



BLAGDANSKI *domjenci*

2025.

HOTEL
ANTUNOVIĆ

ZAGREB





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...

*unique
experience*





Cocktail I

cijena 40,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s mediteranskim mixom
(dalmatinski pršut, slavonski kulen, istarski ombolo, domaća slavonska šunka)
Viška pogača s aromatičnim maslinovim uljima
Izbor plemenitih sireva, svježim i suhim voćem
Riblji pate s kaparama i pita kruhom aromatiziran češnjakom
Salata od sipe na brački način
Povrtna salata od piletine, povrća i rukole s blagim umakom od dijon senfa i meda
Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Orzoto od piletine i povrća na dalmatinski
Njoki u umaku od pureće šunke i gorgonzole

GLAVNA JELA

Juneće mini pljeskavice sa sirom na povrtnom
rižotu s umakom od jogurta i kopra
Pečena teleća prsa u umaku od pečenja
sa šampinjonima i povrćem na žaru
Pureći medaljoni u umaku od slanih inčuna
i kapara s prženim valjušcima
Punjene Lignje sa pršutom i sirom s krumpirom
i mediteranskim biljem iz pećnice

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača, fritule s čokoladom, izbor svježeg narezanog voća





Cocktail 2

cijena 42,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s krem sirom i domaćom zimnicom
(dalmatinski pršut, slavonski kulen, baranjska kobasica, čvarci)

Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem, krekerima

Čašice s moussom od bakalara i aromatiziranim krutonima

Salata od confitirane tune s dresingom od komorača

Salata s pečenom ciklom i feta sirom u maslinovim uljem s aromom ružmarina

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Zapečeni zagorski štrukli

Povrtne gyoze na povrću iz woka

GLAVNA JELA

Rumpsteak sa žara sa chimcuri umakom s Confitom od žute i crvene mrkve

Sporo pečeni svinjski kare s čardaškim umakom i krumpirom na slavonski

Pileći file u krem umaku od oraha i tartufa s hruskavicima od krumpira

File brancina u umaku od ledenog vina s rižotom od špinata

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača, fritule s čokoladom, izbor svježeg narezanog voća





Cocktail 3

cijena 44,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Bruschete s tartarom od lososa i gvakamole salsom

Bruschette sa pjenicom od bakalara

Salata od piletine i naranče

Diplomatska salata

Salata od morskih plodova

Pršut s paškim sirom

Izbor domaćih narezaka (buđola, panceta i domaća svinjska pečenica)
s punjenim papričicama

Carpacio od kozica

Izbor domaćih i stranih sireva

Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Rižoto od sipe

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Pureći medaljoni u gravy umaku sa zapečenim mlincima

Juneći ramstek Esterhazy s povrćem na žaru

Dimljeni svinjski kare s žara sa složencem od krumpira

File lososa i kokota s šarenom palentom s grilla

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača, fritule s čokoladom, izbor svježeg narezanog voća





Buffet I

cijena 40,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Pršut s paškim sirom , domaćim pečenim maslinama i dinjom
Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem
Domaća Šunka u kruhu s mladim lukom i hren umakom
Svježi Zagrebački sir s vrhnjem
Carpaccio od jadranske tune na podlozi od rukole s prženim pinjolima
Dimljeni losos na salati od krumpira s umakom od cikle i brusnica
Cezar salata
Salata od mozzarelle i rajčice
Cobb salata
Izbor svježih sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Rižoto na skradinski način
Istarski pljukanci s tartufatom

GLAVNA JELA

Janjeće pečenje s kaduljom i Primitivo vinom sa šarenom grill palentom
Juneća plećka sporo pečena u umaku od prošeka s valjušcima od krumpira
Teleći medaljoni u umaku od sira s esencijom tartufa i s povrćem na žaru
Sou vidano carsko pečenje s BBQ umaku s polama
od krumpira i posipom hrskave pancete
Složenac od bakalara na korčulanski

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača, fritule s čokoladom, izbor svježeg narezanog voća





Buffet 2

cijena 46,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Pršut s dalmatinskom salatom od maslina i kapulica
Izbor domaćih narezaka (bareni lax kare, samoborska salama, istarski ombolo i baranjska kobasica) i pikantne peppadew papričice punjene sa slanim krem sirom
Izbor plemenitih sireva sa suhim voćem i grissinima
Juneći carpaccio na podlozi od svježe rikole i kapara
Salata od hobotnice i krumpira
Koktel od gamera s aurora umakom
Tradicionalna božićna francuska salata sa punjenim casino jajima
Salata od mozzarelle i cherry rajčice s pestom od bosiljka i prženih lješnjaka
Salata od komorača, naranče i nara
Grčka salata
Izbor sezonskih salata s raznim dresinzima

TOPLA PREDJELA

Zapečeni zagorski štrukli
Rižoto od patke i pancete s temeljcem od naranče, limuna i cimeta

GLAVNA JELA

Pileća rolada s povrćem i pečenim krumpirom s ružmarinom
Svinjski kare s umakom od meda i limuna s prženim hruskavicima
Sporo pečeni teleći vrat s povrćem na žaru
Mljetska paštica sa suhim smokvama i njokima sa sotiranim baby špinatom
File kokota i kovača s blitvom i krumpirom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača, fritule s čokoladom, izbor svježeg narezanog voća





Buffet 3

cijena 49,00 € (min 50 osoba)

HLADNA PREDJELA

Vijenac od kraljevskih kozica s koktel umakom

Pjena od bakalara s krokantnim kruhom

Listići pršuta na salati od rukole

Domaća šunka pečena u kruhu

Pečene tikvice s kremom od mladog sira s pinjolima i narom

Carpacio od sipe sa motarom i dresingom od maslinovog ulja, cimeta i naranče

Salata od pečene hobotnice

Izbor domaćih sireva

Salata od pečenog mariniranog povrća i pečene junetine

Bogati izbor sezonskih salata s dresinzima

TOPLA PREDJELA

Šurlice s gamberima i dagnjama

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNA JELA

File sabljarko i lignje sa žara s lešo krumpirom

Lagano pečena teleća vratina s povrćem sa žara

Svinjski file na umaku od crvene paprike s rižotom od šumskih gljiva i pečenim celerom

Pileći file u umaku naranče i papra s hrskavcima

Pečena patka na Varaždinski

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača, fritule s čokoladom, izbor svježeg narezanog voća





Plate I

cijena 49,00 € (min 50 osoba)

HLADNO PREDJELO

Pršut, svinjski bareni lax kare, kulen
Livanjski sir, namazi od cikle, rukule i batata sa svježim sirom
uz masline koktel krastavce i lučice

TOPLO PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Juneći odrezak u barolo umaku s suhim šljivama
Svinjski cordon blue
Pileći file u velute umaku od bijelog vina cimeta i klinčića

PRILOZI

Pečeni krumpir s glaziranim lučicama i špekom
Pareno povrće na maslacu, njoki i rižoto s graškom

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJ

Slatko iznenađenje





Plate 2

cijena 56,00 € (min 50 osoba)

HLADNO PREDJELO

Pršut, šunka, kulen paški sir Žigljen
Šibenska salata od sipe, maslina i slanutka

TOPLO PREDJELO

Rižoto od buće sa raguom od junećih obraza

GLAVNO JELO

Glazirana teleća prsa sa kremastim gravy umakom
Rolana pureći zabatak punjen dixelom od tartufa
Svinjski odrezak u umaku od šumskih gljiva

PRILOZI

Orzoto sa povrćem, pečeni krumpir s dimljenom paprikom
Povrće sa žara i prženi valjušci

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje





Plate 3

cijena 62,00 € (min 50 osoba)

HLADNO PREDJELO

Pršut, paški sir Gligora
Hladno dimljena sabljarka na rikuli i dresingom od naranče
Salata od kozica i artičoka
uz masline koktel krastavce i lučice

TOPLO PREDJELO

Krčke šurlice s janjetinom

GLAVNO JELO

Teleći medaljoni u madara umaku
Puretina u umaku od sira i esenciji tartufa
Punjeni svinjski file sa sirom i papričicama

PRILOZI

Njoki sa kaduljom, pečene kockice krumpira
Brokula, cvjetača, prokulica i baby mrkva
Prženi pomms noisettes

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje





Dodatna ponuda

show cooking

Sushi stol

(100 sushija raznih vrsta)

180,00 €

Rezanje pršuta

490,00 €

Cocktail corner

(trajanje do 2h)

do 150 gostiju 490,00 €

od 151 do 200 gostiju 590,00 €

od 201 do 250 gostiju 690,00 €

od 251 do 300 gostiju 790,00 €

od 301 do 350 gostiju 890,00 €





Otvoreni bar uživajte bez ograničenja

cijena 28,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Travarica, Šljivovica, Medovača, Borovnica, Pelinkovac, Stock

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L

Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L

Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, crni ribizl 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru





Blagdanski otvoreni bar l uživajte bez ograničenja

cijena 38,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Šljivovica, Medovača, Borovnica, Antique Pelinkovac,
Whiskey Johnnie Walker, Gin, pjenušac

COCKTAILS

Gin specials, Hugo, Blue lagoon, Cosmopolitan

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L, Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L, Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, crni ribizl 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,5L

KAVA

Espresso kava po izboru





Blagdanski otvoreni bar 2

uživajte bez ograničenja

cijena 48,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Pjenušac, Viljamovka Šurlan, Whiskey Jack Daniels,
Antique Pelinkovac, Teranino, Gin

IZBOR TOPLIH NAPITAKA

Kuhano vino s narančom i brusnicom

COCKTAILS SPECIALS

Gin specials, Hugo, Blue lagoon, Cosmopolitan

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L, Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L, Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, crni ribizl 1L

PIVO

Heineken, Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,5L

KAVA

Espresso kava po izboru





Otvoreni bar Vertigo

uživajte bez ograničenja

cijena 38,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Pjenušac, Viljamovka Šurlan, Whiskey Jack Daniels,
Antique Pelinkovac, Teranino Baronesa, Gin

COCKTAILS SPECIALS

Kuhano vino, Božićni punč, Grasshopper

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L, Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L, Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

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

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, crni ribizl 1L

PIVO

Carlsberg točeni

KAVA

Espresso kava po izboru





Dodatne usluge

BRENDIRANJE EVENTA

- moving head (redovno 200€) - u cijeni
- led diode s abažurrom (redovno 100€) - u cijeni
- bojanje dvorane Beethoven (redovno 400€) - u cijeni
- bojanje dvorane Tomislav (redovno 100€ po sekciji) - u cijeni
- digitalni sustav usmjeravanja (redovno 30€) - u cijeni
- parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - u cijeni
- postavljanje zastava na 2 jarbola kod istočnog i južnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - 30€ po zastavi

DEKORIRANJE DVORANE

- bijele ili zlatne presvlake za stolce (redovno 3€) - u cijeni
- bijele ili zlatne presvlake za stolce s crvenim/zlatnim/bijelim mašnjama (redovno 4€) - u cijeni

DODATNA OPREMA

- najam dvorane - u cijeni
- pozornica i podij za ples (redovno 200€) - u cijeni
- ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - u cijeni
- garderoba - 10€ po garderobijerki po satu
- vanjski parking - u cijeni, garaža - 1,50€ po satu

**U sve cijene uračunat je PDV te u otvorenim barovima i porez na potrošnju.*





Kontakti

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

MARTINA ŠICL

martina.sicl@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 207

Mob: 00 385 (0)99 2197 225

NIKOLINA PAVLOVIĆ

nikolina.pavlovic@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 206

Mob: 00 385 (0)99 3937 041

PETRA TOLIĆ BANOVIĆ

kongres@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 216

Mob: 00 385 (0)99 2199 673

Dobro nam došli!
Vaš Antunović tim

