

BLAGDANSKI
domjenci
2026.

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 on Foot 1

cijena 40,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNA PREDJELA

Salama od divljači, kulen, ljutika i slavonska satrica

Pašteta od tune s kaparima i pita-kruhom s češnjakom

Pršut s dinjom i ovčjim sirom uz istarsku salatu

Izbor domaćih sireva uz svježe i suho voće

Salata od plodova mora s povrćem i ukiseljenim motarom

Salata od pečenog ombola i pljukanaca

Izbor svježih sezonskih salata uz razne preljeve

TOPLA PREDJELA

Rižoto od bundeve i kadulje

Njoki Ortolana

GLAVNA JELA

Pileće okruglice s brusnicama, umak od kopra i rižoto od šampinjona

Svinjska rebarca u BBQ umaku, uz prženi luk i krumpir u kori

Teleći medaljoni sa žara uz prokulice i mrkvu glaziranu javorovim sirupom

Filet orade s krumpirom, špinatom i narom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača

Fritule s čokoladom

Izbor svježeg voća

Cocktail on Foot 2

cijena 42,00€

cijena na dan 10.09.2026. 42,00€

HLADNA PREDJELA

Pečena šunka u kruhu uz svježi kravliji sir i vrhnje
Izbor domaćih suhomesnatih delicija – pršut, kulen i buđola
Izbor plemenitih sireva uz suho voće i kreker
Namaz od bakalara s brusketama i mediteranskim začinskim biljem
Salata s teriyaki piletinom na podlozi od rikule
Salata od pečene cikle s feta sirom i orasima
Izbor svježih sezonskih salata uz raznovrsne preljeve

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli
Rižoto od puretine i šumskih gljiva

GLAVNA JELA

Juneći odrezak u umaku od limuna i paprike uz povrće sa žara
Svinjski kare u umaku od kulena i kiselih krastavaca,
uz krumpir s pečenom slaninom i vrhnjem
Pileći filet u umaku od jabuka s prženim hrskavcima
Filet sabljarko s palentom sa žara

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Churrosi s cimetom
Izbor svježeg voća

Cocktail on Foot 3

cijena 44,00 € (posluživanje u Vertigo baru)

cijena na dan 10.09.2026. 44,00€

HLADNA PREDJELA

Dimljeni losos s kremom od avokada

Salata od piletine, kelja i jabuke

Salata od celera, ananasa i oraha

Salata od hobotnice

Pršut s paškim sirom

Izbor domaćih suhomesnatih delicija (buđola, panceta i ombolo)
s punjenim papričicama

Juneći carpaccio s kremastim preljevom od balzamičnog octa

Izbor domaćih i stranih sireva

Salata od crvenog kupusa s jabukom

Salata od pečene bundeve

TOPLA PREDJELA

Rižoto s kozicama i brokulom

Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

Pureći zabatak pirjan s koromačem i bijelim vinom,
poslužen s valjušcima na maslacu

Teleće pečenje u vlastitom umaku s krumpirom iz pećnice

Svinjski filet s glaziranim lučicama i povrćem na maslinovom ulju

Marinirani filet tune u poke umaku s crnim sezamom i
povrćem na azijski način

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača

Kroštule

Izbor svježeg voća

Svečani blagdanski buffet 1

cijena 40,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNA PREDJELA

Šunka s umakom od hrena i jabuke

Izbor sireva sa suhim voćem

Carpaccio od kozica s narom i pinjolima

Cezar salata

Salata od konfitirane tune s kremom od koromača

Salata s mozzarellom, kruškom i orasima

Salata od pečenih tikvica i feta sira s medenim preljevom

Izbor svježih sezonskih salata s raznovrsnim preljevima

TOPLA PREDJELA

Rižoto sa sipom i kozicama

Fuži s piletinom i povrćem

GLAVNA JELA

Pureći filet u umaku à la chef od rajčice, čilija i mente,
s julienne povrćem i tostiranim sezamom

Svinjski kare na slavonski način

Teleće pečenje s povrćem sa žara

Janjeće pečenje s orzotom

Filet bakalara s lešo povrćem na maslinovom ulju

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača

Fritule s čokoladom

Izbor svježeg voća

Svečani blagdanski buffet 2

cijena 46,00€

cijena na dan 10.09.2026. 46,00€

HLADNA PREDJELA

Tradicionalna pašteta od bakalara s hrskavim kruhom

Pršut na salati od rikule i dinje

Salata od hobotnice

Carpaccio od sipe s mandarinama, ukiseljenim krastavcima i ljubičastim lukom

Salata Niçoise

Izbor domaćih sireva s voćem i medom

Salata od pečenog mariniranog povrća i pečene junetine

Izbor svježih sezonskih salata s raznovrsnim preljevima

TOPLA PREDJELA

Rižoto s patkom i pancetom u aromatičnom temeljcu od naranče, limuna i cimeta

Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

Teleća prsa s krumpirom ispod peke

Svinjski lungić paniran u bijelim krušnim mrvicama, s rižotom od bundeve i cimeta

Pileća rolada s povrćem i krumpirom pečenim s ružmarinom

Filet lososa u maslinovom ulju s blitvom i krumpirom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača

Churrosi s cimetom

Izbor svježeg voća

Svečani blagdanski buffet 3

cijena 49,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Listići pršuta, pancete i buđole sa salatnom od maslina, kapulica i Peppadew papričica

Pladanj mekih i polutvrdih sireva sa salsom od kruške i pečenim orasima

Vitello tonnato – teletina s kremastim umakom od tune

Salata od hobotnice i krumpira

Humus s povrćem

Salata od artičoka, šunke i mandarina

Salata od prokulica i hrskave slanine s preljevom od incuna i papra

Izbor sezonskih salata s raznovrsnim preljevima

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli

Pljukanci u umaku od tartufate

GLAVNA JELA

Svinjski kare u umaku od meda i limuna s prženim hrskavcima

Teleći medaljoni u umaku od pečenja i odležanog balzamičkog octa s ratatouille povrćem

Pečena patka u umaku od naranče s pečenim jabukama i mlincima

Paštica sa suhim smokvama i njokima, uz sotirani mladi špinat

Fileti kokota i kovača s blitvom i krumpirom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača

Kroštule

Izbor svježeg voća

Svečane blagdanske plate 1

cijena 49,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Pršut, domaća šunka, kulen, baranjska kobasica, livanjski sir,
namaz od slanutka s brusketama i istarska salata

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

Sporo pečena juneća rebra u umaku od crnog vina i brusnica

Pohani pileći medaljoni

Svinjski kare u umaku od zrelog sira

PRILOZI

Pečene kockice krumpira s mrkvom i timijanom

Njoki na maslacu

Povrće sa žara

Krumpir noisette

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje

Svečane blagdanske plate 2

cijena 56,00€

cijena na dan 10.09.2026. 56,00€

HLADNA PREDJELA

Pršut, buđola, samoborska salama, pureća šunka i paški sir Žigljen

Namaz od bakalara

Masline, lučice i koktel krastavci

TOPLA PREDJELA

Pljukanci u umaku od tartufa

GLAVNA JELA

Teleća plećka u vlastitom umaku

Pureći medaljoni u umaku od kestena

Punjeni svinjski odrezak s kajmakom

PRILOZI

Rižoto od buče i cimeta

Pečeni krumpir s dimljenom paprikom

Ratatouille

Prženi valjušci

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje

Svečane blagdanske plate 3

cijena 62,00€

cijena na dan 10.09.2026. 62,00€

HLADNA PREDJELA

Pršut, ombolo, panceta, salata od krakova divovske lignje, paški sir Gligora, masline, kapulice i koktel krastavci

TOPLA PREDJELA

Rižoto od šafrana i kozica

GLAVNA JELA

Teleća rolada u umaku od pečenja
Medaljoni od svinjskog lungića u umaku od šumskih gljiva
Pileći zabatak mariniran s dimljenom paprikom
i paniran u bijelim krušnim mrvicama

PRILOZI

Njoki s kaduljom
Pečene kockice krumpira
Brokula, cvjetača, prokulice i baby mrkva
Prženi kroketi

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje

Veganska ponuda

cijena 40,00€

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNO PREDJEO

Waldorf salata s majonezom od soje

TOPLO PREDJELO

Gyoze s povrćem i tamari umakom

GLAVNO JELO

Pečeni sejtan na podlozi od muhammare, posut orašastim plodovima
Sezonska miješana salata

DESERET

Vege čarolija

Dodatna ponuda

show cooking

Sushi stol

(100 sushija raznih vrsta)

180,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 180,00€

Rezanje pršuta

490,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 490,00€

Cocktail corner

(trajanje do 2h)

do 150 gostiju 510,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 510,00€

od 151 do 200 gostiju 610,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 610,00€

od 201 do 250 gostiju 710,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 710,00€

od 251 do 300 gostiju 810,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 810,00€

od 301 do 350 gostiju 910,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 910,00€

Otvoreni bar

uživajte bez ograničenja

cijena 31,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 31,00€

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

uživajte bez ograničenja

cijena 38,00€

cijena na dan 10.09.2026. 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

Otvoreni bar Vertigo

uživajte bez ograničenja

cijena 39,00€

cijena na dan 10.09.2026. 39,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

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

COCKTAILS

Winter is Coming, Winter Honey, Hot Dominicana

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, brusnica 1L

PIVO

Heineken točeni

KAVA

Espresso kava po izboru

Dodatne usluge

BRENDIRANJE EVENTA

- moving head (redovno 200€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 200,00€
- led diode s abažurrom (redovno 100€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 100,00€
- bojanje dvorane Beethoven (redovno 400€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 400,00€
- bojanje dvorane Tomislav (redovno 100€ po sekciji) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 100,00€
- digitalni sustav usmjeravanja (redovno 30€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 30,00€
- parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 70,00€
- postavljanje zastava na 2 jarbola kod istočnog i južnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - **30€ po zastavi** cijena na dan 10.09.2026. 30,00€

DEKORIRANJE DVORANE

- bijele ili zlatne presvlake za stolce (redovno 3€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 3,00€
- bijele ili zlatne presvlake za stolce s crvenim/zlatnim/bijelim mašnjama (redovno 4€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 4,00€

DODATNA OPREMA

- najam dvorane - **u cijeni**
- pozornica i podij za ples (redovno 200€) - **u cijeni** cijena na dan 10.09.2026. 200,00€
- ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - **u cijeni**
- garderoba - **10€ po garderobijerki po satu** cijena na dan 10.09.2026. 10,00€
- vanjski parking - **u cijeni**, garaža - **2,00€ po satu** cijena na dan 10.09.2026. 2,00€ 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:

MARINA VLAŠIĆ

marina.vlasic@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 210

Mob: 00 385 (0)99 312 0363

NIKOLINA PAVLOVIĆ

nikolina.pavlovic@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 206

Mob: 00 385 (0)99 3937 041

FRANKA GVARDIOL

kongres@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 216

Mob: 00 385 (0)99 2199 673

Dobro nam došli!

Vaš Antunović tim