



svadbene svečanosti 2027.

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.

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 i 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
Hotelu Antunović Zagreb.

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



KONTAKT

Marina Vlašić

event manager

t: +385 (0)1 2041 210

m: +385 (0)99 312 0363

e: marina.vlasic@antunovic.hr

HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A
10090 Zagreb

www.antunovic.hr



HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

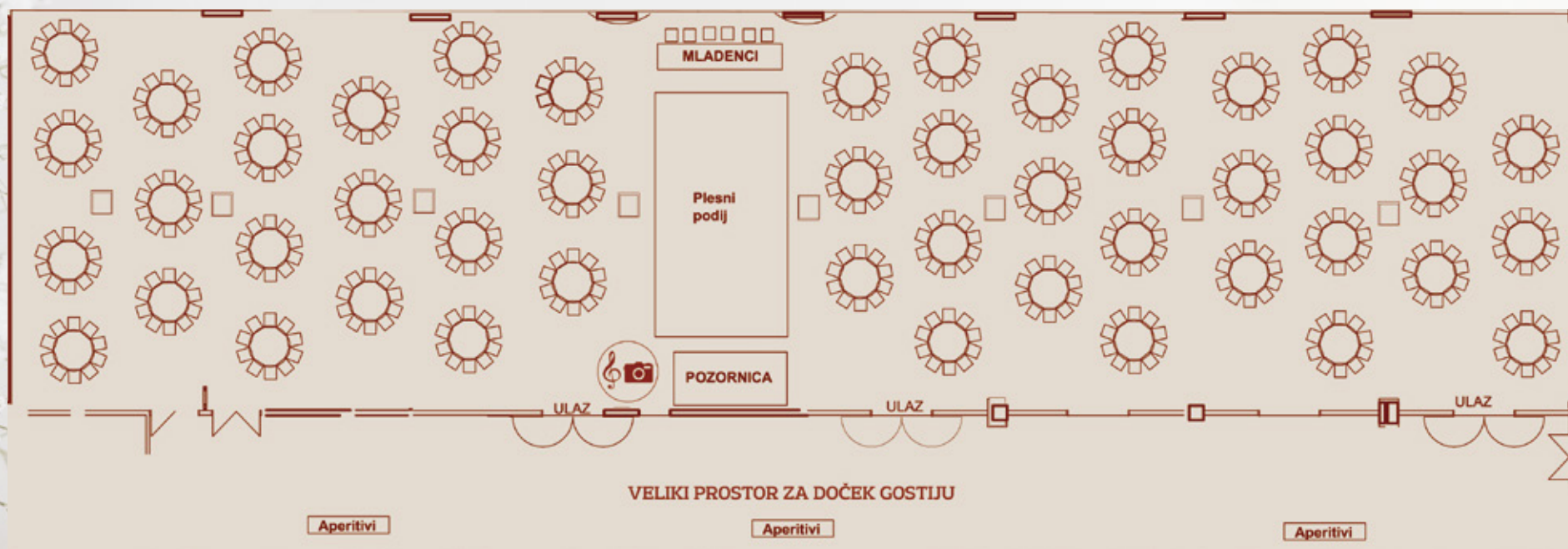
dvorana Tomislav

I kat

Dvorana Tomislav ima kapacitet do 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 (uređaji za balone i dim, moving head)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- veliko predvorje za doček gostiju
- staklena stijena koja omogućava prekrasan pogled
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)
- prezentacija s projektorima





HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

dvorana Beethoven

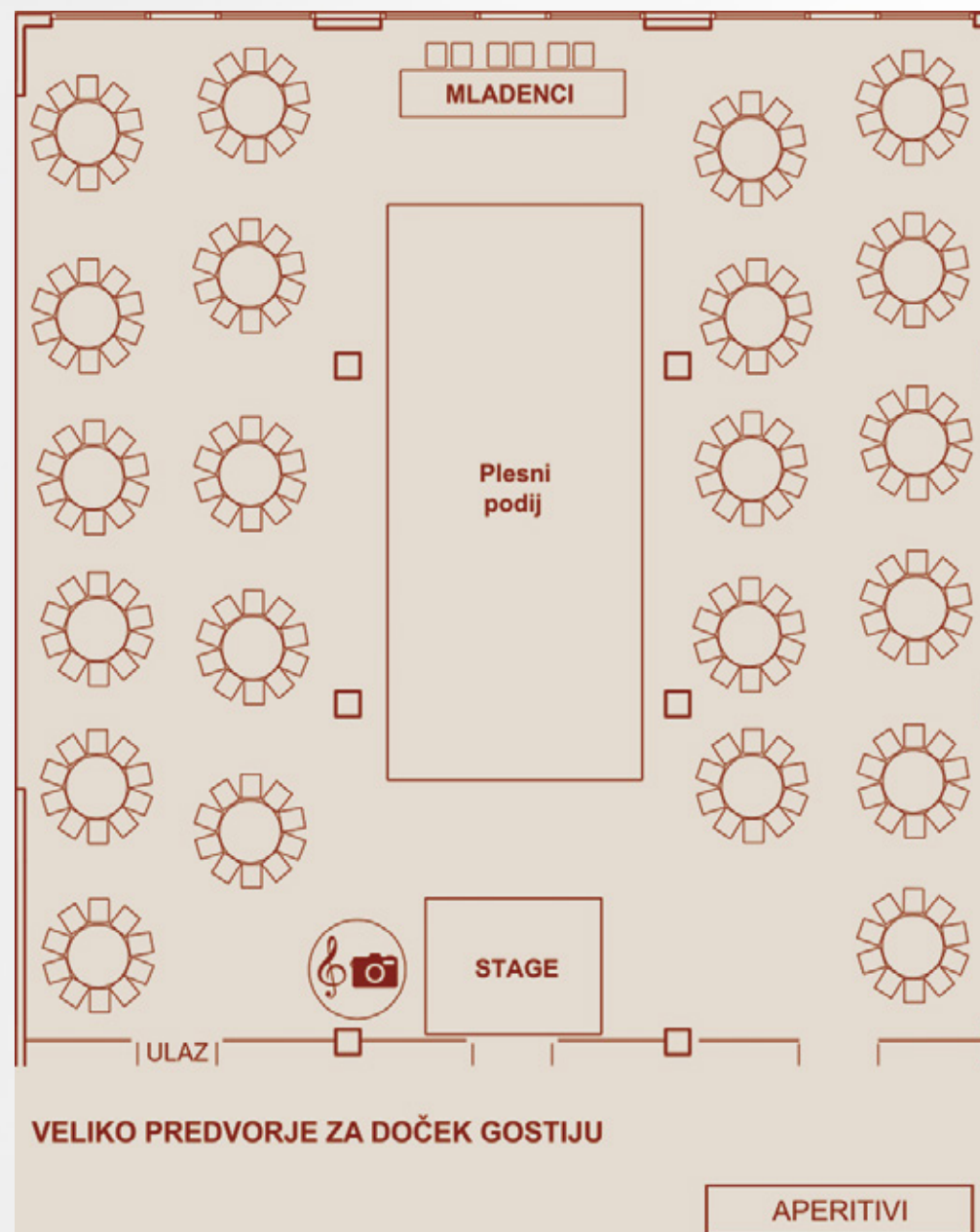
II kat

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 (uređaji za balone i dim, 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 do 250 uzvanika

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB





HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Svečani svadbeni menu I

HLADNO PREDJELO

listići pršuta, domaća šunka, kulen, baranjska kobasica, tvrdi ovčji sir, namaz od slanutka uz hrskave bruskete s istarskom salatom

JUHA

bistra goveđa juha s julienne povrćem i rezancima ili
krem juha od bijelih šparoga i beluga leće

GLAVNO JELO

sporo pečena juneća rebra
pohani pileći medaljoni
svinjski file u umaku od soje i meda
njoki na maslacu
pečene kočkice krumpira s mrkvom i timijanom
povrće sa žara
dukati

SALATA

grčka salata s ribanim feta sirom
miješana salata (rukola, cherry rajčica i bijelo ribano zelje)

DESERT

miješani svadbeni kolači
svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnjaj)

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

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

pikantni slavonski čobanac

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pica

gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0.75l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

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

naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

pršut, pureća šunka, istarski ombolo, kozji sir, salata od hobotnice, masline, kiseli koktel krastavci, lučice i peppadew paprike punjene slanim sirom

JUHA

krepka pileća juha s povrćem i rezancima ili krem juha od šumskih gljiva i hrskave pancete

GLAVNO JELO

teleća plećka a la peka pohani svinjski odrezak punjen kremom od pršuta i kadulje rolani pureći zabatak u umaku od tartufa i oraha rižoto od šparoga ratatouille povrće pečeni krumpir s mediteranskim biljem prženi valjušci

SALATA

grčka salata s ribanim feta sirom miješana salata (rukola, cherry rajčica i bijelo ribano zelje)

DESERT

miješani svadbeni kolači svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnjaj)

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

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

vinski gulaš na vinogradarski

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0.75l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

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

Prirđdni sokovi 1.00 l

narandča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3 (kreirajte svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jednog hladnog predjela)

listići pršuta, domaća šunka, kulen, baranjska kobasića, tvrdi ovčji sir, namaz od slanutka s hrskavim brusketama s istarskom salatom ili
pršut, pureća šunka, istarski ombolo, kozji sir, salata od hobotnice, masline, kiseli koktel krastavci, lučice i peppadew paprike punjene slanim sirom

JUHA (odabir jedne juhe)

bistra goveđa juha s julienne povrćem i rezancima
krem juha od bijelih šparoga i beluga leće
krepka pileća juha s povrćem i rezancima
krem juha od sumskih gljiva i hrskave pancete

TOPLO PREDJELO - BUFFET STOL (odabir jednog toplog predjela)

zapečeni domaći štrukli
istarski pljukanci s kozicama
pite (zeljanica, sirnica, burek)
rižoto à la Skradin
kuhana junetina s povrćem i umakom od hrena i rajčice

GLAVNO JELO (odabir tri glavna jela)

sporo pečena juneća rebra ili teleća plećka à la peka
pohani pileći medaljoni ili pohani svinjski odrezak punjen kremom od pršuta i kadulje
svinjski file u umaku od soje i meda ili rolani pureći zabatak u umaku od tartufa i oraha

PRILOZI (odabir četiri priloga)

njoki na maslacu ili rižoto od šparoga
pečene kockice krumpira s mrkvom i timijanom ili pečeni krumpir s mediteranskim biljem
povrće sa žara ili ratatouille povrće
dukati ili prženi valjušci

SALATA

grčka salata s ribanim feta sirom
miješana salata (rukola, cherry rajčica i bijelo ribano zelje)

SLATKI KUTAK - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije)

specijal slatki stol i svadbeni kolači
izbor torti HAZ i specijal svadbeni kolači
svježe narezano voće i specijal svadbeni kolači

SVADBENA TORTA PO IZBORU MLADENACA (šnića po osobi)

PEČENJE servirano na ovalima

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

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

pikantni slavonski čobanac
vinski gulaš na vinogradarski

OTVORENI SVADBENI BAR (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0.75l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvée Kutjevo, kvalitetno vino

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

naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

goveđi pršut, pureća šunka, panceta i istarska kobasica, livanjski sir, salata od sipe i engleskog celera s tapenadom od maslina, kiseli koktel krastavci, masline, lučice i feferoni

JUHA

consomme od goveđeg mesa s griz njokima ili kaptolska ragu juha (juha od teletine)

GLAVNO JELO

teleća rolada
medaljoni od lungića u umaku od vrganja
pileći zabatak mariniran s dimljenom paprikom i paniran u bijelim mrvicama
pire od celera i pečene mrkve
pečeni krumpir
špecli s pancetom i povrćem
kroketi

SALATA

grčka salata s ribanim feta sirom
miješana salata (rukola, cherry rajčica i bijelo ribano zelje)

DESERT

svadbeni miješani kolači
svadbene torte po izboru mladenaca

AFTER MIDNIGHT BUFFET

izbor hladnih narezaka, miješana salata sa slanim sirom, coleslaw salata, mini burgeri, zagrebački ražnjići, čevapčići, svinjski odresci u kajmaku, pommes frites, razni dipovi

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

lovački gulaš od srne i vepa

OTVORENI SVADBENI BAR (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac, šljivovica, borovnica, medica

Izbor koktela

Bijelo vino 0.75l

kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

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

narandža, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

VIP menu

(posluživanje na tanjurima do 100 osoba)

HLADNO PREDJELO

tartar od tune na kremi od viških limuna
(½ porcije po tanjuru)
pršut s tvrdim ovčjim sirom
krema od maslina, sir iz mišine,
domaće pečene masline i kapare

JUHA

consomme od fazana s mini štruklima

TOPLO PREDJELO

skradinski rižoto
ili
istarski pljukanci s kozicama i škampima

GLAVNO JELO

sporo pečeni roze juneći file u umaku od bordoškog vina
s kremom od krumpira i glaziranim baby povrćem

SALATA

salata od rukole, grejpa i cherry rajčice

DESERT

svadbena torta
miješani svadbeni kolači

KASNO JELO

file lososa s kremom od buće umakom od limunom

VIP OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac,
medica, borovnica, šljivovica

Izbor tri koktela

Bijelo vino 0.75l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

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

narandža, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

VIP menu (posluživanje na ovalima)

HLADNO PREDJELO

domaći rezani pršut, kulen, panceta, šunka, kobasica od vepra, tvrdi ovčji sir, cheddar, kajmak sa slavonskim uštipcima, cherry rajčice, mini grisini, grožđe, masline kalamata, kapulice i koktel krastavci

JUHA

domaća goveđa juha celestine s mrkvom, celerom i rezancima ili krem juha od vrganja i kockicama kruha začinjenim dimljenom paprikom

TOPLO PREDJELO

teleći rižoto i arancini s povrćem i tartufom poslužen uz domaću majonezu od tartufa

GLAVNO JELO

teleći obrazi u umaku od reduciranog vina janjeća rolana plećka s kaduljom i crnim češnjakom pečena cikla s koricom od limuna, šparoge, kockice krumpira

SALATA

grčka salata s ribanim feta sirom miješana salata (rukola, cherry rajčica i bijelo ribano zelje)

DESERT

svadbena torta

KASNO JELO

biftek tartar

VIP OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac, medica, borovnica, šljivovica

Izbor tri koktela

Bijelo vino 0.75l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

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

naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

namaz od slanutka s pečenom mrkvom i ciklom u medu

JUHA

istarska juha od rajčice

GLAVNO JELO-1

tempeh mariniran tamarindom u shoyu umaku s glaziranim povrćem

GLAVNO JELO-2

soba noodle sa svježim tofu sirom i povrćem

DESERT

veganski desert

Prilagođeni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim prehranama

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

carpaccio od tune

JUHA

riblja juha

GLAVNO JELO-1

file brancina u umaku od crnih maslina i žličnjacima blitve i krumpira

GLAVNO JELO-2

rižoto od hobotnice

DESERT

iz odabrane svadbene ponude

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

izbor dječjih hladnih narezaka
s koktel umakom
dječji snack sendviči

JUHA

Iz odabranog svadbenog jelovnika

GLAVNO JELO

pohani štapići mozzarelle
mini burgeri
pileći nuggetsi
koktel umaci
pommes od krumpira i batata
okrugli hruskavci

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

Cocktail corner

Trajanje 2 sata

Hugo Spritz

sirup od bazge, mineralna gazirana voda i pjenušac s limetom i mentom

Aperol Spritz

Aperol, pjenušac, mineralna gazirana voda

Margarita

tequilla, Triple Sec, svježi sok od limete

Cosmopolitan

vodka, Cointreau, svježi sok od limete, sok od brusnice

Pink lady

gin, svježi sok od limuna, grenadine sirup, liker od jabuke

Premium & Signature cocktail corner

(svjetski poznati kokteli i autorški kokteli naših barmena)

Trajanje 2 sata

Mojito

bijeli rum, šećer, svježi sok od limete, mineralna voda i menta

French 75

gin, svježi sok od limuna, simple sirup, pjenušac

The Goodie

vodka, svježi sok od limete, sirup od maline, šećerna vuna

The cure for Vertigo

gin, Amaretto Disaronno, sirup od vanilije, sirup od marakuje, pire od marakuje, svježi sok od limete, pjenušac

Whiskey sour

whiskey, svježi sok od limuna, šećer, završeno sirupom od višnje

Svečani svadbeni buffet

(min. 70 osoba)

HLADNI BUFFET

carpaccio od tune
salata od komorača, grejpa i nara s listićima patke
juneći tartar s maslacem i toastom
pršut s pečenom endivijom i dinjom
domaći sirevi s voćem
Cezar salata
salata od rajčice i mozzarelle
povrtna salata s pečenim junećim hrptom
svježe sezonske salate s dresinzima

JUHA (posluženo u jušnicima)

pileća juha s povrćem i taranom

TOPLA JELA

orzoto od račića i graška
zapečene domaće štrukle
pečena teleća prsa s krumpirom
patka na varaždinski s hajdinom kašom
medaljoni svinjske pisanice u korici od sezama
s povrćem na žaru
file orade i lososa sa žara s dalmatinskim prilogom
pileći file u umaku od limete s domaćim hruskavicima
velik izbor sezonskih salata s raznim preljevima

KASNO JELO

carsko pečenje s BBQ umakom i roladom od janjeće plečke
s krumpirom i coleslaw salatam

SLATKI KUTAK

Izbor torti i kolača Hotela Antunović Zagreb,
svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

OTVORENI SVADBENI BAR (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića

gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0.75l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75l

cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

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

naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Okupljanje gostiju

Koktel 1

samo konzumacija pića. bez hrane

Domaća žestoka pića

travarica, gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica

Bijelo vino 0.75 l

graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0.75 l

cuvee Kutjevo

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

naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0.50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Koktel 2

domaći pršut s ovčjim sirom
izbor domaćih narezaka
salata od mozzarelle i dinje
diplomatska salata
carpaccio od junetine
tramezzini od tune
tortilla od junetine i povrća
salata od slanog sira i povrća
pikantne tortilje s piletinom

mini deserti

uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara

Koktel 3

pršut i domaća šunka s istarskom salatom
tvrdi ovčji sir s medom i kremom od maslina
grčka salata sa smokvama
marinirana tuna na podlozi od rukole
carpaccio od kozica
salata od artičoka
izbor domaćih i stranih sireva
izbor svježih salata

zapečeni domaći štrukli
fuži s tartufima
juneće kofte u umaku od kajmaka i krumpirom u korici

zagrebački ražnjići uz povrće sa žara
pileći kroketi s rižotom od šparoga
file kokota sa salsom od limuna i korijandera s povrtnom kvinojom

specijal slatki stol ili
izbor torti i kolača hotela antunović zagreb
izbor svježeg sezonskog narezanog voća

uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara

LAST THING BEFORE RING

MOMAČKI NO LIMIT BAR

Izbor cocktaila: Negroni, Mojito, Long Island Iced Tea

Žestoka pića i likeri: Pelinkovac antique, Jack Daniels, gin, medica, viljamovka

Vino: pjenušac, cuvee Kutjevo 0,75 L, graševina Kutjevo 0,75 L

Bezalkoholna pića:

Jamnica 1 L, Jana 0,75, Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, voćni sokovi 1 L

Kava

MOMAČKI ON FOOT BUFFET VERTIGO

HLADNA PREDJELA

Pršut i dimljena šunka, kulen i pikantne punjene papričice, izbor sireva s voćem i grissinima, tortilla wrap cezar pileтина, mini club sendvič, bruschetta (Romana, Tartar) Tramezzini s tunom

GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli, penne arrabiata, BBQ rebra s prženim krumpirom u korici & taquitos sa puretinom, zagrebački mesni ražnjići i pileći ražnjići na umaku od kajmaka s grill povrćem, burger pulled pork & jalapeño cheesburger

DESERT

Izbor kolača i torti Hotela Antunović Zagreb

DJEVOJAČKI NO LIMIT BAR

Izbor cocktaila: Hugo, Aperol spritz, Cosmopolitan, izbor sezonskih koktela

Žestoka pića i likeri: Pelinkovac Antique, vodka, gin, medica, borovnica

Vino: pjenušac, cuvee Kutjevo 0,75 L, graševina Kutjevo 0,75 L

Bezalkoholna pića:

Jamnica 1L, Jana 0,75, Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, voćni sokovi 1L

Kava

DJEVOJAČKI ON FOOT BUFFET VERTIGO

HLADNA PREDJELA

Dimljeni losos s espumom od suhih smokava, bagremovog meda i limuna, sushi maki s mangom i crumble od sipe, mini mozzarella na rukoli s pestom od bosiljka i pinjola, povrtni tramezzini, carpaccio od orade, bruschetta s tartarom od tune u shoyun umaku, drniški pršut i livanjski sir s grissinima i groždem

GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli, pileći ražnjići marinirani u kokosovom mlijeku s ananasom, pureći roščići s njokima u umaku od tartufa i oraha, file brancina s umakom od ledenog vina i povrćem na žaru, frischeau od račića, povrće u tempuri i proljetne rolice sa soja umakom

DESERT

Izbor kolača i torti Hotela Antunović Zagreb



Wedding night by *Vertigo bar*

HLADNA PREDJELA

pršut s mediteranskom salatom od maslina, lučica i koktel krastavaca
izbor plemenitih sireva s grožđem i sušenim voćem
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 zelene jabuke, spužva od cikle, Crème fraîche
Nicoise salata
caprese na štapiću
sushi maki od svježije ribe



HLADNA PREDJELA

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



GLAVNA JELA

zapečeni domaći štrukli
teleći satay ražnjići 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 bruschettama s raznim tapenadama



SLATKI ZALOGAJI

izbor šarenih panna cotta
tiramisu u čašicama
svježe rezano voće
izbor torti hotela Antunović Zagreb
čokoladna voćna iznenađenja sa zlatnim preljevom
mini baklava s pistacijama



VERTIGO SVADBENI OTVORENI BAR

Izbor cocktaila

Domaća žestoka pića

(gin, borovnica, medica, vodka, medovača, Stock 84, Pelinkovac)

Vina (graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 0,75 L)

Voda (gazirana pakiranje 1 L, negazirana 0,75 L)

Gazirani sokovi (Coca-Cola/Zero, Fanta, Sprite 1 L)

Prirodni sokovi (naranča, jabuka, brusnica, marelica 1 L)

Pivo (Karlovačko, bezalkoholno, radler, Pan, Ožujsko 0,50 L)

Espresso kava (po izboru)

Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu East

Poštovana/Poštovani,

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 je cilj i odgovornost pružiti Vam vrhunsku uslugu - od kompletne organizacije do najsitnijih detalja - kako biste mogli biti ponosni domaćini. Naša **all inclusive** ponuda obuhvaća sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a za sve dodatne informacije naš će mlad i stručno osposobljen tim rado biti na raspolaganju 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 te tradicija u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od razloga 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



www.antunovic.hr

Kobiljačka 102/2
10361 Sesevski Kraljevec



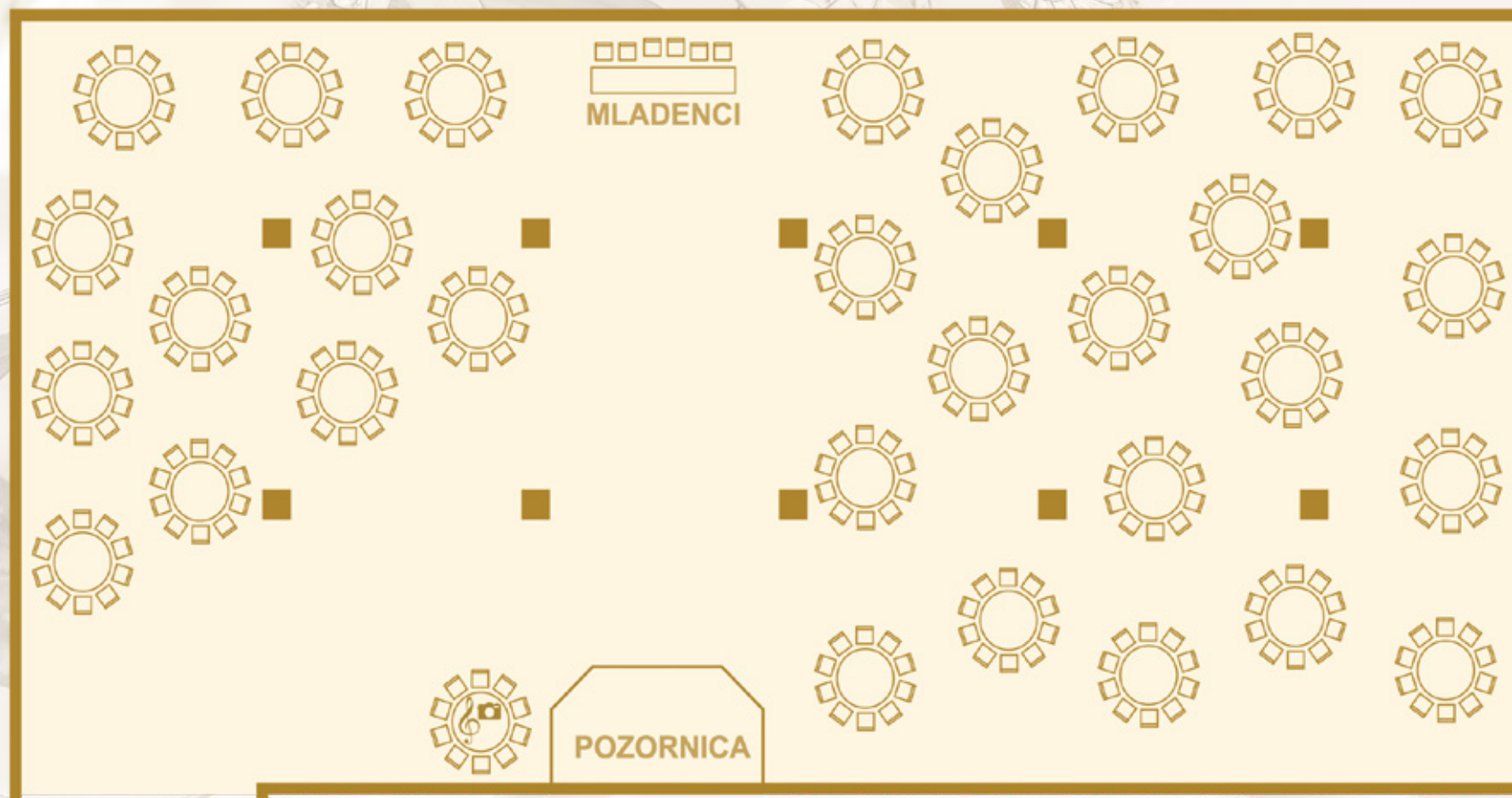
ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

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, uređaji za balone i dim)
- 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

lepeza pršuta, kulenova seka, dimljena šunka, domaća kobasica, zreli livanjski sir i tvrdi dimljeni sir, vezana salata na slavonski, koktel kiseli krastavci, feferoni, kisele lučice i masline

JUHA (odabir jedne juhe)

- krem juha od šparoga
- bistra kokošja juha s domaćim knedlicama, mesom i povrćem
- zagorska juha s vrganjima

GLAVNO JELO

svinjsko pečenje u umaku od vrganja i kopra uz domaće valjuške teletina u marinadi od začinskog bilja uz zapečene kockice krumpira s lukom i špek, panirani pileći file punjen s tri vrste sira uz aromatizirani rižoto s muškatnim vinom

miješana sezonska salata

DESERT

izgled i okusi torte po izboru mladenaca (šnita po osobi) miješani svadbeni kolači (složeni na tanjurima ili na buffet stolu)

PEČENJE S RAŽNJA

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina s ražnja (50% - 50%) zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

KASNO JELO

slavonski čobanac s noklicama

OTVORENI SVADBENI BAR

Domaća žestoka pića:

borovnica, medica, travarica, šljivovica, Stock 84, Pelinkovac, gin

Vina:

Kutjevo graševina kvalitetna 0,75L, Kutjevo cuvee 0,75L

Voda:

gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi:

Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water 1L

Prirodni sokovi:

jabuka, naranča, marelica, brusnica 1L

Pivo:

Karlovačko, Pan, pivo limun, bezalkoholno pivo, Ožujsko 0,5L

Kava:

Espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

listići pršuta, ombolo, pureća šunka, istarska kobasica, tvrdi ovčji sir i tvrdi dimljeni sir, mousse od tune i kapara s mirisnim brusketama uz crne i zelene masline, kisele lučice i kapare

JUHA (odabir jedne juhe)

- proljetna juha od povrća s domaćim noklicama
- domaća goveđa juha s povrćem, mesom i ribanom tjesteninom
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

GLAVNO JELO

svinjsko pečenje u umaku od vina i jabuka uz zapečene ploške krumpira s vrhnjem
sporo pečena teleća rolada uz povrće sa žara i pržene valjuške
panirane punjene pileće rollice s pečenom paprikom, vascem i sirom uz kremasti rižoto od batata

miješana sezonska salata

DESERT

izgled i okusi torte po izboru mladenaca (šnita po osobi)
miješani svadbeni kolači (složeni na tanjurima ili na buffet stolu)

PEČENJE S RAŽNJA

hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (30% - 70%)
zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvice

KASNO JELO

vinski gulaš

OTVORENI SVADBENI BAR

Domaća žestoka pića:

borovnica, medica, travarica, šljivovica, Stock 84, Pelinkovac, gin

Vina:

Kutjevo graševina kvalitetna 0,75L, Kutjevo cuvee 0,75L

Voda:

gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi:

Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water 1L

Prirodni sokovi:

jabuka, naranča, marelica, brusnica 1L

Pivo:

Karlovačko, Pan, pivo limun, bezalkoholno pivo, Ožujsko 0,5L

Kava:

Espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 3

(kreirajte svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnog predjela)

- lepeza pršuta, kulenova seka, dimljena šunka, domaća kobasica, zreli livanjski sir i tvrdi dimljeni sir, vezana salata na slavonski, koktel kiseli krastavci, feferoni, kisele lučice i masline
- listići pršuta, ombolo, pureća šunka, istarska kobasica, tvrdi ovčji sir i tvrdi dimljeni sir, mousse od tune i kapara s mirisnim brusketama uz crne i zelene masline, kisele lučice i kapare

JUHA (odabir jedne juhe)

- krem juha od šparoga
- proljetna juha od povrća s domaćim noklicama
- bistra pileća juha s domaćim knedlicama, mesom i povrćem
- domaća goveđa juha s povrćem, mesom i ribanom tjesteninom
- zagorska juha s vrganjima
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

TOPLO PREDJELO – buffet stol (odabir jednog toplog predjela)

- istarski fuži s pršutom i tartufima
- domaći štrukli zapečeni u umaku od vrhnja
- rižoto alla bistecca s džemom od luka
- lešo junetina i piletina s korjenastim povrćem i umakom od hrena
- pite (zeljanica, sirnica, burek) s preljevom od vrhnja

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela i 4 priloga)

- svinjsko pečenje u umaku od vrganja i kopra **ili** svinjsko pečenje u umaku od vina i jabuka
- teletina u marinadi od začinskog bilja **ili** sporo pečena teleća rolada
- panirani pileći file punjen s tri vrste sira **ili** panirane punjene pileće rolce s pečenom paprikom, vlascem i sirom
- zapečene kockice krumpira s lukom i špekom **ili** zapečene ploške krumpira s vrhnjem
- povrće kuhano na pari **ili** povrće sa žara
- kremasti rižoto od batata **ili** aromatizirani rižoto s muškatnim vinom
- oraščići od krumpira **ili** prženi valjušci

svježa sezonska salata

DESERT – buffet stol (odabir jedne kombinacije)

- miješani svadbeni kolači i svježe narezano voće
 - miješani svadbeni kolači i mini torte Antunović hotela
 - miješani svadbeni kolači i izbor raznih moussea u čašicama
- izgled i okusi torte po izboru mladenaca (šnita po osobi)**

KASNO JELO (odabir jednog jela)

Pečenje - servirano na ovalima

- tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina s ražnja (50% - 50%), zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

Meso s roštilja - servirano na buffet stol

- gurmanski uštipci, marinirani svinjski vrat sa žara, domaće pečenice, pileći koktel ražnjići, marinirani lungići uz domaće lepinje, povrće sa žara i mladi prženi krumpir

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog jela)

- juneći gulaš s crvenim vinom
- tradicionalni slavonski čobanac s noklicama
- lovački gulaš uz domaće njoke

OTVORENI SVADBENI BAR

Domaća žestoka pića:

borovnica, medica, travarica, šljivovica, Stock 84, Pelinkovac, gin

Vina:

Kutjevo graševina kvalitetna 0,75L, Kutjevo cuvee 0,75L

Voda:

gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi:

Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water 1L

Prirodni sokovi:

jabuka, naranča, marelica, brusnica 1L

Pivo:

Karlovačko, Pan, pivo limun, bezalkoholno pivo, Ožujsko 0,5L

Kava:

Espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

tradicionalno sušeni pršut, listovi sušene pečenice, cvjetovi dimljene pancete, kruna od zrelog sira s pestom od maslinovog ulja i bosiljka, mousse od bijele ribe s aromatiziranim pita kruhom uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA

bistra teleća juha s mesom, korjenastim povrćem i domaćim rezancima
i
krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

GLAVNO JELO

pečena teletina s krumpirom i povrćem ispod peke minjoni svinjskog lungića na podlozi od pirjanog povrća sporo pečeni juneći obrazi u umaku od crvenog vina s domaćim njokima

SALATA

svježa miješana salata i dalmatinska salata s povrćem i ribanim sirom

DESERT- slatki buffet stol

specijal miješanih svadbenih kolača, razni deserti u čašicama, svježe sezonsko narezano voće

izgled i okusi torte po izboru mladenaca (šnita po osobi)

KASNO JELO (odabir jednog jela)

Pečenje - servirano na ovalima

- tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina s ražnja (50% - 50%), zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvice

Meso s roštilja - servirano na buffet stol

- gurmanski uštipci, marinirani svinjski vrat sa žara, domaće pečenice, pileći koktel ražnjići, marinirani lungići uz domaće lepinje, povrće sa žara i mladi prženi krumpir

OTVORENI SVADBENI BAR

Domaća žestoka pića:

borovnica, medica, travarica, šljivovica, Stock 84, Pelinkovac, gin

Vina:

Kutjevo graševina kvalitetna 0,75L, Kutjevo cuvee 0,75L

Voda:

gazirana 1L i negazirana 0,75L

Gazirani sokovi:

Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water 1L

Prirodni sokovi:

jabuka, naranča, marelica, brusnica 1L

Pivo:

Karlovačko, Pan, pivo limun, bezalkoholno pivo, Ožujsko 0,5L

Kava:

Espresso po izboru

Okupljanje gostiju

Koktel 1

(trajanje do 3 sata)

slavonska kobasica s papričicama punjenim kremom od sira i vrhnja, lepeza pršuta s crnim i zelenim maslinama, domaća pečenica sa slatkim i ljutim feferonima, kulen s feferonima i domaćim uštipcima, savitci kuhane šunke s pjenicom od sira, izbor tvrdih sireva sa suhim voćem i medom

izbor vezanih salata; vezana salata od tjestenine na slavonski, salata od mozzarelle, dinje, mini rajčica, maslina i lučica
fitness salata od piletine i povrća

aromatizirane bruskete uz namaz od svježeg sira, batata i kopra, izbor otvorenih sendviča po izboru šefa kuhinje

svježe sezonsko narezano voće, slatki zalogaji Antunović hotela

uključeno piće iz svadbenog bara

Koktel 2

(trajanje do 3 sata)

tradicionalno sušeni pršut sa zelenim i crnim maslinama, kulen s domaćim uštipcima, domaća kobasica, paleta zrelih sireva sa svježim i suhim voćem, šunka punjena aromatiziranim krem sirom

proljetna salata s trakicama pilećeg filea, delikates salata Croatica, izbor otvorenih i snack sendviča

zapečeni štrukli u vrhnju, pikantni mesni uštipci na podlozi od vrhnja uz prženi mladi krumpir u korici, pileći koktel ražnjići s povrćem sa žara, otkošteni pileći batak i zabatak u košuljici od bućinih sjemenki uz domaće krokete, izbor raznih umaka

izbor svježeg sezonskog narezanog voća, slatki zalogaji Antunović hotela

uključeno piće iz svadbenog bara

Obiteljski ručak dan nakon svadbe

(trajanje do 3 sata)

IZ NAŠEG KOTLIĆA (posluženo u jušnicima)
slavonski čobanac s noklicama ili vinski gulaš

GLAVNO JELO (posluženo na buffet stolu)
svinjsko pečenje u umaku od vrganja i kopra uz domaće valjuške, teletina u marinadi od začinskog bilja uz zapečene kockice krumpira s lukom i špek, panirani pileći file punjen s tri vrste sira uz aromatizirani rižoto s muškatnim vinom

hladni odojak i mlada janjetina s ražnja, zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

SALATA
svježa sezonska salata

DESERT
izbor miješanih svadbenih kolača

uključeno piće iz svadbenog bara

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

dalmatiniska salata s povrćem
i suhim smokvama

JUHA

krem juha od mrkve i celera

GLAVNO JELO-1

steak od cvjetače na kremi od
pastirnjaka

GLAVNO JELO-2

rižini rezanci s povrćem iz woka

KASNO JELO

ragu od povrća

DESERT

veganski desert

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

bruschette s rajčicom, mozzarellom i
šalšom od rajčice i luka

JUHA

juha od naranče i mrkve

GLAVNO JELO-1

file bijele ribe u škartocu

GLAVNO JELO-2

izbor plemenitih sireva sa suhim voćem
i medom

KASNO JELO

rižoto od povrća i dimljenog sira

DESERT

iz odabranog svadbenog menija

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

toast sendviči (dimljena šunka, topljeni sir i
rajčica, pršut)
izbor suhomesnatih proizvoda iz odabranog
svadbenog menija

JUHA

iz odabranog svadbenog menija

GLAVNO JELO 1

chicken strips uz pommes frites i umake
trakice pilećeg filea sa žara uz okrugle
hruskavce
gurmanski uštipci uz prženi mladi krumpir,
ketchup i majonezu

GLAVNO JELO 2

izbor otvorenih sendviča u zapečenoj
ciabatti

Prilagođeni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim prehranama

djeca do 3 godine gratis
djeca od 3 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. **À la carte doručak** za mladence 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 o glazbenim sastavima, frizerskim uslugama te video i foto uslugama
7. **servis osoblja iza ponoći**
8. najam dvorane za svadbenu svečanuost u trajanju od devet sati sa završetkom najkasnije u 5:00 sati
9. plesni podij i pozornica za glazbeni sastav
10. pet parkirnih mjesta u hotelskoj garaži *
11. **vanjski parking za sve goste -gratis****
12. troškovi zaštite autorskih prava glazbenika (**ZAMP**)
13. kreiranje vlastitog svadbenog menija uz preporuke šefa kuhinje
14. izrada protokola cijele svečanosti uz osobnog voditelja
15. korištenje posebnog **sefa** u dvorani **
16. usmjeravanje gostiju uz pomoć Digital signage sustava
17. **izrada jelovnika, karte pića i numeriranje stolova za uzvanike**
18. tlocrt dvorane i raspored sjedenja uzvanika
19. stol za mladence različitih veličina i oblika
20. o zdravstvenoj ispravnosti i kvaliteti posluženih namirnica brine HACCP tim Hotela Antunović Zagreb / Antunović Hotela East
21. nadopuna hrane kod svih sljedova jela
22. posluživanje Vašeg donesenog pića
23. sustav upravljanja dvoranama*

* vrijedi za Hotel Antunović Zagreb

** vrijedi za Antunović Hotel East



...JEDINSTVENI DOŽIVLJAJI

UKLJUČENO U CIJENU MENU-A

Dekoratívna rasvjeta dvorane Tomislav, Beethoven	800€, 500€
Dekoratívna rasvjeta dvorane Aria	800€
Moving head (komad)	70€
Aparat za balone od sapunice	50€
Party visoki dim	100€
Presvlake na stolicima (bez i s mašnom)	2-2,50€

DODATNE USLUGE NA UPIT

Projekcija slika

Dodatne sobe / apartmani po posebnim uvjetima

Domaći zapečeni štrukli u vrhnju

Kuhana govedina / piletina s umacima i povrćem

Usluga pečenja janjetine / odojka na ražnju

Rižoto mornarski / rižoto od sipe

Janjetina 80 % - odojak 20 %

Izbor svježeg narezanog sezonskog voća (za najmanje 70% uzvanika)

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 (za 150 osoba u trajanju od 3 sata)

Rezanje pršuta na stalku kod okupljanja gostiju (komad)

Salata od sipe i hobotnice

Mediterranski riblji pate

Garaža (u organizaciji mladenaca) Hotel Antunović Zagreb

Cocktail corner prilikom dolaska (4 vrste)

Svečani doček gostiju u Vertigo baru na 8. katu (do 200 osoba) Hotel Antunović Zagreb

Okupljanje gostiju – cocktail menu s pićem - Antunović Hotel East

Organizacija obiteljskog ručka nakon svadbe

Hotel zadržava pravo izmjena sadržaja dodatnih usluga.

dodatno **začinite**
svadbenu
svečanost!



Svadbeni kolači i torte hotela Antunović

Dopustite si finim slatkim zalogajima da vam srećom zašecere svaki stol
kolaci@antunovic.hr 099/2100-171



OPĆI UVJETI

organiziranja svadbenih svečanosti u Hotelima Antunović

1. SKLAPANJE UGOVORA

•Naručitelj potpisuje Ponudu organiziranja svadbene svečanosti 2027. godina (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.

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

•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

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

•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.

•Djeca starosti od 3 do 10 godina koja su smještena za posebnim stolom uračunavaju se u ukupan broj gostiju na način da se konačno 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 tom 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 godina plaća se svadbeni menu u iznosu dogovorene cijene po osobi.

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

•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.

•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.

•Hotel se obvezuje najkasnije 90 dana prije dana 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 te čini sastavni dio Ugovora o održavanju svadbene svečanosti.

•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

•Svadbene svečanosti održavaju se svakodnevno u dogovorenom terminu, a u trajanju do najviše devet sati, sa završetkom najkasnije u 05:00 sati.

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.

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

•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 inspeksijskog nadora organizirane svadbene svečanosti.

6. PLAĆANJE

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

•Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ugovora o održavanju svadbene svečanosti Naručitelj je dužan uplatiti predujam u iznosu od najmanje 1.500,00 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 SVEČANOSTI

•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 koji je registriran 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 s 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

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

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

Ljubav ne znači gledati jedno u drugo, već zajedno gledati u istom smjeru...

Antoine de Saint-Exupéry

