



ANTUNOVIĆ
HOTEL | east

Blagodanski
domjenci
2023.



Blagdanski domjenci 2023.

U Antunović hotelu East

TRADICIJA U NOVOM RUHU

Poštovani partneri!

Kako se približava kraj godine i vrijeme blagdanskih domjenaka, te se naši termini već lagano popunjavaju, odlučili smo Vama, našim cijenjenim partnerima, ponuditi razne pakete hrane i pića. Na izboru su Vam paketi s posluživanjem hrane na bogatim buffet stolovima, kao i posluživanje na pladnjevima i tanjurima (teller) te otvoreni barovi s neograničenom konzumacijom specificiranog pića. U cijenu smo uključili i velik broj dodatnih usluga i opreme kako bi Vaš domjenak ostao svima u posebnom sjećanju.

Uz bogat blagdanski buffet / menu i neograničenu konzumaciju pića, u cijenu je uključeno brendiranje i dekoriranje dvorane. Pomoću dekorativne rasvjete i led dioda možemo obojati dvoranu u Vaše korporativne boje, a pomoću *moving heads-a* i lasera, Vaš domjenak pretvorit ćemo u nezaboravni doživljaj!

Bit će nam zadovoljstvo pomoći Vam u kompletnoj organizaciji domjenka kako bi Vaši i naši gosti uživali u predstojećim blagdanima.

Uživajte u ponudi...

Svečani hladno-topli buffet 1

cijena 35,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, istarski ombolo, domaća šunka

Viška pogača s aromatičnim maslinovim uljima

Paleta plemenitih sireva sa svježim i suhim voćem

Pate od bijele ribe s mirisnim brusketama

Izbor vezanih salata:

Salata s trakicama pilećeg filea i zelenim jabukama

Grčka salata s feta sirom i crnim maslinama

Nicoise salata s tunom i inćunima

Izbor sezonskih salata

TOPLA PREDJELA

Kremasti rižoto alla Bistecca

Istarski fuži s pršutom i tartufima

GLAVNA JELA

Svinjski file u slatko ljutom umaku uz rižoto od povrća

Mesne okruglice zapečene u aromatiziranom vrhnju

s domaćim lepinjama i povrćem sa žara

Sporo pečena teleća prsa s mediteranskim biljem uz zapečene ploške krumpira

Pileći medaljoni u umaku od finih trava s kroketima od krumpirovog tijesta

Složenac od bijele ribe i krumpira na dalmatinski

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom, hrskave kroštule

Šarene panna cote

Svježe narezano voće

Izbor najfinijih torti hotela Antunović

Svečani hladno-topli buffet 2

cijena 37,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Izbor suhomesnatih delicija

(dalmatinski pršut s dinjom, slavonski kulen s feferonima,
baranjska kobasica, domaća pečenica)

Paleta plemenitih sireva sa suhim i svježim voćem

Quesadillas s pikantnim dipovima, tortilje sa crispy piletinom

Tradicionalna šunka pečena u kruhu s hrenom i rotkvicama

Paleta vezanih salata u čašicama

(salata od confitirane tune s dresingom od komorača, pileća salata s
espumom od dijon senfa; salata sa slanim sirom, povrćem i suhim smokvama)

Izbor svježih sezonskih salata

TOPLA PREDJELA

Zapečeni zagorski štrukli

Teleći rižoto na skradinski

GLAVNA JELA

Paleron od juneće plečke pečen s vinom i korjenastim povrćem uz domaće valjuške

Lagano pečeni svinjski vrat u BBQ umaku s prženim krumpirom u korici

Pileći medaljoni u umaku od inćuna i bijelog vina uz složenac od krumpira

Panirani pileći batak i zabatak punjen kulenom i topljenim sirom s rižotom od povrća

Lignje s krumpirom i mediteranskim biljem iz pećnice

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom, hrskave kroštule

Šarene panna cotte

Svježe narezano voće

Izbor najfinijih torti hotela Antunović

Svečani hladno-topli buffet 3

cijena 38,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s mediteranskim mixom
(dalmatinski pršut, slavonski kulen, pečenica)

Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem

Domaća šunka u kruhu s mladim lukom i hren umakom

Carpaccio od jadranske tune

Dimljeni losos s espumom od suhих smokava, bagremovog meda i limuna

Paleta vezanih salata u čašicama

(Cezar salata, Capresse na štapiću, Bristol salata od piletine i zelenih jabuka)

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Rižoto s dimljenim sirom i pjenušcem

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Janjeće pečenje na sicilijanski s maslinama i šarenom grill palentom

Juneća plećka sporo pečena u Barolo vinu s valjušcima od krumpira

Teleći medaljoni u umaku od sira s esencijom tartufa i kuhanim povrćem na pari

Svinjski medaljoni u mediteranskom umaku od pršuta s pirjanom rižom i
povrtnom šalšom

Složenac od bakalara na korčulanski

SLATKI ZALOGAJI

Fritule s čokoladom, hrskave kroštule

Šarene panna cote

Svježe narezano voće

Izbor najfinijih torti hotela Antunović

Svečani menu plate 1

cijena 33,00 € (min 30 osoba)

HLADNO PREDJELO

Listovi dalmatinskog pršuta, dimljena šunka, slavonski kulen, kruna livanjskog sira; domaći sir i kajmak s posipom od crvene paprike, ukiseljeno povrće, domaći uštipci

TOPLO PREDJELO - servirano na tanjurima

Istarski fuži s pršutom i tartufima

GLAVNA JELA

Teleće pečenje s mediteranskim začinima uz pečeni krumpir iz pećnice, Svinjski medaljoni u umaku od pršuta i kadulje s rižotom od poriluka, kukuruza i mrkve

Panirani pileći file u košuljici od parmezana uz cvjetove povrća kuhanog na pari i okrugle hruskavce

SALATA

Šarena salata od svježeg povrća

DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta

Svečani menu plate 2

cijena 37,00 € (min 30 osoba)

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut s maslinama, sušeni svinjski vrat s kiselim krastavcima, slavonski kulen sa feferonima, livanjski sir, krema od sira aromatizirana vlascem uz mirisne brusketete, mediteranski mix

JUHA

Krem juha od bundeve s hrskavim sjemenkama suncokreta

TOPLO PREDJELO - servirano na tanjurima

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Juneće rollice u gurmanskom umaku s domaćim valjušcima
Svinjsko pečenje u marinadi od začinskog bilja uz gratinirani krumpir
Panirani pileći dukati u limonceti i kukuruznim pahuljicama uz marinirano povrće sa žara i pogačice od palente

SALATA

Šarena salata od svježeg povrća

DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta

Otvoreni bar K&B 1
uživajte bez ograničenja

cijena 24€ (min 40 osoba)

APERITIVI

medovača, borovnica, šljivovica, travarica,
Stock, Pelinkovac, gin

VINO

Kutjevo graševina 1L
Plavac mali Pelješac 1L

VODA

Jana 0,75L
Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L i Tonic 1,5L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, marelica 1L

PIVO

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo limun, bezalkoholno pivo,
pakiranje 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru

Otvoreni bar K&B 2

uživajte bez ograničenja

cijena 28 € (min 40 osoba)

APERITIVI

medovača, borovnica, travarica, šljivovica, Pelinkovac,
vodka, Stock, pjenušac, gin

VINO

Orahovica graševina 0,75L

Orahovica frankovka 0,75L

VODA

Jana 0,75L

Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, marelica 1L

PIVO

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo limun, bezalkoholno pivo 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru

Dodatne usluge

BRENDIRANJE EVENTA

- moving head (redovno 200,00 €/kom) - **u cijeni**
- bojanje dvorane Aria (redovno 600,00 €) - **u cijeni**
- digitalni sustav usmjeravanja (redovno 50,00 €) - **u cijeni**
- parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u Hotel (redovno 70,00 €/po vozilu) - **u cijeni**

DEKORIRANJE DVORANE

- bijele ili zlatne presvlake za stolce sa zlatnim/ bijelim mašnjama (redovno 3,50 €/kom) – **u cijeni**

DODATNA OPREMA

- najam dvorane - **u cijeni**
- pozornica i podij za ples (redovno 200,00 €) - **u cijeni**
- ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - **u cijeni**
- garderoba - 10,00 € po satu
- vanjski parking za sve uzvanike - **u cijeni**

**U sve cijene uračunat je PDV.*



Kontakt

*Molimo Vas da upite sa željenim datumom,
satnicom, odabirom paketa i dodatnih usluga te
okvirnim brojem osoba pošaljete na sljedeći kontakt:*

Dora Margetić

Voditeljica kongresnog i banketnog odjela

dora.margetic@antunovic.hr

Mob: +395 99 4934 314

Dobro nam došli!

Vaš Antunović tim