

Menu 1.

Hladno predjelo

Lijepo aranžirani dalmatinski pršut s rezbarenim dinjama i miješanim maslinama
Paleta odabranih miješanih sireva
Dimljena šunka s umakom od hrena
Doma i slavonski kulen
Aranžirani fileti toplo dimljene pastrve
Miljeva ka pogača s pršutom, rajčicama, sirom i začинима
Egzotične ašice sa špagetima, butargom i začinsjenom tunom s
dodirom ilija

Istarska salata od riže, morskih plodova, kiselih krastavaca, rajčice s «Vinigret»
umakom
Salata Marco Polo od jadranskih škampija, rajčica, šampinjona, celera i tricolore fuži
Grčka salata sa svježim povrćem i feta sirom začinjena acetom balsamicom
Rimska salata od šunke, sira, svježeg povrća s mašnicama tjestenine u laganom
soku od povrća
Salata «Orlov» od piletine, dinje, šunke, rajčice s kremastim umakom
Miješane salate od sezonskog povrća

Topli specijaliteti

Zapečeni zagorski štrukli
Doma i valjušci u umaku od miljeva kog pršuta (po želji mogu pasta cooking show)
«Crveni» rižoto od plodova jadranskog mora (po želji mogu pasta cooking show)
Kineska riža s prženim štapićima piletine u povrtnim slatko kiselom umaku (po
želji mogu pasta cooking show)
Zeleni rezanci s jadranskim kozicama u bijelom umaku (po želji mogu pasta cooking
show)
Fuži u aromatičnom umaku od istarskih tartufa (po želji mogu pasta cooking show)
Raznovrsna mesna jela sa žara uz priloge pečenog povrća
Mediterranski «Suvlaki» ražnjići od nekoliko vrsti mesa sa povrćem uz
prilog prženog krumpira
Pašticada na dalmatinski način uz priloge domaćih njoki
Frigani meki kolutići i jadranskih lignja uz priloge blitve na dalmatinski

Pohani medaljoni puretine u tijestu na «Orly» na in uz prilog naglo
kuhanog povr a s maslacem

Delicije iz naše slasti arne (preporu eno posluživanje: na posebnom slatkom
stolu)

Miješani doma i suhi kola i i

UKUPNO 49,00 Eur po uzvaniku

Klasi ni komplet pi a
(doma i aperitivi, prirodni i gazirani sok od 1 lit., kvalitetno litreno bijelo
Graševina „Vrbaneč“ 1 lit. i crno kvalitetno vino Vranac „Skovin“ ili Merlot
„Petra“, negazirana i gazirana voda, to eno pivo)
Neograni ena koli ina pi a po osobi je uklju ena u cijenu gore
navedenog menu-a.

Kvalitetni komplet pi a
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, [Graševina «Vrbaneč»](#)
0,75 lit. kv.- [83 boda na zavodu za Vinarstvo i vinogradarstvo.](#), Plavac «Vinarija
Dinga » 0,75 lit. kv., negazirana i gazirana voda)
Neograni ena koli ina pi a po osobi za 15 Eur po osobi

Vrhunski komplet pi a
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, Graševina
«Jakobovi » vrh., Malvazija «Matoševi » kv., Plavac «Tomi » kv. Ili Plavac mali
«Madirazza» vrh., negazirana i gazirana voda)
Neograni ena koli ina pi a po osobi za 26 Eur po

Menu 2.

Hladno predjelo

Lijepo aranžirani dalmatinski pršut s rezbarenim dinjama i miješanim maslinama
Aranžirana paleta odabranih miješanih sireva s orasima i grož em

Doma a dimljena šunka s umakom od hrena

Doma i slavonski kulen

Doma i dimljeni kare

Lijepo ukrašeni tatarski beefsteak s hladnim maslacem i zlatno zape enim hrskavim
prepe encima

Grisini s miljeva kim pršutom

Danska salata od jastoga, jadranskih kozica, kuhanog celera i mrkve za injena
laganim umakom

Rimska salata od šunke, sira, svježeg povrća s mašnicama tjestenine u laganom soku od povrća
Meksička salata s komadićima piletine, crvenim grahom, paprikama, kukuruzom u ljutom umaku
Kalifornijska salata s junetinom, celerom, šampinjoni, zelenom salatom, kukuruzom i laganim umakom
Salata «Waldorf» s orasima, celerom
Miješane salate od sezonskog povrća

Topli specijaliteti

Zapečeni zagorski štrukli
Domaće njuške u aromatičnom umaku od gorgonzole (moguće pasta cooking show pred gostima)
Istarski fuži u aromatičnom umaku od tartufa (moguće pasta cooking show pred gostima)
Crni rezanci u bijelom umaku s tigar kozicama (moguće pasta cooking show pred gostima)
Pirjana teleća koljenica s vinom i maslacem uz prilog krumpira i povrća
Raznovrsni odresci i miješano meso sa žara uz prilog pečenog povrća
Filet punjen pršutom i sirom uz prilog krumpira na pekarski način
Pohani pureći odrezak na «Orly» način punjen šunkom i sirom uz prilog kuhanog povrća na pari
Pileći i medaljoni pečeni na žaru u umaku od šampinjona uz prilog zlatno pečeni kroketa
Svinjski filet punjen suhim šljivama s prilogom domaćih njuški

Delicije iz naše slastičarne (preporučeno posluživanje: na posebnom slatkom stolu)

Miješani domaći suhi kolačići
Domaće pite od jabuka, sira i višanja s kopicom od pekmeza i oraha
ašice panna cote od naranče s butermilchom
Dubrovačka rožata sa slatkim karamel umakom
Raskošni voćni aranžmani u prozirnim staklenim posudama
2 okoladne fontane s kockicama banana i jagoda na štapiću (poklon našeg cateringa)

UKUPNO

56,00 Eur po uzvaniku

Klasični komplet pića
(domaći aperitivi, prirodni i gazirani sok od 1 lit., kvalitetno litreno bijelo Graševina „Vrbaneč“ 1 lit. i crno kvalitetno vino Vranac „Skovin“ ili Merlot „Petra“, negazirana i gazirana voda, točno eno pivo)
Neograničena količina pića po osobi je uključena u cijenu gore navedenog menu-a.

Kvalitetni komplet pića
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, [Graševina «Vrbanek»](#)
[0,75 lit. kv.- 83 boda na zavodu za Vinarstvo i vinogradarstvo.](#), Plavac «Vinarija
[Dinga » 0,75 lit. kv., negazirana i gazirana voda\)](#)
Neograničena količina pića po osobi za 15 Eur po osobi

Vrhunski komplet pića
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, Graševina
«Jakobovi » vrh., Malvazija «Matoševi » kv., Plavac «Tomi » kv. Ili Plavac mali
«Madirazza» vrh., negazirana i gazirana voda)
Neograničena količina pića po osobi za 26 Eur po

Menu 3.

Hladno predjelo

Slapovi lijepo aranžiranog dalmatinskog pršuta s rezbarenim dinjama,
zelenim i crnim maslinama

Paleta odabranih miješanih sireva s grožđem i orasima

Domaća dimljena šunka u kruhu uz umak od hrena (rezanje pred
gostima)

Domaći slavonski kuleni

Hladni aranžirani roast beef na mrežici od salate

Jadranske kozice u mekom tijestu na pariški način s tartar umakom

Carpatio od meke goveđe pisanice s aromatičnim biljem

Aranžirani hladni zalogaji od divljači

Hrvatski ugrisci soparnika punjeni blitvom i smokvama

Salata od jadranske hobotnice na dalmatinski način

Salata «Galija» s piletinom, celerom, narančom sa šipkicom od zelene
salate

Salata Marco Polo od jadranskih škampi, rajčica, šampinjona, celera i
tricolore fuži

Salata od lagano pečenog sezonskog povrća s paprikom, patlidanima i crvenim
lukom

Salata «Panzanella» od mekih rajčica, krušnih kockica, krastavaca i
maslina u balsamico umaku

Miješane salate od sezonskog povrća

Topli specijaliteti

Zapečeni zagorski štrukli

Domaći valjušci u umaku od mljevenog pršuta (mogući pasta cooking
show pred gostima)

Zeleni rezanci s jadranskim kozicama u bijelom umaku (mogući pasta
cooking show pred gostima)

Rižoto s piletinom u slatko kiselom kineskom umaku (mogu pasta cooking show pred gostima)

Crni rižoto od jadranske sipe
Gratinirane šparoge

Filet punjen pršutom i sirom uz prilog krumpira na pekarski na in
Zape ena « pijana » jadranska hobotnica s mladim krumpirom i
povr em u umaku od vina

Gove i filet na lova ki na in s Madera umakom na bazi vrganja uz prilog doma ih
žganci na žaru

Pletenica od fileta sa dalmatinskom pancetom i ružmarinom uz prilog
naglo kuhanog povr a

Jadranske lignje pe ene na gradelama uz prilog « zelene » riže sa špinatom

Svinjski filet na « Ciparski » na in uz prilog uštipaka od miješanog povr a

Gulaš od divlja i s prilogom krušnih okruglica

Delicije iz naše slasti arne (preporu eno posluživanje: na posebnom slatkom
stolu)

Tortni corner: (sacher torta, be ka torta, dubrova ka rožata, panna cotta, tart
vo na torta...)

2 okoladne fontane s kockicama banana i jagoda na štapi u (poklon
našeg cateringa)

Zape ene slatke košarice s laganom vo nom kremom s toppingom od
raznovrsnog sezonskog vo a

Raskošni vo ni aranžmani u prozirnim staklenim posudama

UKUPNO

61,00 Eur po uzvaniku

Klasi ni komplet pi a

(doma i aperitivi, prirodni i gazirani sok od 1 lit., kvalitetno litreno bijelo
Graševina „Vrbaneč“ 1 lit. i crno kvalitetno vino Vranac „Skovin“ ili Merlot
„Petra“, negazirana i gazirana voda, to eno pivo)

Neograni ena koli ina pi a po osobi je uklju ena u cijenu gore
navedenog menu-a.

Kvalitetni komplet pi a

(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, [Graševina «Vrbaneč»](#)
0,75 lit. kv.- [83 boda na zavodu za Vinarstvo i vinogradarstvo.](#), Plavac «Vinarija
[Dinga »](#) 0,75 lit. kv., negazirana i gazirana voda)

Vrhunski komplet pi a
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, Graševina
«Jakobovi » vrh., Malvazija «Matoševi » kv., Plavac «Tomi » kv. Ili Plavac mali
«Madirazza» vrh., negazirana i gazirana voda)

Neograni ena koli ina pi a po osobi za 26 Eur po

Exclusive Meni

Hladno predjelo

Slapovi lijepo aranžiranog dalmatinskog pršuta s rezbarenim dinjama,
zelenim i crnim maslinama

Paleta odabranih miješanih sireva s grož em i orasima

Dimljena šunka u kruhu s umakom od hrena (rezanje pred gostima)

Aranžman od dimljenog lososa s prepe encima

Aranžirani dimljeni vepar

Aranžman od « propetog hlapa » ili jastoga

Doma i slavonski kulen

Finger food kuglice s bakalarom i za inima

aše cocktaila od jadranskih škampi i kozica u « aurora » umaku

Salata od jadranske hobotnice s maslinana, kaparima i lukom

Salata od lososa sa sitno sjeckanom raj icom, tjesteninom i laganim kremastim
umakom

Lombardijska salata od tikvica, sira s plemenitom plijesni, orasima i jajima

Mediterska salata od kozica, jastoga, školjki, ribljih štapi a i hobotnice u
balsamico umaku

Salata od naglo pe enog sezonskog povr a s paprikom, patli анима i crvenim
lukom

Salata od puretine, ananasa, raj ice i svježih krastavaca s laganim kremastim
umakom

Raznovrsne miješane svježe salate

Topli specijaliteti

Zlatno zape eni zagorski štrukli

Ravioli punjeni bijelim istarskim tartufima u laganom tartufata umaku

Zeleni rezanci s lososom u umaku od bosiljka

Crni rezanci s kremastim umakom s tigar kozicama

Ražnji i od janjetine i povr a pe eni na žaru uz prilog krumpirovih poli i umak od
jogurta

Rolada od doma e patke ili purice u « Perigardin » umaku uz prilog doma ih mlinci

Biftek medaljoni na žaru u bijelom tartufata umaku uz prilog doma i
hrskavih roš i a

Velike « Tigar » kozice u košuljici od dalmatinske pancete s prilogom « zelene » riže
sa špinatom

Tele i svitci punjeni šunkom i kaduljom u umaku od vrhnja i vina s
prilogom cvjeta e na holandski

Bijela jadranska riba u foliji s mediteranskim travama uz prilog blitve s krumpirom « na dalmatinski»
Medaljoni od puretine punjeni šunkom i sirom s umakom od mrkvice s prilogom doma ih kroketa

Delicije iz naše slasti arne (preporu eno posluživanje: na posebnom slatkom stolu)

Tortni corner: (sacher torta, be ka torta, dubrova ka rožata, panna cotta, tart vo na torta...)

2 okoladne fontane s kockicama banana i jagoda na štapi u (poklon našeg cateringa)

Flambirano egzotično voće u wokovima (atraktivan cooking show pred gostima)

Mousevi od bijele i crne okolade u ašicama

Aranžmani od svježeg sezonskog voća u prozirnim dizajnerskim posudama

UKUPNO 65,00 Eur po uzvaniku

Klasični komplet pića
(doma i aperitivi, prirodni i gazirani sok od 1 lit., kvalitetno litreno bijelo Graševina „Vrbaneč“ 1 lit. i crno kvalitetno vino Vranac „Skovin“ ili Merlot „Petra“, negazirana i gazirana voda, to eno pivo)

Neograničena količina pića po osobi je uključena u cijenu gore navedenog menu-a.

Kvalitetni komplet pića
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, Graševina «Vrbaneč» 0,75 lit. kv.- 83 boda na zavodu za Vinarstvo i vinogradarstvo., Plavac «Vinarija Dinga» 0,75 lit. kv., negazirana i gazirana voda)

Neograničena količina pića po osobi za 15 Eur po osobi

Vrhunski komplet pića
(pjenušac, doma i i strani aperitivi, prirodni i gazirani sok, Graševina «Jakobovi» vrh., Malvazija «Matoševići» kv., Plavac «Tomi» kv. Ili Plavac mali «Madirazza» vrh., negazirana i gazirana voda)

Neograničena količina pića po osobi za 26 Eur po

Dodatna jela za menu

Dodatne vrste juhi i gulaša

(juhe i gulaši se u buffet tipu događanja – švedski stol, serviraju na posebnom okruglom stolu)

Doma a gove a juha s doma im rezancima, kockicama mrkvice, celera i mesa

Doma a ragu pure a juha s graškom, mrkvicom i celerom

Juha od pasiranog sezonskog povr a i vrhnja

Tele a ragu juha sa sezonskim povr em

Gusta zagorska juha

Gusta juha od raznovrsnih gljiva

Bijela juha od plodova jadranskog mora

Vinski gulaš

obanac

Cijene ovisno o vrsti od 2,00 Eur/porcija do 4,00 Eur/porcija

Meso s ražnja po narudžbi

(meso s ražnja se može naru iti posebno ili nadopuniti ve dogovorene porcije)

Mlada miljeva ka janjetina s ražnja (35,00 Eur/kg)

Hladno pe enje odojak uz aranžmane mladog luka (20,00 Eur/kg)

Prijedlog porcije janjetine i hladnog pe enja (10 Eur/po osobi)

Sve ana prigodna torta po želji i dizajnu mladenaca

Torta po željama klijenta

Cijene ovisno o vrsti od 1,50 Eur/porcija do 2,50 Eur/porcija

Dodatna usluga cocktail majstora na posebnom punktu «FIRE FLAIR SHOW»

(nudimo po dogovoru kao vid dodatne animacije)

Usluge posebnog profesionalnog cocktail majstora (prvaka države) svako doga anje ini opuštenijim zahvaljuju i brojnim koktelima i koje spretno pripravlja.

Po želji klijenta ujedno animira uzvanike «vatrenim» ili egzibicijskim žonglerskim show-om.

Posebna usluga postavljanja cocktail punkta uz profesionalnog barmena je dostupna po cijeni od 530 Eur.

Dodatna usluga pripremanja dijela specijaliteta pred gostima «Show cooking»

Da bi Vaše doga anje u inili u potpunosti jedinstvenim i nezaboravnim predložimo vrhunskog i komunikativnog (lijepo uniformiranog) kuhara koji bi na mjestu doga anja pripremao dio specijaliteta pred gostima, te ih animirao svojim kulinarskim vještinama za trošak usluge od 105 Eur/punkt

Ovisno o menu-u preporu amo:

- punkt s grija ima za pripremu gratiniranih ku ica Sv. Jakova
- jedinstveni smoke cooking kombiniranja dima i hrane
- molekularni show
- pasta cooking show
- grill cooking sho