



ANTUNOVIĆ  
*Vjenčanja*

svadbene  
svečanosti

2025.

# Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu West

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u  
**ANTUNOVIĆ HOTEL WEST**

Cijenimo Vaš interes za naš hotel povodom organiziranja svadbene svečanosti.

Stručnost našeg tima, organizacija i visoka razina kvalitete, te odabir vrhunske hrane i pića jamstvo su zadovoljstva Vas i Vaših uzvanika.

Posebna pozornost i trud posvećen čak i najsitnijim detaljima učinit će razliku o kojoj će se pričati još dugo nakon Vašeg velikog dana.

Ponosimo se dugogodišnjim uspjehom, a naša je odgovornost pružiti Vam vrhunsku uslugu kako biste bili ponosni domaćini. Naša ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a naš mlad ali treniran tim spreman je udovoljiti svakom Vašem zahtjevu. Vaše zadovoljstvo naš je imperativ!

Korak po korak do velikog DA!

Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u Antunović Hotelu West.

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



## KONTAKTI

**Ana Branišelj**

event manager

t: +385 (0)1 2041 216

m: +385 (0)99 211 6745

e: ana.braniselj@antunovic.hr

**Marina Vlašić**

event manager

t: +385 (0)1 2041 210

m: +385 (0)99 312 0363

e: marina.vlasic@antunovic.hr

**ANTUNOVIĆ**  
HOTEL | west

Zagrebačka avenija 100A  
10090 Zagreb

[www.antunovic.hr](http://www.antunovic.hr)



ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

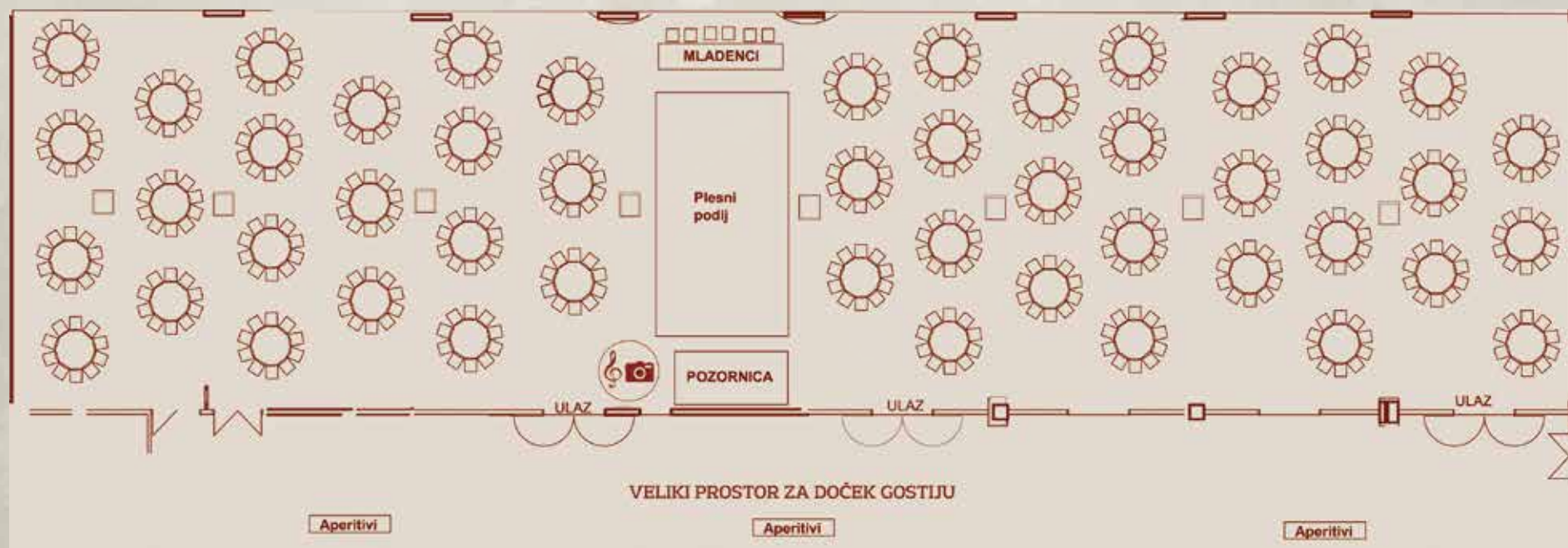
## dvorana Tomislav

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)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- veliko predvorje za doček gostiju
- staklena stijena koja omogućava prekrasan pogled
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)









ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

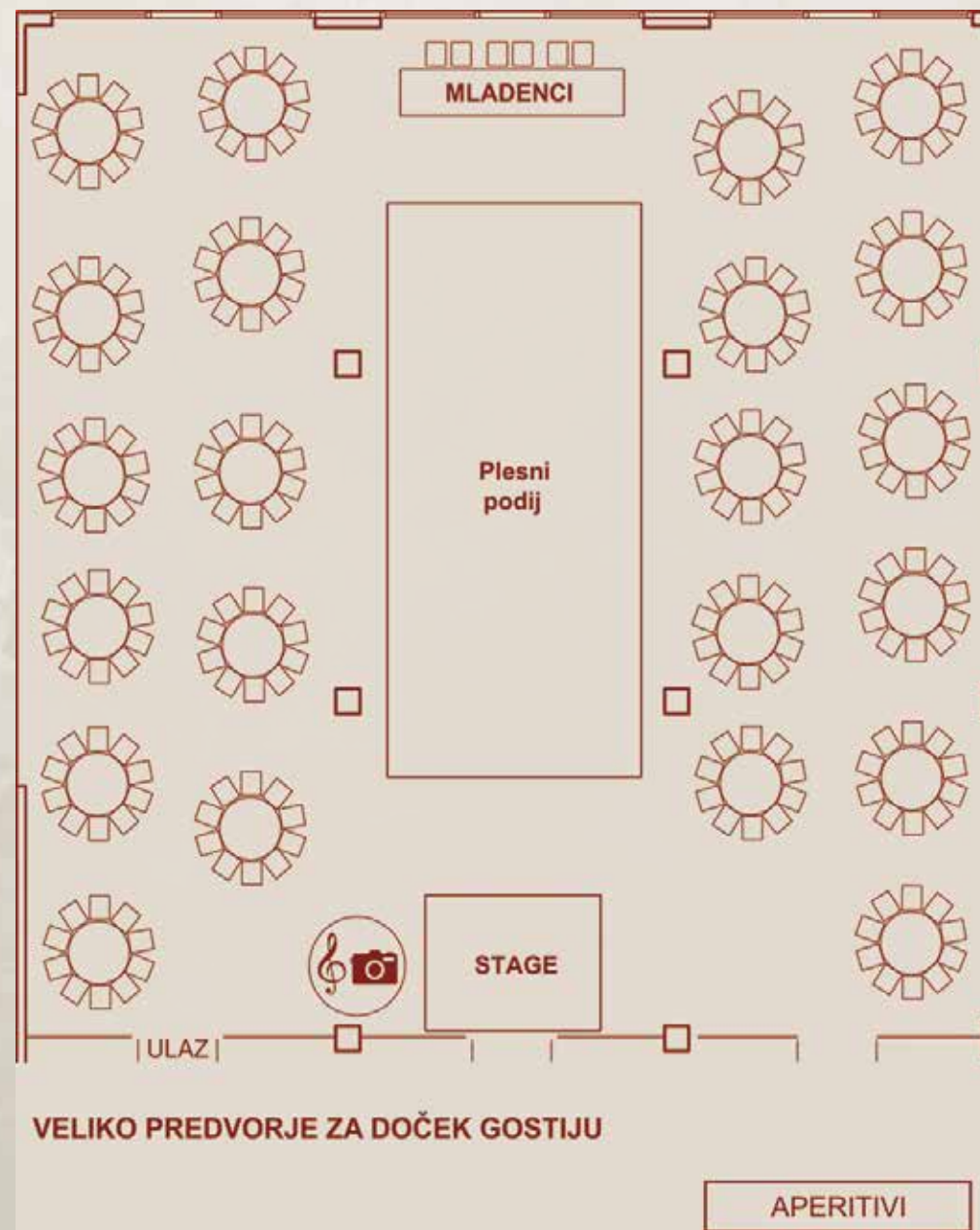
# dvorana Beethoven

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)
- 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







## Svečani svadbeni menu 1

### HLADNO PREDJELO

pršut, dimljena šunka, (beljski) kulen, samoborska salama, livanjski sir, punjene papričice s namazom od sira i marinirani cheddar sir, izbor maslina, lučica

### JUHA

consomé od goveđeg repa i buta s povrćem i rezancima ili krem juha od šparoga

### GLAVNO JELO

sporo pečena teleća prsa s umakom od pečenja, pohani pileći file mariniran estragonom i paniran u panko mrvicama, medaljoni svinjskog hrbata s umakom od rokforda i zelenog papra, pečeni krumpir s timjanom i dimljenom paprikom, parena brokula, cvjetača, prokulica i baby mrkva na maslacu rižoto s povrćem.

### 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 krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

### IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

pikantni čobanac

### OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

#### domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

#### bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

#### crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

#### 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

lepeza pršuta, buđola, pureća šunka i panceta  
paški sir Žigljen i kozji sir, namaz od tune i kapara s hrskavim  
brusketama, izbor maslina lučica

### JUHA

kokošja juha s povrćem i griz noklama ili  
krem juha od šumskih gljiva

### GLAVNO JELO

juneći paleron u umaku od šljiva  
pohani pileći zabatak u hrskavim panko mrvicama  
sporo pečena mliječna vratina s umakom od pečenja  
pečene ploške krumpira s pancetom,  
mrkvom lukom zapečeni s vrhnjem  
povrće na žaru s pestom od maslina  
rižoto od šumskih gljiva, njoki

### SALATA

izbor svježih sezonskih salata

### DESERT

special svadbeni kolači  
svadbena torta po odabiru mladenaca

### PEČENJE (s ražnja)

topla janjetina - hladni odojak 70% - 30%  
zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

### IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

mađarski gulaš s peštom

### OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

#### domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock,  
šljivovica, borovnica, medica, travarica

#### bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

#### crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

#### 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)

- pršut, dimljena šunka, (beljski) kulen, samoborska salama, livanjski sir, punjene papričice s namazom od sira i marinirani cheddar sir, izbor maslina, lučica
- lepeza pršuta, buđola, pureća šunka i panceta, paški sir Žigljen i kozji sir, namaz od tune i kapara s hrskavim brusketama, izbor maslina lučica

### JUHA (odabir jedne juhe)

- consomé od goveđeg repa i buta s povrćem i rezancima
- krem juha šparoga
- kokošja juha s povrćem i griz noklama
- krem juha od šumskih gljiva

### TOPLO PREDJELO - BUFFET STOL (odabir jednog toplog predjela)

- zapečeni domaći štrukli
- fuži u umaku od tartufa
- teleći rižoto a la Skradin
- pite ( s mesom, sirnica i zeljanica)
- kuhana govedina s lešo povrćem i umakom od hrena i rajčice

### GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela)

- sporo pečena teleća prsa s umakom od pečenja ili juneći paleron u umaku od šljiva
- pohani pileći file mariniran estragonom i paniran u panko mrvicama ili pohani pileći zabatak u hrskavim panko mrvicama
- medaljoni svinjskog hrbata s umakom od rokforda i zelenog papra ili sporo pečena mliječna vratina s umakom od pečenja

### PRILOZI (odabir 4 priloga)

- pečeni krumpir s timjanom i dimljenom paprikom ili pečene ploške krumpira s pancetom, mrkvom lukom zapečeni s vrhnjem
- parena brokula, cvjetača, prokulica i baby mrkva na maslacu ili povrće na žaru s pestom od maslina
- rižoto s povrćem ili rižoto sa šumskim gljivama
- njoki ili okrugli hruskavci

### 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 Antunović hotela

### SVADBENA TORTA PO ODABIRU MLADENACA

### PEČENJE (servirano na ovalima iza ponoći)

topla janjetina - hladni odojak (70% - 30%), pole 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

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

#### bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

#### crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

#### 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

pršut, panceta, hladno dimljena sabljarka, paški sir iz komine, tortilla s tunom i tortilla s povrćem na mediteranski, izbor maslina, lučica i koktel krastavca

### JUHA

juha od škarpine, komorača i anisete ili krem juha od šumskih gljiva

### GLAVNO JELO (dva ovala glavnog jela i jedan oval janjetine)

pečena teleća vratina s umakom od zelenih maslina, pohani svinjski file u panko mrvicama, dalmatinska paštica, pečene kriške krumpira s povrćem i mediteranskim biljem, povrće na maslinovom ulju, orzoto s dalmatinskim zeljem, njoki

topla janjetina s polama krumpira

### 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, izbor dalmatinskog pršuta, pečenica i domaće salame, izbor sireva s voćem

### OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

#### domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

#### bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

#### crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

#### 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 kozica sa salatom od krumpira, rukole i kapara

### JUHA

juneći consomé s Armagnacom i raviolom od sira

### TOPLO PREDJELO

zapečeni zagorski štrukli

### GLAVNO JELO

turnedos s madera umakom i janjeći kare s kaduljom sa šparogama s grilla, pjenicom od pastrnjak i tartufa i confetiranim rajčicama s češnjakom

### SALATA

salata od rukole s pestom od pinjola, koromača i bosiljka s dresingom od starog 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

gin, pelinkovac, stock, jagermeister, vodka  
šljivovica, borovnica, medica, travarica

#### 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

pršut s dalmatinskom salatom od maslina i kapulica, izbor domaćih narezaka i pikantne peppadew papričice punjene sa slanim krem sirom, izbor plemenitih sireva sa suhim voćem i grisinima, 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 suhих smokava u umaku od kefira i sezama, grčka salata, izbor sezonskih salata s raznim dresinzima

## JUHA (servirana u jušnicima)

domaća goveđa juha s rezancima

## TOPLI BUFFET

zapečeni domaći štrukli  
šurlice s raguom od sipe  
pileća rolada 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 cotta sa šumskim voćem, izbor svježeg voća, izbor najfinijih torti i kolača Antunović hotela  
svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

## OTVORENI SVADBENI BAR

neograničena konzumacija pića

### domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

### 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

od graška i mente

### GLAVNO JELO 1

pržena cvjetača sa vanilijom na podlozi od tempeha i žličnjakom od soje i cikle

### GLAVNO JELO 2

rižini rezanci s povrćem iz woka

### KASNO JELO

ragu od povrća i rajčice

## 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

tempeh na mediteranski s kremom od slanutka i mikro zelenjem

### GLAVNO JELO 2

file brancina s kremom od blitve i umakom od badema i suhih smokava

### KASNO JELO

ragu od povrća i rajčice

## Dječji menu

### HLADNO PREDJELO

dječji mini sendviči sa zimskom salamom, pureća šunka, dalmatinski pršut 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

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 svježere ribe



## HLADNA PREDJELA

quesadillas (sir, pršut, šunka, pilećina) s pikantnim umacima  
club sandwich



## GLAVNA JELA

zapečeni zagorski štrukli  
teleći satay raznjici 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 čevapi  
izbor spring rolica s povrćem i bijelom ribom, razni umaci



## PRILOZI

Šareno povrće iz woka, pommes noisette

## CARVING STATION - rezanje i serviranje pred gostima

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



## SLATKI ZALOGAJI

izbor šarenih panna cotta  
tiramisu u čašicama  
svježere rezano voće  
izbor najfinijih torti Antunović Hotela West  
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 1 L, 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

### Koktel 1

samo konzumacija pića, bez hrane

#### domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock,  
šljivovica, borovnica, medica, travarica

#### bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

#### crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

#### 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,  
grisinima, cheddar, emmentaler,  
bruschette s pršutom i slanim sirom,  
punjene peppadew papričice,  
tortilla s pilećom bristol salatom,  
tortilla wraps s kremom od tune i rikole,  
mini club sendviči,  
vege salata od cous cousa,  
povrtna salata sa slanim sirom

#### topli snack

zapečeni zagorski štrukli,  
pljukanci sa umakom od tartufa,  
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, spring  
rolls, pohani luk, koktel umaci

#### slatki snack

izbor najfinijih torti i kolača Antunović hotela  
izbor svježeg sezonskog narezanog voća

**uključeno piće iz otvorenog  
svadbenog bara**



ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

# 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 upravo 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 prodaje  
tel. +385 (0) 1 2080 000  
mob: +385 (0) 99 493 4314  
e-mail: [dora.margetic@antunovic.hr](mailto:dora.margetic@antunovic.hr)



**[www.antunovic.hr](http://www.antunovic.hr)**  
Kobiljačka 102/2  
HR-10361 Sesvete-Kraljevec



# HOTEL ANTUNOVIĆ

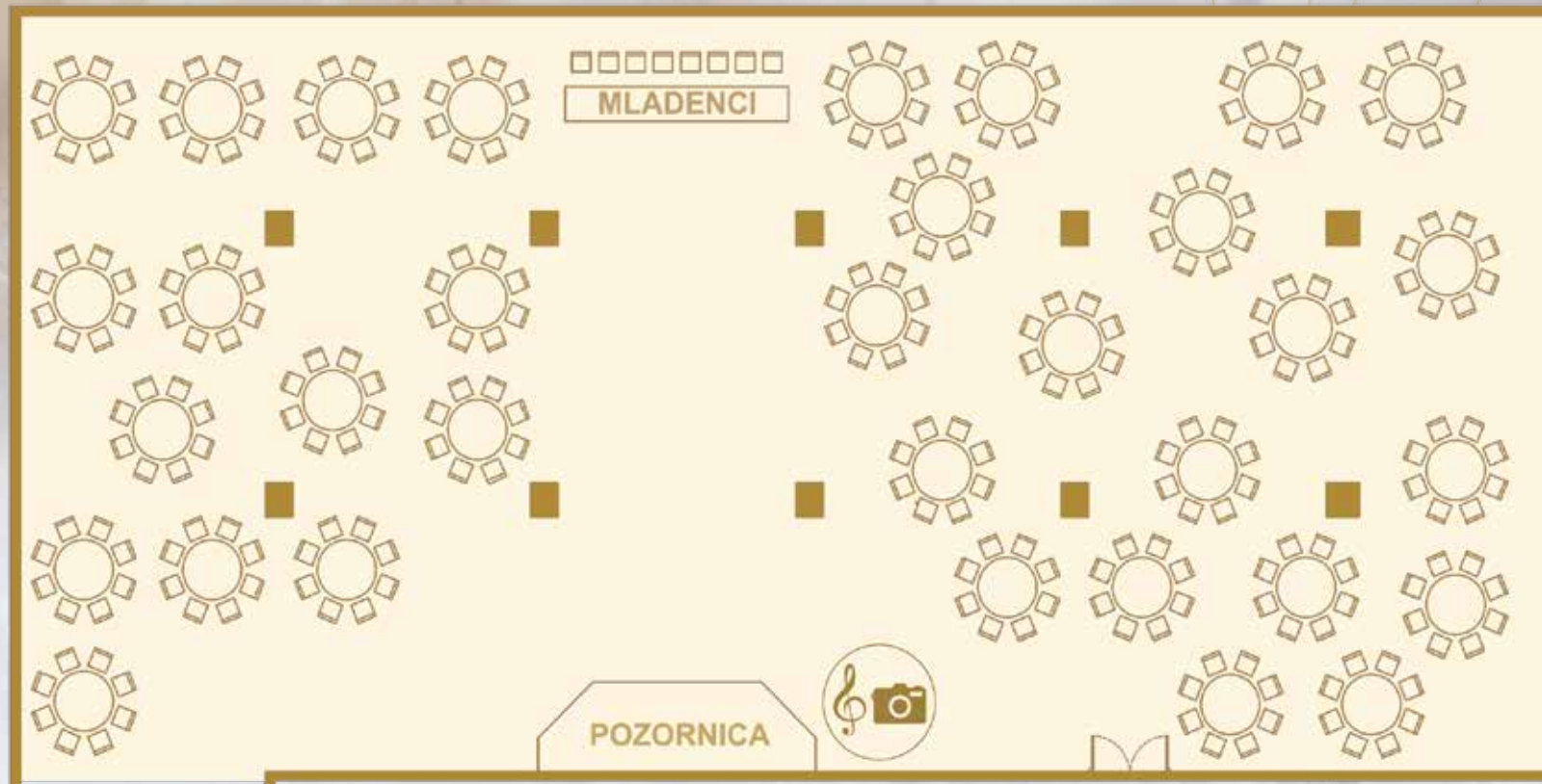
ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

# 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, 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

baranjski kulen, dimljena šunka, cvjetovi pršuta, tvrdi dimljeni sir i lepeza zrelog livanjskog sira  
mini papričice punjene kremom od sira s ukiseljenim povrćem

### JUHA

krem juha od biranih šumskih gljiva ili  
bistra pileća juha s domaćim knedlicama, mesom i povrćem

### GLAVNO JELO

lagano pečena teletina s krumpirom i povrćem iz pećnice  
panirani prutići pilećeg filea sa začinskim biljem  
uz rižu sa šalšom od povrća  
špikani svinjski kare u umaku od senfa i meda s domaćim kroketima i  
povrćem kuhanim na pari

### SALATA

svježna sezonska miješana salata

### DESERT

izbor miješanih svadbenih kolača  
**svadbena torta po odabiru mladenaca**

### PEČENJE - vlastiti ražanj

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (50% - 50%)  
s krumpir polama i salatam od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

### KASNO JELO

pikantni slavonski čobanac s noklicama

### OTVORENI 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



## Svečani svadbeni menu 2

### HLADNO PREDJELO

deluxe pureća šunka, dimljena panceta, istarska kobasica, lepeza pršuta, marinirane kockice slanog sira s maslinovim uljem, livanjski sir i mediteranski mix

### JUHA

domaća goveđa juha s povrćem, mesom i ribanom tjesteninom ili krem juha od brokule s mariniranim kockicama kruha

### GLAVNO JELO

sporo pečeni teleći vrat u umaku od papra uz zapečene ploške krumpira, pileći medaljoni panirani u panko mrvicama uz povrće sa žara, svinjska rolada punjena na dalmatinski uz kremasti rižoto od povrća i okrugle hruskavce

### SALATA

svježa sezonska miješana salata

### DESERT

izbor miješanih svadbenih kolača  
**svadbena torta po odabiru mladenaca**

### PEČENJE - vlastiti ražanj

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (30% - 70%) s krumpir polama i salatam od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

### IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

vinski gulaš

### OTVORENI 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

# Svečani svadbeni menu 3

(kreirajte sami svoj svadbeni menu)

## HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnog predjela)

- baranjski kulen, dimljena šunka, cvjetovi pršuta, tvrdi dimljeni sir i lepeza zrelog livanjskog sira, mini papričice punjene kremom od sira s ukiseljenim povrćem
- deluxe pureća šunka, dimljena panceta, istarska kobasica, lepeza pršuta, marinirane kockice slanog sira s maslinovim uljem, livanjski sir i mediteranski mix

## JUHA (odabir jedne juhe)

- bistra pileća juha s domaćim griz knedlicama, mesom i povrćem
- domaća goveđa juha s povrćem, mesom i ribanom tjesteninom
- krem juha od brokule s mariniranim kockicama kruha
- zagorska krumpirova juha
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama
- krem juha od biranih šumskih gljiva

## TOPLO PREDJELO - buffet stol (odabir jednog toplog predjela)

- zapečeni štrukli u domaćem vrhnju
- teleći rižoto na skradinski
- rižoto od jadranskih kozica
- istarski fuži s pršutom i tartufima
- izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek) s preljevom od vrhnja

## GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela)

- lagano pečena teletina s krumpirom i povrćem iz pećnice ili sporo pečeni teleći vrat u umaku od papra uz zapečene ploške krumpira
- panirani prutići pilećeg filea sa začinskim biljem uz rižu sa šalšom od povrća ili pileći medaljoni u panko mrvicama uz povrće sa žara
- špikani svinjski kare u umaku od senfa i meda s domaćim krocketima i povrćem kuhanim na pari ili svinjska rolada punjena na dalmatinski uz kremasti rižoto od povrća i okruglim hruskavicama

## SALATA

svježa sezonska miješana salata

## SLATKI ZALOGAJI - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije deserta)

razni deserti u čašicama i miješani svadbeni kolači  
mini torte Antunović hotela i miješani svadbeni kolači  
svježe sezonsko narezano voće i miješani svadbeni kolači

## svadbeni torta po odabiru mladenaca

## PEČENJE - vlastiti ražanj servirano na ovalima

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

## IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

pikantni slavonski čobanac s noklicama  
juneći gulaš s crvenim vinom  
vinski gulaš s krumpirom

## OTVORENI 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

## Svečani svadbeni menu 4 (do 200 osoba)

### HLADNO PREDJELO

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

### JUHA

kreпка kokošja juha s domaćim griz knedlicama, mesom i povrćem ili krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

### GLAVNO JELO

sporo pečena teleća plećka u umaku od kadulje i mažurana s povrćem kuhanim na pari, panirani pileći file punjen s dalmatinskim nadjevom uz kremasti rižoto od povrća,

tradicionalno pečena janjetina s ražnja uz krumpir pole

### SALATA

šarena salata od svježeg povrća, mladi luk i rotkvice

### DESERT SLATKI ZALOGAJ (buffet stol)

razni deserti u čašicama, miješani svadbeni kolači  
svježe sezonsko narezano voće, mini tortice hotela Antunović

### svadbena torta po odabiru mladenaca

### KASNO JELO (buffet stol)

listići pršuta s mediteranskom salatom od maslina  
šunka punjena aromatiziranim krem sirom  
sušeni svinjski vrat sa slatkim i ljutim feferonima  
kulen s pita bread kruhom  
istarska kobasica s peppadew papričicama punjenim kajmakom  
lepeza zrelih sireva sa suhim voćem i medom

Izbor vezanih salata;

(salata sa slanim sirom i suhim smokvama,  
salata od hobotnice adriatica ,mediteranska salata s dresingom od nara,  
salata od celera, ananasa i tostiranih oraha)

### OTVORENI 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

### Koktel 1 (trajanje do 3 sata)

istarska kobasica s peppadew papričicama punjenim kajmakom, šunka punjena aromatiziranim krem sirom, listići pršuta s mediteranskom salatom od maslina, sušeni svinjski vrat sa slatkim i ljutim feferonima, kulen s domaćim uštipcima i pita bread, lepeza tradicionalnih sireva sa suhim voćem i medom

izbor vezanih salata;  
(salata od hobotnice adriatica ,mediteranska salata s dresingom od nara, salata od celera, ananasa i tostiranih oraha)

quesadillas s BBQ piletinom, baguette s krem sirom i dimljenim lososom, domaća mediteranska focaccia

svježe narezano voće  
slatki zalogaji Antunović hotela

**uključeno piće iz otvorenog  
svadbenog bara**

### Koktel 2 (trajanje do 3 sata)

sušeni pršut sa zelenim i crnim maslinama, domaći kulen s domaćim uštipcima, izbor zrelih sireva sa svježim i suhim voćem, svitci kuhane šunke s pjenicom od sira

salata od pečenog slanutka s feta sirom, gurmanska salata, slavonska satrica, izbor otvorenih i snack sendviča

mesne polpete u umaku od rajčice uz prženi krumpir u korici, hamburški ražnjići s povrćem sa šara, panirani batak i zabatak uz domaće krokete, zapečeni štrukli u vrhnju, izbor raznih umaka

izbor svježeg sezonskog narezanog voća, slatki zalogaji Antunović hotela

**uključeno piće iz otvorenog  
svadbenog bara**

### Obiteljski ručak dan nakon svadbe (trajanje do 3 sata)

#### Iz našeg kotlića

pikantni slavonski s noklicama ili vinski gulaš

#### Glavno jelo

(jedan oval glavnog jela i jedan oval pečenja)  
lagano pečena teletina s krumpirom i povrćem iz pećnice, panirani prutići pilećeg filea sa začinskim biljem uz rižu sa šalšom od povrća, špikani svinjski kare u umaku od senfa i meda s domaćim kroketima i povrćem kuhanim na pari

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (50% - 50%)

s krumpir polama i salatam od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

#### Salata

svježa sezonska miješana salata

#### Desert

izbor svadbenih slastica

**uključeno piće iz otvorenog  
svadbenog bara**

## Veganski menu

### HLADNO PREDJELO

salata od pečenog slanutka i povrća

### JUHA

juha od cvjetače s čipsom od poriluka

### GLAVNO JELO 1

tempeh medaljoni u umaku od šumskih gljiva

### GLAVNO JELO 2

rižini rezanci s tofuom i hrskavim povrćem

### KASNO JELO

povrtni ragu s pestom od bosiljka

## Specijalni meni

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

## Vegetarijanski menu

### HLADNO PREDJELO

tjestenina od heljde s mini rajčicama, feta sirom i rukolom

### JUHA

krem juha od bundeve i cimeta

### GLAVNO JELO 1

zapečena paprika punjena sojom i rižom na kremi od rajčica

### GLAVNO JELO 2

papardele s hrskavim povrćem

### KASNO JELO

minestra sa sojinim ljuskicama

## Dječji menu

### HLADNO PREDJELO

raznovrsni quesadillasi  
toast sendviči (pureća šunka, topljeni sir i rajčica, pršut)  
baguette s domaćom šunkom i hrskavom salatom

### JUHA

iz odabranog svadbenog menija

### GLAVNO JELO 1 (sve mini)

pileći medaljoni u košuljici od cornflakesa  
mini cheeseburgeri  
marinirani pileći prutići sa žara  
pommes frites, rosti krumpir,  
okrugli hrustavci, koktel umak

### GLAVNO JELO 2

junior sendviči, pečeni krumpirići,  
majoneza i kečup

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** vezani za glazbene sastave, usluge frizera te video i foto usluge
7. **servis osoblja** iza ponoći
8. **najam dvorane** za svadbenu svečanost 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, karte pića i brojeva za stolove
18. **tlocrt** dvorane i raspored sjedenja uzvanika
19. **stol za mladence** različitih veličina i oblika
20. za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine **HACCP team** Antunović Hotela West / Antunović Hotela East
21. **posluživanje** Vašeg donesenog pića
22. sustav upravljanja dvoranama

\* vrijedi za Antunović Hotel West

\*\* 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 stolicima (bez i s mašnom) .....	2-2,50€

## DODATNE USLUGE NA UPIT

Projekcija slika

Dodatne sobe/apartmani po posebnim uvjetima

Zapečeni zagorski štrukli

Kuhana govedina/piletina s umacima i povrćem

Rižoto mornarski / rižoto od sipe

Janjetina 80 % - odojak 20 %

Sezonsko voće

Izbor sladoleda

Slatki stol (voće, izbor najfinijih torta, moussevi)

Izbor sireva sa suhim voćem

Soparnik (kod aperitiva)

Sushi bar show (min 50 osoba)

Tartar steak show (min 50 osoba)

Izbor raznih štrudli (jabuka, višnja, orah)

Izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek)

Fritula bar (čokolada, naranča, brusnica, grožđice)

Domaći zalogaji uz aperitive (uštipci, dukati, kiflice)

Pjenušac za sve uzvanike

Buteljirano vino (na upit ovisno o sorti)

Degustacija hrvatskih rakija sa suhim voćem

Apetisani posluženi uz aperitive

Čokoladna fontana s voćem i fritulama

Rezanje pršuta na stalku kod okupljanja gostiju

Salata od sipe i hobotnice

Mediterranski riblji pate

Garaža (u organizaciji mladenaca) Antunović Hotel West

Cocktail corner (4 vrste: Hugo, Sex on the beach, Blue lagoon, Cosmopolitan)

Svečani doček gostiju na terasi 9. kata (do 200 osoba) Antunović Hotel West

Okupljanje gostiju – cocktail menu s pićem – Antunović Hotel East

Obiteljski ručak nakon svadbe

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

1.1. Naručitelj potpisuje Ponudu organiziranja svadbene svečanosti za 2025. godinu (dalje u tekstu: Ponuda) uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene svečanosti. Sastavni dio Ponude je sadržaj za svaki pojedini menu iz hotelskog cjenika svadbenih večera. Prilikom potpisivanja Ponude Naručitelj uz navođenje planiranog broja osoba može odabrati svadbeni menu.

1.2. Ponuda organiziranja svadbene svečanosti i Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti.

1.3. Nakon prihvaćanja i potpisivanja Ugovora o održavanju svadbene svečanosti, sve izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pisanom obliku ili potvrđene elektroničkom poštom.

### 2. SVEČANI SVADBENI MENU

2.1 Svečani svadbeni menu Naručitelj bira iz Ponude organiziranja svadbene svečanosti, te sadrži odabrane artikle i cjenik prema broju gostiju danu održavanja svadbene večere.

2.2 U ukupan broj gostiju uračunavaju se i mladenci, roditelji, kumovi, glazbenici te ostalo tehničko osoblje. Djeca do 3 godine starosti ne uračunavaju se u ukupan broj gostiju i za njih se ne plaća svadbeni menu.

2.3 Djeca starosti od 3 do 10 godina koja su smještena za posebnim stolom uračunavaju se u ukupan broj gostiju na način da se končano prijavljeni broj djece navedenog uzrasta umanjuje za 50%. Djeca starosti od 3 do 10 godina koja nisu smještena za posebnim stolom ubrajaju se u ukupan broj gostiju, s time da se u tome slučaju ukupno prijavljeni broj djece navedenog uzrasta neće umanjiti za 50%. U svakom od navedenih slučajeva iz ovoga stavka za djecu starosti od 3 do 10 godine plaća se svadbeni menu u iznosu dogovorene cijene po osobi.

2.4 U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Hotel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.

2.5 Cijena svadbenog meni-a uključuje troškove hrane i pića koji se nalaze u odabranom svečanom svadbenom meni-u, troškove radne snage, troškove dekorativne rasvjete dvorane, troškove energenata i ostalih pripadajućih troškova.

2.6 Hotel zadržava pravo povećanja cijena svadbenog meni-a, ukoliko u razdoblju od dana potpisivanja ponude do 90 dana prije dana održavanja svadbene svečanosti na domaćem tržištu dođe do povećanja: cijene hrane i pića koja se nalazi u odabranom svečanom svadbenom meni-u, cijene radne snage, cijene dekorativne rasvjete dvorane, cijene energenata i cijene ostalih pripadajućih troškova

2.7 Hotel se obvezuje najkasnije 90 dana prije dana održavanja svadbene svečanosti obavijestiti Naručitelja elektroničkom poštom o novoj cijeni sukladno prethodnom stavku, a Naručitelj može 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

3.1. Protokol svadbene svečanosti ugovara se i potpisuje najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere te čini sastavni dio Ugovora o održavanju svadbene svečanosti.

3.2 Naručitelj je dužan najkasnije 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti prijaviti konačan broj gostiju i odabrati obvezujući svečani svadbeni menu. Protokolom svadbene svečanosti mogu se ugovoriti i dodatne usluge po cijenama iz ponude svadbenih svečanosti HOTELA ANTUNOVIĆ.

### 4. RADNO VRIJEME

4.1 Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, svakodnevno do 05:00 sati.

### 5. ODGOVORNOST NARUČITELJA

5.1 U slučaju da Hotel odobri Naručitelju donošenje vlastite opreme, ista mora biti u skladu s pravilima HOTELA ANTUNOVIĆ.

5.2. Naručitelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i/ili opremi.

5.3. Naručitelj je upoznat s činjenicom da je u svim zatvorenim prostorijama hotela zabranjeno pušenje u skladu sa važećim Zakonom o ograničavanju uporabe duhanskih i srodnih proizvoda.

5.4. Naručitelj se obvezuje nadoknaditi svu štetu odnosno plaćanje novčanih kazni za pravnu osobu i odgovornu osobu hotela, koja eventualno bude izrečena nakon vođenja prekršajnih postupaka pokrenutih od strane nadležnih tijela, radi počinjenja prekršaja iz Zakona o ograničavanju uporabe duhanskih i srodnih proizvoda, a koji su evidentirani tijekom inspekcijskog nadzora organizirane svadbene svečanosti.

### 6. PLAĆANJE

6.1. Sve cijene su izražene s uključenim PDV-om prema propisima RH.

6.2. Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ugovora o održavanju svadbene svečanosti Naručitelj je dužan uplatiti predujam u iznosu od najmanje 1.000,00 EUR. Iznos predujma odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu.

6.3 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.

6.4 Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije sljedeći dan poslije održavanja svadbene svečanosti.

### 7. OTKAZIVANJE SVADBENE SVEČANOSTI

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

### 8. DOSTAVE

8.1. Cvijeće i dekoracije do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

8.2. Kolači i torta isključivo od pravne osobe ili obrta koje je registrirano za proizvodnju i stavljanje u promet hrane. Kolači i torta moraju biti deklarirani u skladu sa svim važećim zakonskim propisima. Kolači i torta donose se do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

8.3. Donošenje vlastite hrane nije dopušteno zbog pravila HACCP-a.

8.4. Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 sati nakon održane svadbene svečanosti.

8.5. Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. do 17:00 sati na dan održavanja svadbene svečanosti.

8.6 Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

### 9. OSTALO

9.1. Naručitelj ima pravo na posebne cijene za smještaj tijekom 2 noćenja za sebe i svoje goste.

9.2. U cijenu svadbenog menu-a uključena su davanja koja je Hotel dužan platiti HDS Zamp-u za autorska prava.

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

ANTUNOVIĆ  
*Vjenčanja*

