage** sustava
17. **izrada** jelovnika i karte pića
18. **tlocrt** dvorane i raspored sjedenja uzvanika
19. **stol za mladence** različitih veličina i oblika
20. za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine se **HACCP team** Hotela Antunović Zagreb / Antunović Hotela East
21. **posluživanje** Vašeg donesenog pića
22. sustav upravljanja dvoranama

* vrijedi za Hotel Antunović Zagreb

** vrijedi za Antunović Hotel East



... JEDINSTVENI DOŽIVLJAJI!

UKLJUČENO U CIJENU MENU-A

Dekorativna rasvjeta dvorane Tomislav, Beethoven	800€, 500€
Dekorativna rasvjeta dvorane Aria	600€
Moving head (komad)	70€
Dekorativna rasvjeta mladenačkog stola	60€
Aparat za balone od sapunice	50€
Dim mašina	100€
Laser (komad)	70€
Presvlake na stolcima (bez i s mašnom)	2-2,50€

UKLJUČENO
U CIJENU MENIJA

DODATNE USLUGE NA UPIT

Zapečeni zagorski štrukli
Kuhana govedina/piletina s umacima i povrćem
Rižoto mornarski / rižoto od sipe
Janjetina 80 % - odojak 20 %
Izbor svježeg sezonskog voća
Izbor sladoleda
Slatki stol (voće, izbor najfinijih torta, moussevi)
Izbor sireva sa suhim voćem
Soparnik (kod aperitiva)
Izbor raznih štrudli
Izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek)
Fritula bar (čokolada, naranča, brusnica, grožđice)

Izbor domaćih zalogaja uz aperitive (uštipci, dukati, kiflice)

Sushi bar show

Tartar steak show

Apetisani posluženi uz aperitive

Čokoladna fontana s voćem, mini fritule, munchmallows
(za 150 osoba, trajanje 3 sata)

Rezanje pršuta na stalku kod okupljanja gostiju

Salata od sipe i hobotnice

Mediteranski riblji pate

Pjenušac za sve uzvanike

Buteljirano vino (na upit ovisno o sorti)

Degustacija hrvatskih rakija sa suhim voćem

Kokteli

Svečani doček gostiju na terasi 9 kata (cocktail do 200 osoba) Hotel Antunović
Zagreb

Doček ili ispraćaj mladenaca – cocktail menu s pićem

Organizacija objeda nakon svadbe (menu)

Garaža u organizaciji mladenaca po posebnim uvjetima (Hotel Antunović Zagreb)

Projekcija slika

Ledene figure

Dodatne sobe ili apartmani u Hotelima Antunović

Hotel zadržava pravo izmjena sadržaja dodatnih usluga.

*Zasladite dodatno Vašu svadbenu svečanost
sa stilom!*



Svadbjeni kolači i torte hotela Antunović

Dopustite sitnim slatkim zalogajima da vam srećom zašćere svaki stol

kolaci@antunovic.hr 099/2100-171



OPĆI UVJETI

organiziranja svadbenih svečanosti u Hotelima Antunović

1. SKLAPANJE UGOVORA

- Naručitelj iz Ponude svadbenih svečanosti izabire Ponudu svadbene večere s odabranim svadbenim menu-om, te istu potpisuje uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene večere.
- Svečani svadbeni menu te Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti.
- Nakon prihvaćanja Ponude svadbene večere, sve njene izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pismenom obliku ili potvrđene elektroničkom poštom.

2. SVEČANI SVADBENI MENU

- Svečani svadbeni menu Naručitelj bira iz Ponude svadbenih svečanosti, te sadrži odabrane artikle i cjenik prema broju gostiju i danu održavanja svadbene večere
- U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Hotel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.
- Ako nakon potpisivanja Ponude i to u razdoblju od mjeseca potpisivanja ponude do 3 mjeseca prije održavanja svadbene svečanosti, dođe do povećanja indeksa potrošačkih cijena u iznosu većem od 3%, Hotel zadržava pravo povećati cijene.
- Indeks potrošačkih cijena utvrđuje Državni zavod za statistiku i objavljuje se u Narodnim novinama.
- Hotel se obvezuje 3 mjeseca prije održavanja svadbene svečanosti obavijestiti Naručitelje elektroničkom poštom o novoj cijeni sukladno prethodnom stavku, a Naručitelji mogu u roku od 7 radnih dana prihvatiti novu ponudu ili odustati od održavanja svadbene svečanosti u kojem slučaju se Hotel obvezuje vratiti primljeni predujam.

3. PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

- Protokol svadbene svečanosti ugovara se i potpisuje najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere.
- Naručitelj je dužan konačan i obvezujući broj gostiju prijaviti 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti.
- Protokolom svadbene svečanosti mogu se ugovoriti i dodatne usluge po cijenama iz ponude svadbenih svečanosti Hotela Antunović.

4. RADNO VRIJEME

- Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, svakodnevno do

5. ODGOVORNOST NARUČITELJA

- U slučaju da Hotel odobri Naručitelju donošenje vlastite opreme, ista mora biti u skladu s pravilima Hotela Antunović.
- Naručitelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i/ili opremi

6. PLAĆANJE

- Sve cijene su izražene s uključenim PDV-om prema zakonima RH.
- Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ponude svadbene večere Naručitelj je dužan uplatiti predujam u iznosu od najmanje 1.000,00 EUR. Iznos predujma odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu.
- O izvršenoj uplati predujma Naručitelj će dostaviti ovjeren primjerak uplatnice. Ako se uplata predujma izvrši na blagajni Hotela, Naručitelju će se izdati račun o izvršenoj uplati.
- Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije sljedeći dan poslije održavanja svadbene svečanosti.

7. OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkáže ugovorenu svadbenu svečanost, Hotel zadržava predujam.

8. DOSTAVE

- Cvijeće i dekoracije do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.
- Kolači i torta isključivo od pravne osobe ili obrta, do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.
- Donošenje vlastite hrane nije dopušteno zbog pravila HACCP-a.
- Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 sati nakon održane svadbene svečanosti.
- Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. do 17:00 sati na dan održavanja svadbene svečanosti.
- Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

9.OSTALO

- Za djecu mlađu od 3 godine ne plaća se svadbeni menu, a za djecu od 4 do 10 godina plaća se svadbeni menu u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi ako su djeca smještena za dječjim stolom.
- U cijenu svadbenog menu-a uključena su davanja koja je Hotel dužan platiti HDS Zamp-u za autorska prava.



HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB


ANTUNOVIĆ
HOTEL | east

Ljubav nije gledanje jedno u drugo, već zajedno u istom pravcu...