



ANTUNOVIĆ
Vjenčanja

svadbene
svečanosti

2025.

Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu West

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

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 ali 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 Antunović Hotelu West.

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



KONTAKTI

Ana Branišelj

event manager

t: +385 (0)1 2041 216

m: +385 (0)99 211 6745

e: ana.braniselj@antunovic.hr

Marina Vlašić

event manager

t: +385 (0)1 2041 210

m: +385 (0)99 312 0363

e: marina.vlasic@antunovic.hr

ANTUNOVIĆ
HOTEL | west

Zagrebačka avenija 100A
10090 Zagreb

www.antunovic.hr



ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

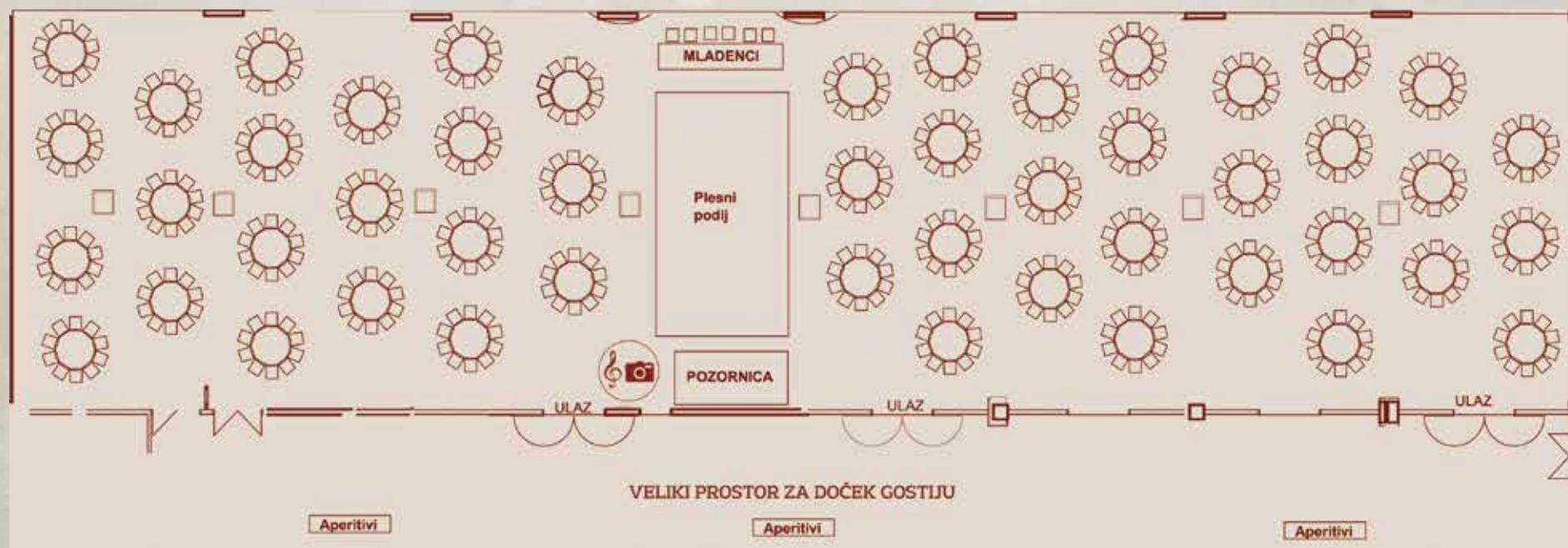
dvorana Tomislav

I kat

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









ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

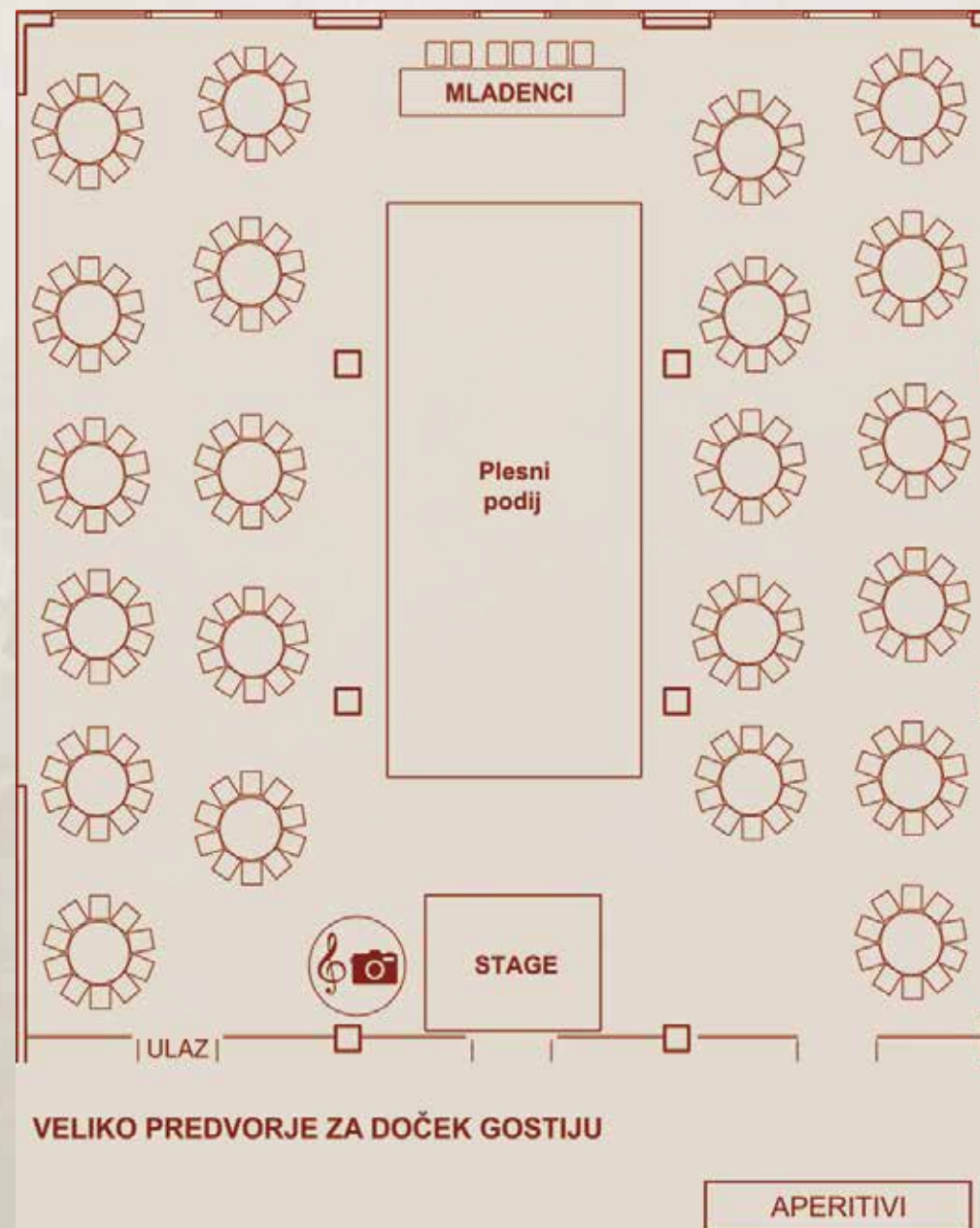
dvorana Beethoven

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 (balon i dim mašina, 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 za 250 uzvanika





Svečani svadbeni menu 1

HLADNO PREDJELO

pršut, dimljena šunka, (beljski) kulen, samoborska salama, livanjski sir, punjene papričice s namazom od sira i marinirani cheddar sir, izbor maslina, lučica

JUHA

consomé od goveđeg repa i buta s povrćem i rezancima ili krem juha od šparoga

GLAVNO JELO

sporo pečena teleća prsa s umakom od pečenja, pohani pileći file mariniran estragonom i paniran u panko mrvicama, medaljoni svinjskog hrbata s umakom od rokforda i zelenog papra, pečeni krumpir s timjanom i dimljenom paprikom, parena brokula, cvjetača, prokulica i baby mrkva na maslacu rižoto s povrćem.

SALATA

izbor svježih sezonskih salata

DESERT

miješani svadbeni kolači
svadbeni torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)

topla janjetina - hladni odojak 50% - 50%
zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

pikantni čobanac

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

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

prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica, marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

lepeza pršuta, buđola, pureća šunka i panceta
paški sir Žigljen i kozji sir, namaz od tune i kapara s hrskavim
brusketama, izbor maslina lučica

JUHA

kokošja juha s povrćem i griz noklama ili
krem juha od šumskih gljiva

GLAVNO JELO

juneći paleron u umaku od šljiva
pohani pileći zabatak u hrskavim panko mrvicama
sporo pečena mliječna vratina s umakom od pečenja
pečene ploške krumpira s pancetom,
mrkvom lukom zapečeni s vrhnjem
povrće na žaru s pestom od maslina
rižoto od šumskih gljiva, njoki

SALATA

izbor svježih sezonskih salata

DESERT

special svadbeni kolači
svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)

topla janjetina - hladni odojak 70% - 30%
zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

mađarski gulaš s peštom

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock,
šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

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

prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica, marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3 (kreirajte svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnih predjela)

- pršut, dimljena šunka, (beljski) kulen, samoborska salama, livanjski sir, punjene papričice s namazom od sira i marinirani cheddar sir, izbor maslina, lučica
- lepeza pršuta, buđola, pureća šunka i panceta, paški sir Žigljen i kozji sir, namaz od tune i kapara s hrskavim brusketama, izbor maslina lučica

JUHA (odabir jedne juhe)

- consomé od goveđeg repa i buta s povrćem i rezancima
- krem juha šparoga
- kokošja juha s povrćem i griz noklama
- krem juha od šumskih gljiva

TOPLO PREDJELO - BUFFET STOL (odabir jednog toplog predjela)

- zapečeni domaći štrukli
- fuži u umaku od tartufa
- teleći rižoto a la Skradin
- pite (s mesom, sirnica i zeljanica)
- kuhana govedina s lešo povrćem i umakom od hrena i rajčice

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela)

- sporo pečena teleća prsa s umakom od pečenja ili juneći paleron u umaku od šljiva
- pohani pileći file mariniran estragonom i paniran u panko mrvicama ili pohani pileći zabatak u hrskavim panko mrvicama
- medaljoni svinjskog hrbata s umakom od rokforda i zelenog papra ili sporo pečena mliječna vratina s umakom od pečenja

PRILOZI (odabir 4 priloga)

- pečeni krumpir s timjanom i dimljenom paprikom ili pečene ploške krumpira s pancetom, mrkvom lukom zapečeni s vrhnjem
- parena brokula, cvjetača, prokulica i baby mrkva na maslacu ili povrće na žaru s pestom od maslina
- rižoto s povrćem ili rižoto sa šumskim gljivama
- njoki ili okrugli hruskavci

SLATKI KUTAK - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije)

- special svadbeni kolači i moussevi
- special svadbeni kolači i svježe rezano voće
- special svadbeni kolači i fine torte Antunović hotela

SVADBENA TORTA PO ODABIRU MLADENACA

PEČENJE (servirano na ovalima iza ponoći)

topla janjetina - hladni odojak (70% - 30%), pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika i rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

- pikantni podravski gulaš
- vinski gulaš

OTVORENI SVADBENI BAR neograničena konzumacija pića

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

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

prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica, marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO

pršut, panceta, hladno dimljena sabljarka, paški sir iz komine, tortilla s tunom i tortilla s povrćem na mediteranski, izbor maslina, lučica i koktel krastavca

JUHA

juha od škarpine, komorača i anisete ili krem juha od šumskih gljiva

GLAVNO JELO (dva ovala glavnog jela i jedan oval janjetine)

pečena teleća vratina s umakom od zelenih maslina, pohani svinjski file u panko mrvicama, dalmatinska paštica, pečene kriške krumpira s povrćem i mediteranskim biljem, povrće na maslinovom ulju, orzoto s dalmatinskim zeljem, njoki

topla janjetina s polama krumpira

SALATA

izbor svježih sezonskih salata

DESERT

miješani svadbeni kolači
svadbena torta po odabiru mladenaca

KASNO JELO - buffet stol

hladni odojak, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice i francuska salata, izbor dalmatinskog pršuta, pečenica i domaće salame, izbor sireva s voćem

OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

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

prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica, marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

kava (po izboru)

VIP menu (posluživanje na tanjurima do 100 osoba)

HLADNO PREDJELO

carpaccio od kozica sa salatom od krumpira, rukole i kapara

JUHA

juneći consomé s Armagnacom i raviolom od sira

TOPLO PREDJELO

zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

turnedos s madera umakom i janjeći kare s kaduljom sa šparogama s grilla, pjenicom od pastrnjak i tartufa i confetiranim rajčicama s češnjakom

SALATA

salata od rukole s pestom od pinjola, koromača i bosiljka s dresingom od starog octa i mladog istarskog maslinovog ulja

DESERT

torta Antunović

KASNO JELO

zapečeni juneći Guinness gulaš

VIP OTVORENI SVADBENI BAR

(neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, jagermeister, vodka šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino

Maximo Oro, Graševina & Chardonnay, Kutjevo, vrhunsko vino 0,75 l

crveno vino

Maximo Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, Kutjevo, vrhunsko vino 0,75 l

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

prirodni sokovi 1,00 l

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica, marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Karlovačko Radler, Ožujsko, Pan, bezalkoholno pivo

kava (po izboru)

Svečani svadbeni buffet

(min. 70 osoba)

HLADNI BUFFET

pršut s dalmatinskom salatom od maslina i kapulica, izbor domaćih narezaka i pikantne peppadew papričice punjene sa slanim krem sirom, izbor plemenitih sireva sa suhim voćem i grisinima, juneći carpaccio na podlozi od svježe rikole i kapara, salata od hobotnice i krumpira, salata od mozzarelle i cherry rajčice s pestom od bosiljka i prženih lješnjaka, salata od komorača, naranče i nara, salata od puretine i suhих smokava u umaku od kefira i sezama, grčka salata, izbor sezonskih salata s raznim dresinzima

JUHA (servirana u jušnicima)

domaća goveđa juha s rezancima

TOPLI BUFFET

zapečeni domaći štrukli
šurlice s raguom od sipe
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
patka na varaždinski s hajdinom kašom
paštica s njokima
file brancina i lososa s blitvom i krumpirom

SLATKI KUTAK

panna cotta sa šumskim voćem, izbor svježeg voća, izbor najfinijih torti i kolača Antunović hotela
svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

OTVORENI SVADBENI BAR

neograničena konzumacija pića

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock, šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino

Graševina Kutjevo, kvalitetno suho vino 0,75 l

crveno vino

Frankovka Orahovica, kvalitetno vino 0,75 l

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

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica, marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

kava (po izboru)

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

svježa salata od komorača, zelenih jabuka s dressingom od nara

JUHA

od graška i mente

GLAVNO JELO 1

pržena cvjetača sa vanilijom na podlozi od tempeha i žličnjakom od soje i cikle

GLAVNO JELO 2

rižini rezanci s povrćem iz woka

KASNO JELO

ragu od povrća i rajčice

Specijalni meni

bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim dijetama
Izbor iz svadbenog jelovnika ili prethodnog dogovora s klijentom

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

carpaccio od zelene jabuke i rikole i mousse od cikle

JUHA

juha od rajčice i cvjetnog meda

GLAVNO JELO 1

tempeh na mediteranski s kremom od slanutka i mikro zelenjem

GLAVNO JELO 2

file brancina s kremom od blitve i umakom od badema i suhih smokava

KASNO JELO

ragu od povrća i rajčice

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

dječji mini sendviči sa zimskom salamom, pureća šunka, dalmatinski pršut i koktel umaci

JUHA

Iz odabranog svadbenog jelovnika

GLAVNO JELO 1

juneći burger, pileći nuggetsi, pohani štapići sira u tempuri od cornflakesa
pommes julienne, prženi hash brown krumpiri
koktel umaci

GLAVNO JELO 2

mini club sendvič, pommes od batata
ketchup, majoneza

djeca do 3 godine gratis
djeca od 4 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Wedding night by *Vertigo* bar

HLADNA PREDJELA

pršut s mediteranskom salatom od maslina, lučica i koktel krastavaca
izbor plemenitih sireva s groždem i sušenim voćem
slavonski 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 granny smith jabuke, spužva od cikle, creme fraiche
nicoise salata
caprese na štapiću
sushi maki od svježere ribe



HLADNA PREDJELA

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



GLAVNA JELA

zapečeni zagorski štrukli
teleći satay raznjici 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 brusketama s raznim tapenadama



SLATKI ZALOGAJI

izbor šarenih panna cotta
tiramisu u čašicama
svježere rezano voće
izbor najfinijih torti Antunović Hotela West
čokoladna voćna iznenađenja sa zlatnim preljevom
mini baklava s pistacijama



VERTIGO SVADBENI OTVORENI BAR

izbor cocktala (Tequila Sunrise, Sex on the Beach, Vertigo by Night)

domaća žestoka pića (lozovača, travarica, vodka, medovača, Stock, Pelinkovac)

vina (graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1 L)

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

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

prirodni sokovi (naranča, jabuka, borovnica, marelica 1 L)

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

espresso kava (po izboru)

Terasa 9. kat / okupljanje gostiju

Koktel 1

samo konzumacija pića, bez hrane

domaća žestoka pića

gin, pelinkovac, stock,
šljivovica, borovnica, medica, travarica

bijelo vino 1,00 l

Kutjevo Graševina, kvalitetno suho vino

crveno vino 1,00 l

Plavac mali Pelješac

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

Juicy sokovi: naranča, jabuka, borovnica,
marelica

pivo 0,50 l

Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo,
Radler, Ožujsko

Koktel 2

hladni snack

izbor hladnih narezaka i sireva - pršut, kulen,
slavonska šunka, istarski ombolo,
izbor sireva s voćem,
tramezzini s kremom od tune i kapara,
elote sa šunkom i sirom s umacima,
pikantne tortille s piletinom,
bruschette s lososom i krem sirom,
povrtna salata sa slanim sirom i smokvama,
caprese salata,
salata od celera, ananasa i tostiranih oraha

slatki snack

izbor miješanih svadbenih kolača
izbor svježeg sezonskog narezanog voća

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**

Koktel 3

hladni snack

izbor hladnih narezaka - pršut, kulen, slavonska šunka,
domaća kobasica,
izbor sireva - paški kolan, brie i plavi sir s medom,
grisinima, cheddar, emmentaler,
bruschette s pršutom i slanim sirom,
punjene peppadew papričice,
tortilla s pilećom bristol salatam,
tortilla wraps s kremom od tune i rikole,
mini club sendviči,
vege salata od cous cousa,
povrtna salata sa slanim sirom

topli snack

zapečeni zagorski štrukli,
pljukanci sa umakom od tartufa,
empanadas s junetinom, taquitosi s piletinom,
juneći uštipci s kajmakom, pileći kroketi sa šunkom i
sirom, pureći šašlik ražnjići, krumpir u korici,
hrskave riblje kuglice sa sezamom i kokosom, spring
rolls, pohani luk, koktel umaci

slatki snack

izbor najfinijih torti i kolača Antunović hotela
izbor svježeg sezonskog narezanog voća

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**



ANTUNOVIĆ HOTEL WEST

Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu East

Poštovana/i,

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 cilj i odgovornost je predati Vam vrhunsku uslugu, od kompletne organizacije do najsitnijih detalja, kako biste mogli biti ponosni domaćini. Naša **all inclusive** ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a za sve ostale informacije, naš mlad i treniran tim bit će sretan pomoći Vam 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, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od elemenata 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
HR-10361 Sesvete-Kraljevec



HOTEL ANTUNOVIĆ

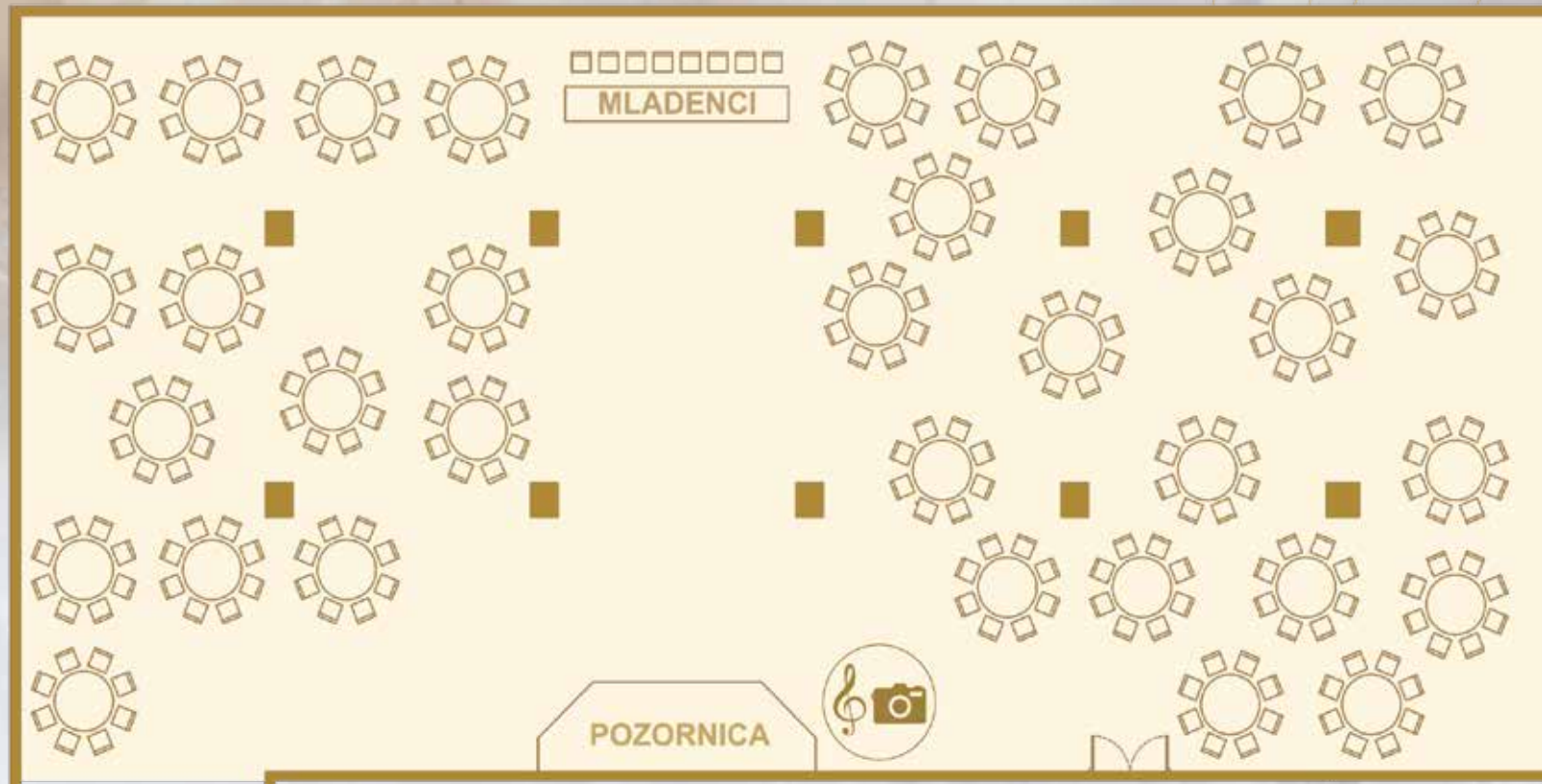
ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

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, balon i dim mašina)
- 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

baranjski kulen, dimljena šunka, cvjetovi pršuta, tvrdi dimljeni sir i lepeza zrelog livanjskog sira
mini papričice punjene kremom od sira s ukiseljenim povrćem

JUHA

krem juha od biranih šumskih gljiva ili
bistra pileća juha s domaćim knedlicama, mesom i povrćem

GLAVNO JELO

lagano pečena teletina s krumpirom i povrćem iz pećnice
panirani prutići pilećeg filea sa začinskim biljem
uz rižu sa šalšom od povrća
špikani svinjski kare u umaku od senfa i meda s domaćim kroketima i
povrćem kuhanim na pari

SALATA

svježna sezonska miješana salata

DESERT

izbor miješanih svadbenih kolača
svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE - vlastiti ražanj

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (50% - 50%)
s krumpir polama i salatom od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

KASNO JELO

pikantni slavonski čobanac s noklicama

OTVORENI BAR (neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića: stock, pelinkovac, travarica, šljivovica,
borovnica, medica

vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

kava: espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO

deluxe pureća šunka, dimljena panceta, istarska kobasica, lepeza pršuta, marinirane kockice slanog sira s maslinovim uljem, livanjski sir i mediteranski mix

JUHA

domaća goveđa juha s povrćem, mesom i ribanom tjesteninom ili krem juha od brokule s mariniranim kockicama kruha

GLAVNO JELO

sporo pečeni teleći vrat u umaku od papra uz zapečene ploške krumpira, pileći medaljoni panirani u panko mrvicama uz povrće sa žara, svinjska rolada punjena na dalmatinski uz kremasti rižoto od povrća i okrugle hruskavce

SALATA

svježa sezonska miješana salata

DESERT

izbor miješanih svadbenih kolača
svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE - vlastiti ražanj

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (30% - 70%) s krumpir polama i salatam od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA

vinski gulaš

OTVORENI BAR (neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića: stock, pelinkovac, travarica, šljivovica, borovnica, medica

vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

kava: espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 3

(kreirajte sami svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnog predjela)

- baranjski kulen, dimljena šunka, cvjetovi pršuta, tvrdi dimljeni sir i lepeza zrelog livanjskog sira, mini papričice punjene kremom od sira s ukiseljenim povrćem
- deluxe pureća šunka, dimljena panceta, istarska kobasica, lepeza pršuta, marinirane kockice slanog sira s maslinovim uljem, livanjski sir i mediteranski mix

JUHA (odabir jedne juhe)

- bistra pileća juha s domaćim griz knedlicama, mesom i povrćem
- domaća goveđa juha s povrćem, mesom i ribanom tjesteninom
- krem juha od brokule s mariniranim kockicama kruha
- zagorska krumpirova juha
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama
- krem juha od biranih šumskih gljiva

TOPLO PREDJELO - buffet stol (odabir jednog toplog predjela)

- zapečeni štrukli u domaćem vrhnju
- teleći rižoto na skradinski
- rižoto od jadranskih kozica
- istarski fuži s pršutom i tartufima
- izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek) s preljevom od vrhnja

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela)

- lagano pečena teletina s krumpirom i povrćem iz pećnice ili sporo pečeni teleći vrat u umaku od papra uz zapečene ploške krumpira
- panirani prutići pilećeg filea sa začinskim biljem uz rižu sa šalšom od povrća ili pileći medaljoni u panku mrvicama uz povrće sa žara
- špikani svinjski kare u umaku od senfa i meda s domaćim kroketima i povrćem kuhanim na pari ili svinjska rolada punjena na dalmatinski uz kremasti rižoto od povrća i okruglim hruskavicama

SALATA

svježa sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije deserta)

- razni deserti u čašicama i miješani svadbeni kolači
- mini torte Antunović hotela i miješani svadbeni kolači
- svježe sezonsko narezano voće i miješani svadbeni kolači

svadbeni torta po odabiru mladenaca

PEČENJE - vlastiti ražanj servirano na ovalima

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (30% - 70%) s krumpir polama i salatam od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

- pikantni slavonski čobanac s noklicama
- juneći gulaš s crvenim vinom
- vinski gulaš s krumpirom

OTVORENI BAR (neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića: stock, pelinkovac, travarica, šljivovica, borovnica, medica

vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

kava: espresso po izboru

Svečani svadbeni menu 4 (do 200 osoba)

HLADNO PREDJELO

cvjetovi pršuta, baranjski kulen, ombolo, dimljena panceta, zreli livanjski sir
mousse od bijele ribe s mirisnim brusketama uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA

kreпка kokošja juha s domaćim griz knedlicama, mesom i povrćem ili krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

GLAVNO JELO

sporo pečena teleća plećka u umaku od kadulje i mažurana s povrćem kuhanim na pari, panirani pileći file punjen s dalmatinskim nadjevom uz kremasti rižoto od povrća,

tradicionalno pečena janjetina s ražnja uz krumpir pole

SALATA

šarena salata od svježeg povrća, mladi luk i rotkvice

DESERT SLATKI ZALOGAJ (buffet stol)

razni deserti u čašicama, miješani svadbeni kolači
svježe sezonsko narezano voće, mini tortice hotela Antunović

svadbena torta po odabiru mladenaca

KASNO JELO (buffet stol)

listići pršuta s mediteranskom salatom od maslina
šunka punjena aromatiziranim krem sirom
sušeni svinjski vrat sa slatkim i ljutim feferonima
kulen s pita bread kruhom
istarska kobasica s peppadew papričicama punjenim kajmakom
lepeza zrelih sireva sa suhim voćem i medom

Izbor vezanih salata;

(salata sa slanim sirom i suhim smokvama,
salata od hobotnice adriatica ,mediteranska salata s dresingom od nara,
salata od celera, ananasa i tostiranih oraha)

OTVORENI BAR (neograničena konzumacija pića)

domaća žestoka pića: stock, pelinkovac, travarica, šljivovica,

borovnica, medica

vina: Graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 1L

voda: gazirana 1L i negazirana 0,75L

gazirani sokovi: Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

prirodni sokovi: jabuka, naranča, marelica 1L

pivo: Karlovačko, Pan, pivo limun, Ožujsko, Ožujsko Cool 0,5L

kava: espresso po izboru

Okupljanje gostiju

Koktel 1 (trajanje do 3 sata)

istarska kobasica s peppadew papričicama punjenim kajmakom, šunka punjena aromatiziranim krem sirom, listići pršuta s mediteranskom salatom od maslina, sušeni svinjski vrat sa slatkim i ljutim feferonima, kulen s domaćim uštipcima i pita bread, lepeza tradicionalnih sireva sa suhim voćem i medom

izbor vezanih salata;
(salata od hobotnice adriatica ,mediteranska salata s dresingom od nara, salata od celera, ananasa i tostiranih oraha)

quesadillas s BBQ piletinom, baguette s krem sirom i dimljenim lososom, domaća mediteranska focaccia

svježe narezano voće
slatki zalogaji Antunović hotela

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**

Koktel 2 (trajanje do 3 sata)

sušeni pršut sa zelenim i crnim maslinama, domaći kulen s domaćim uštipcima, izbor zrelih sireva sa svježim i suhim voćem, svitci kuhane šunke s pjenicom od sira

salata od pečenog slanutka s feta sirom, gurmanska salata, slavonska satrica, izbor otvorenih i snack sendviča

mesne polpete u umaku od rajčice uz prženi krumpir u korici, hamburški ražnjići s povrćem sa šara, panirani batak i zabatak uz domaće krokete, zapečeni štrukli u vrhnju, izbor raznih umaka

izbor svježeg sezonskog narezanog voća, slatki zalogaji Antunović hotela

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**

Obiteljski ručak dan nakon svadbe (trajanje do 3 sata)

Iz našeg kotlića

pikantni slavonski s noklicama ili vinski gulaš

Glavno jelo

(jedan oval glavnog jela i jedan oval pečenja) lagano pečena teletina s krumpirom i povrćem iz pećnice, panirani prutići pilećeg filea sa začinskim biljem uz rižu sa šalšom od povrća, špikani svinjski kare u umaku od senfa i meda s domaćim krocketima i povrćem kuhanim na pari

tradicionalno pečeni hladni odojak i topla janjetina (50% - 50%)

s krumpir polama i salatam od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

Salata

svježa sezonska miješana salata

Desert

izbor svadbenih slastica

**uključeno piće iz otvorenog
svadbenog bara**

Veganski menu

HLADNO PREDJELO

salata od pečenog slanutka i povrća

JUHA

juha od cvjetače s čipsom od poriluka

GLAVNO JELO 1

tempeh medaljoni u umaku od šumskih gljiva

GLAVNO JELO 2

rižini rezanci s tofuom i hrskavim povrćem

KASNO JELO

povrtni ragu s pestom od bosiljka

Specijalni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim dijetama
Izbor iz svadbenog jelovnika ili prethodnog dogovora s klijentom

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO

tjestenina od heljde s mini rajčicama, feta sirom i rukolom

JUHA

krem juha od bundeve i cimeta

GLAVNO JELO 1

zapečena paprika punjena sojom i rižom na kremi od rajčica

GLAVNO JELO 2

papardele s hrskavim povrćem

KASNO JELO

minestra sa sojinim ljuskicama

Dječji menu

HLADNO PREDJELO

raznovrsni quesadillasi
toast sendviči (pureća šunka, topljeni sir i rajčica, pršut)
baguette s domaćom šunkom i hrskavom salatom

JUHA

iz odabranog svadbenog menija

GLAVNO JELO 1 (sve mini)

pileći medaljoni u košuljici od cornflakesa
mini cheeseburgeri
marinirani pileći prutići sa žara
pommes frites, rosti krumpir,
okrugli hrustavci, koktel umak

GLAVNO JELO 2

junior sendviči, pečeni krumpirići,
majoneza i kečup

djeca do 3 godine gratis

djeca od 4 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. **doručak a la carte** 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** vezani za glazbene sastave, usluge frizera te video i foto usluge
7. **servis osoblja** iza ponoći
8. **najam dvorane** za svadbenu svečanost do 5:00 sati ujutro
9. **plesni podij i pozornica** za glazbeni sastav
10. **5 parkirnih mjesta** u hotelskoj garaži *
11. vanjski **parking** za sve goste **
12. **troškovi** zaštite autorskih muzičkih prava (**ZAMP**)
13. **kreiranje vlastitog svadbenog menija** uz preporuke šefa kuhinje
14. **izrada protokola** cijele svečanosti uz osobnog voditelja
15. mogućnost upotrebe **posebnog sefa u dvorani ****
16. usmjeravanje gostiju uz pomoć **Digital signage** sustava
17. **izrada** jelovnika, karte pića i brojeva za stolove
18. **tlocrt** dvorane i raspored sjedenja uzvanika
19. **stol za mladence** različitih veličina i oblika
20. za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine **HACCP team** Antunović Hotela West / Antunović Hotela East
21. **posluživanje** Vašeg donesenog pića
22. sustav upravljanja dvoranama

* vrijedi za Antunović Hotel West

** vrijedi za Antunović Hotel East



... JEDINSTVENI DOŽIVLJAJI

UKLJUČENO U CIJENU MENU-A

Dekoratívna rasvjeta dvorane Tomislav, Beethoven	800€, 500€
Dekoratívna rasvjeta dvorane Aria	600€
Moving head (komad)	70€
Dekoratívna rasvjeta mladenačkog stola	60€
Aparat za balone od sapunice	50€
Dim mašina	100€
Laser (komad)	70€
Presvlake na stolicima (bez i s mašnom)	2-2,50€

DODATNE USLUGE NA UPIT

Projekcija slika

Dodatne sobe/apartmani po posebnim uvjetima

Zapečeni zagorski štrukli

Kuhana govedina/piletina s umacima i povrćem

Rižoto mornarski / rižoto od sipe

Janjetina 80 % - odojak 20 %

Sezonsko voće

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

Rezanje pršuta na stalku kod okupljanja gostiju

Salata od sipe i hobotnice

Mediteranski riblji pate

Garaža (u organizaciji mladenaca) Antunović Hotel West

Cocktail corner (4 vrste: Hugo, Sex on the beach, Blue lagoon, Cosmopolitan)

Svečani doček gostiju na terasi 9. kata (do 200 osoba) Antunović Hotel West

Okupljanje gostiju – cocktail menu s pićem – Antunović Hotel East

Obiteljski ručak nakon svadbe

Hotel zadržava pravo izmjena sadržaja dodatnih usluga.

*Zasladite dodatno Vašu svadbenu svečanost
sa stilom!*



Svadbjeni kolači i torte hotela Antunović

Dopustite sitnim slatkim zalogajima da vam srećom zašćere 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 2025. 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 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 Naručitelja 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 u dogovorenom terminu, svakodnevno do 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.

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 1.000,00 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 otkaže 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, do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa 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

•Za djecu mlađu od 3 godine ne plaća se svadbeni menu, a za djecu od 4 do 10 godina plaća se svadbeni menu u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi ako su djeca smještena za dječjim stolom.

•U ukupni broj uzvanika se ubrajaju: mladenci, roditelji, kumovi te glazbenici i ostalo tehničko osoblje (ako postoji).

•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 nije gledanje jedno u drugo, već zajedno u istom pravcu...



ANTUNOVIĆ
Vjenčanja