



*Ponuda*

*svadbenih menija*

# Classico



<b>HLADNO PREDJELO</b>	Dalmatinska pečenica i dimljeni sir uz domaći namaz od crnih maslina  Cvjetovi domaće šunke uz umak od hrena i francusku salatu
<b>JUHA</b>	Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i govedinom ili  Ragu juha s komadićima piletine i biranim povrćem
<b>GLAVNO JELO</b>	BBQ glazirana teleća prsa uz pečene ploške krumpira  Svinjski odresci pripremljeni po želji u umaku od senfa ili umaku od pršuta i kadulje uz domaće krokete  Pileći file pripremljen na bečki uz gurmanski rižoto od povrća  Izbor miješanih sezonskih salata: salata od rajčice, krastavaca, paprike i cikle
<b>SVADBENA TORTA</b>	Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

**GURMANSKA PLATA** Hrskavi odojak i vruća pečena janjetina servirana  
*/omjer pečenja 50 %, 50 %/* s rajčicom, mladim lukom i polama od krumpira

**KASNO JELO** Plemićki gulaš s pirjanom junetinom,  
lučicama i gljivama ili  
Tradicionalni vinski gulaš

**OTVORENI BAR**  
**Piće dobrodošlice** Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera  
*/jedan po osobi pri dolasku/* (Medica, Travarica, Lozovača,  
Borovnica, Pelinkovac, Stock)

*uz večeru /neograničeno/:*  
Kvalitetno bijelo (1 l)  
Kvalitetno crno vino (1 l)  
Gazirana i negazirana voda (1 l)  
Coca Cola, Fanta (1 l)  
Sokovi Naranča, Jabuka (1 l)  
Pivo domaće, Radler i bezalkoholno  
Espresso kava po izboru

**MENU**

*Servirana večera*

# Primo

**HLADNO PREDJELO**

Ružice dalmatinskog pršuta sa crnim maslinama servirane uz lepezu paških sireva

Slavonski kulen s lučicama, serviran uz hladnu salatu s povrćem i hrskavim jastučićima punjenima sirom i mediteranskim začinima

**TOPLO PREDJELO**

*/servirano kao dodatak  
hladnom predjelu ili  
kao zaseban slijed/*

Zapečene štrukle u vrhnju

**JUHA**

*/odabir 1 juhe po želji/*

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i komadićima kuhane junetine ili

Pileća ragu juha s biranim povrćem i komadićima pilećeg filea

**GLAVNO JELO**

Medaljoni svinjskog filea u umaku od miješanih šumskih gljiva servirani uz domaće njoke

Sočna pečena teletina servirana uz pečeni krumpir s biranim povrćem

Pohane roladice pilećeg filea, nadjevane dimljenim sirom i šunkom uz domaće krokete

Izbor lisnatih salata, salata od rajčice, krastavaca, paprike i cikle

**SVADBENA TORTA**

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

**GURMANSKA PLATA**

*/omjer pečenja 50 %, 50 %/*

Vruća janjetina i hladni hrskavi odojak servirani uz mladi luk, polovice krumpira začinjene maslacem sa začinskim travama

**KASNO JELO**

Slavonski čobanac ili Plemički gulaš s pirjanom junetinom, lučicama i gljivama

**OTVORENI BAR**

**Piće dobrodošlice**

*/jedan po osobi pri dolasku/*

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela (Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača, Pelinkovac, Stock)

*uz večeru /neograničeno/:*

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće, Radler i bezalkoholno

Espresso kava po izboru



**MENU**  
*Servirana večera*

# Primo Vege

**HLADNO PREDJELO** Simfonija sireva sa smokvama i čipsom od batata  
Caprese ražnjići s mini mozzarellom i rajčicama  
Tortica od tikvica, patlidžana i paške skute  
prelivena maslinovim uljem i acetom

**TOPLO PREDJELO** Zapečeni štrukli

**JUHA** Minestrone juha s povrćem i tvrdim paškim sirom

**GLAVNO JELO** Ražnjići od tofua i seitana s povrćem uz  
pohane šampinjone i rižoto s povrćem  
Izbor sezonskih salata

**SVADBENA TORTA** Svečana svadbena torta izrađena  
u slastičarnici hotela

**GURMANSKA PLATA** Birano povrće u woku sa sjemenkama  
sezama i umakom od soje uz složenac od  
krumpira i pohane štapiće mozzarelle

**KASNO JELO** Zapečena pita od patlidžana i rajčice

**OTVORENI BAR** Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera,  
**Piće dobrodošlice** osvježavajućih koktela  
*/jedan po osobi pri dolasku/* (Medica, Borovnica, Travarica,  
Lozovača, Pelinkovac, Stock)

*uz večeru (neograničeno):* Kvalitetno bijelo (1 l)  
Kvalitetno crno vino (1 l)  
Gazirana i negazirana voda (1 l)  
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)  
Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)  
Pivo domaće, Radler i bezalkoholno  
Espresso kava po izboru



# Premium

## HLADNO PREDJELO

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečencu  
Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama  
Salata od hobotnice s krumpirom i povrćem

## TOPLO PREDJELO

*/odabir 1 toplog predjela/*

Rižoto s kozicama, povrćem i plemenitim sirom ili  
Zapečene štrukle u vrhnju

## JUHA

*/odabir 1 juhe po želji/*

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i komadićima kuhane junetine ili  
Teleća ragu juha

## GLAVNO JELO

Dalmatinska pašticada servirana s domaćim njokima  
Medaljoni svinjskog filea u košuljici od domaće pancete uz zapečeni krumpir sa šalšom i topljenim sirom  
Pureće roladice pohane sa sezamom, nadjevene svježim sirom i rukolom uz mediteransko povrće  
Izbor lisnatih salata, salata od rajčice, krastavaca i paprike

## SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

## GURMANSKA PLATA

*/omjer pečenja 60 %, 40 %/*

Vruća janjetina i hladni hrskavi odojak servirani uz mladi luk, rajčice  
Polovice krumpira sa šalšom od rajčice i topljenim sirom

## KASNO JELO

Slavonski čobanac ili Gulaš od jelena serviran s domaćom roladom od kruha

## OTVORENI BAR

### Piće dobrodošlice

*/jedan po osobi pri dolasku/*

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela (Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača, Pelinkovac, Stock)

*uz večeru /neograničeno/:*

Kvalitetno bijelo (1 l)  
Kvalitetno crno vino (1 l)  
Gazirana i negazirana voda (1 l)  
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)  
Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)  
Pivo domaće, Radler i bezalkoholno  
Espresso kava po izboru

**MENU**

*Servirana večera*

# Secondo



**HLADNO PREDJELO**

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečencu

Paška simfonija sireva s maslinovim uljem i mini rajčicama

Slavonski kulen s lučicama serviran uz hladnu salatu s povrćem i hrskave caprese okruglice

**TOPLO PREDJELO**

Zapečene štrukle u vrhnju

**JUHA**

*/odabir 1 juhe po želji/*

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i komadićima kuhane junetine ili

Pileća ragu juha

**GLAVNO JELO**

Sočna pečena teletina servirana uz pečeni krumpir s biranim povrćem

Roladice svinjskog filea u košuljici od domaće pancete, nadjevene kremom od pršuta i skute uz krokete

Pureće roladice pohane u sezamu, nadjevene svježim sirom i rukolom uz mediteransko povrće

Izbor lisnatih salata, salata od rajčice, krastavaca i paprike

**SVADBENA TORTA**

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

**GURMANSKA PLATA**

*/omjer pečenja 60 %, 40 %/*

Vruća janjetina i hladni hrskavi odojak servirani uz mladi luk, rajčicu

Polovice krumpira s maslacem sa začinskim travama

**KASNO JELO**

Slavonski čobanac ili Gulaš od jelena serviran s domaćom roladom od kruha

**OTVORENI BAR**

**Piće dobrodošlice**

*/jedan po osobi pri dolasku/*

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela (Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača, Pelinkovac, Stock )

*uz večeru /neograničeno/:*

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće, Radler i bezalkoholno

Espresso kava po izboru

# *Secondo Vege*

**HLADNO PREDJELO** Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama  
Salata od hobotnice s krumpirom i povrćem  
Namaz od humusa na hrskavom prepečencu s uljem od tartufa

**TOPLO PREDJELO** Domaće njoke u umaku od špinata, gljiva i plemenitog sira ili  
*/odabir 1 toplog predjela/*  
Zapečene štrukle u vrhnju

**JUHA** Krem juha od miješanog povrća s krutonima od kruha  
*/odabir 1 juhe po želji/*

**GLAVNO JELO** Zapečene tikvice nadjevane povrćem uz pohane odreske patlidžana i umak od svježih cherry rajčica  
Izbor lisnatih salata, salata od rajčice, krastavaca i paprike

**SVADBENA TORTA** Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

**GURMANSKA PLATA** Odresci dimljenog seitana na roštilju uz pečene paprike nadjevane skutom i pikantne wedges krumpire

**KASNO JELO** Bijeli rezanci s lososom i kozicama u krem vodka umaku

**OTVORENI BAR** Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela  
**Piće dobrodošlice** (Pelinkovac, Istra bitter, Stock, Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača)  
*/jedan po osobi pri dolasku/*

*uz večeru (neograničeno):*  
Kvalitetno bijelo (1 l)  
Kvalitetno crno vino (1 l)  
Gazirana i negazirana voda (1 l)  
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)  
Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)  
Pivo domaće, Radler i bezalkoholno  
Espresso kava po izboru

**MENU**

*Servirana večera*

# Esclusivo

**HLADNO PREDJELO**

Paška skuta s kozicama i pršutom na redukciji sivog pinota

Cvjetovi pršuta s kaparama servirani uz simfoniju sireva sa smokvama i čipsom od batata

Caprese ražnjići s mini mozzarellom i rajčicama

**TOPLO PREDJELO**

Pohani krakovi hobotnice na rižotu od kozica, tikvica i pjenušca

Ravioli nadjeveni skutom na posteljici od rikole s uljem od tartufa

**JUHA**

*/dviije vrste juha/*

Minestrone juha s povrćem i tvrdim paškim sirom & Teleća ragu juha s biranim povrćem

**GLAVNO JELO**

Pureći file u umaku od tartufa s domaćim pljukancima

Turopoljski odrezak uz umak od šumskih gljiva serviran s pečenim krumpirom i prženim kolutovima luka

Janjeća pljeskavica u omotu od domaće pancete s lovačkim knedlima na reduciranom merlotu

Birano povrće u woku sa sjemenkama sezama i umakom od soje

Izbor sezonskih salata

**SVADBENA TORTA**

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

**SLATKI STOL**

Mini Aristos tortice, Royal tortice  
Cheesecake tortice

Panna cotta sa šumskim voćem u čaši  
Rafaelo kuglice, Voćne košarice

Pladanj svježe rezanog voća

**GURMANSKA PLATA**

*/omjer pečenja 70 %, 30 %/*

Pečena mlada janjetina i odojak  
Polovice krumpira zapečene sa šalšom od rajčice i topljenim sirom

Mladi luk i rajčica

**KASNO JELO**

Juneći gulaš Aristos s njokima

**OTVORENI BAR  
Piće dobrodošlice**

*za vrijeme trajanja pića*

*dobrodošlice*

*uz aperitive serviramo*

*izbor malih zalogaja:*

Pjenušac za sve uzvanike, izbor finih domaćih aperitiva i osvježavajućih koktela

Fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečencu

Hrskavi jastučići s chili papričicama

Mali zalogaji s kulenom i paprikom

Proletne rollice uz slatko-ljuti umak

Momento tapas sa sirom, pršutom i lososom

*uz večeru /neograničeno/:*

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće, Radler i bezalkoholno

Espresso kava po izboru





**MENU**  
Kombinacija servirane  
večere i buffet menu-a\*

# Maestro

**HLADNO PREDJELO**  
*/servirano na tanjurima/*

Dalmatinska pečenica servirana uz lepezu paških sireva  
Slavonski kulen s lučicama serviran uz hladnu salatu s povrćem i hrskave jastučice punjene sirom i mediteranskim začinima

**JUHA**  
*/odabir 1 juhe po želji  
servirana u jušnicima/*

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i komadićima kuhane junetine ili Pileća ragu juha

**Hrana servirana na buffetu:**  
**HLADNA PREDJELA**

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečenju  
Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama  
Fina slavonska šunka pečena u kruhu, servirana s hrenom  
Salata od hobotnice s krumpirom i povrćem  
Salata s kuhanom junetinom i povrćem  
Salata s fusillima, komadićima piletine i povrćem u cocktail umaku  
Izbor sezonskih salata

**TOPLA PREDJELA**

Zapečeni štrukli u vrhnju  
Njoki u umaku od puretine i miješanih gljiva  
Rižoto s kozicama, povrćem i plemenitim sirom

**GLAVNA JELA**

Sočna pečena teletina servirana uz krumpir pripremljen na pekarski  
Svinjski file u umaku od pršuta i kadulje uz domaće krokete  
Pileći savitci nadjeveni šunkom i dimljenim sirom na bečki uz povrće na mediteranski

**SVADBENA TORTA**  
**SLATKI STOL**

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela  
Nougat tortica s kremom od lješnjaka, Alkazar kocka  
Aristos tortica, Cup cakes sa šumskim voćem, vanilijom, čokoladom  
Raffaello, Bavarska krema, Panna cotta, Cake pops  
Svježe rezano voće  
Izbor kremastih svadbenih kolačića

**KASNO JELO**  
*/roštilj/*

Mini pljeskavice prožete dimljenom vratinom i sirom, Rolice lungića u panceti nadjevene pečenom paprikom, krastavcima i dimljenim sirom, Marinirani pileći ražnjići s tikvicama  
Pikantni wedges krumpiri, Gljive sa žara

**OTVORENI BAR**  
**Piće dobrodošlice**  
*/jedan po osobi pri dolasku/*

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela  
(Pelinkovac, Istra bitter, Stock, Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača)

*uz večeru /neograničeno/:*

Kvalitetno bijelo (1 l)  
Kvalitetno crno vino (1 l)  
Gazirana i negazirana voda (1 l)  
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)  
Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)  
Pivo domaće, Radler i bezalkoholno  
Espresso kava po izboru

\*Dvorana Tiara do 120 osoba, Dvorana Grand do 90 osoba, Salon Elegante (min. 35 osoba, max. 45 osoba)



**MENU BUFFET**  
svi slijedovi servirani  
su na buffetu\*

# Maestro II

## HLADNO PREDJELO

Dalmatinska pečenica servirana  
uz lepezu paških sireva

Slavonski kulen s lučicama serviran uz  
hladnu salatu s povrćem i hrskave jastučiće  
punjene sirom i mediteranskim začinima

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem  
od tartufa na hrskavom prepečencu

Paška simfonija sireva s maslinovim  
uljem, bademima i suhim šljivama

Fina slavonska šunka pečena u  
kruhu, servirana s hrenom

Salata od hobotnice s krumpirom i povrćem

Salata s kuhanom junetinom i povrćem

Salata s fusilima, komadićima piletine  
i povrćem u cocktail umaku

Izbor sezonskih salata

## TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli u vrhnju

Njoki u umaku od puretine i miješanih gljiva

Rižoto s kozicama, povrćem i plemenitim sirom

## GLAVNA JELA

Sočna pečena teletina servirana uz  
krumpir pripremljen na pekarski

Svinjski file u umaku od zelenog  
papra uz domaće krokete

Pileći savitci nadjeveni šunkom i dimljenim  
sirom na bečki uz povrće na mediteranski

## SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena  
u slastičarnici hotela

## SLATKI STOL

Nougat tortica sa kremom od  
lješnjaka, Alkazar kocka

Aristos tortica, Cup cakes sa šumskim  
voćem, vanilijom, čokoladom

Raffaello, Bavarska krema, Panna cotta, Cake pops  
Svježe rezano voće

Izbor kremastih svadbenih kolačića

## KASNO JELO

*/roštilj/*

Mini pljeskavice prožete dimljenom vratinom  
i sirom, Rolice lungića u panceti nadjevene  
pečenom paprikom, krastavcima i dimljenim  
sirom, Marinirani pileći ražnjići s tikvicama

Pikantni wedges, Gljive sa žara

## OTVORENI BAR Piće dobrodošlice

*/jedan po osobi pri dolasku/*

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera,  
osvježavajućih koktela

(Pelinkovac, Istra bitter, Stock, Medica,  
Borovnica, Travarica, Lozovača)

*uz večeru /neograničeno/:*

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće, Radler i bezalkoholno

Espresso kava po izboru

*\*Dvorana Tiara do 120 osoba, Dvorana Grand do 90 osoba, Salon Elegante (min. 35 osoba, max. 45 osoba)*



STAND UP COCKTAIL

# Momento

*Koktel povodom okupljanja gostiju prije odlaska na vjenčanje serviran u vrhunskom ambijentu Momento bara ili na terasi hotela*

## STAND UP BUFFET

### HLADNA JELA

Dalmatinski pršut serviran uz fini namaz s uljem od tartufa i hrskavi prepečenac  
Slavonski kulen s feferonima i lučicama  
Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama  
Hrskavi jastučići Caprese, punjeni sirom uz cocktail umak  
Grčka salata  
Tricolore salata s tunjevinom  
Meksička salata

### TOPLA JELA

Štrukli u vrhnju  
Pileći prutići u sezamu

### SLASTICE /3 kom po osobi/

Izbor finih kremastih kolačića

### VOĆE /0,05 kg po osobi/

Svježe rezano voće

### PIĆA

*/neograničena konzumacija  
pića za vrijeme svečanosti do  
3 sata trajanja/*

Izbor domaćih aperitiva  
Kvalitetno bijelo i crno vino (1 l)  
Pivo domaće  
Sokovi gazirani i negazirani (1 l)  
Mineralna i negazirana voda (1 l)

**Cijena po osobi 150,00 Kn**

*\*za goste koji imaju svadbenu večeru u hotelu Aristos, popust na cijenu STAND UP COCKTAIL „MOMENTO“ 15%.*

STAND UP COCKTAIL

# Momento Esclusivo

*Koktel povodom okupljanja gostiju prije odlaska na vjenčanje serviran u vrhunskom ambijentu Momento bara ili na terasi hotela*

STAND UP BUFFET

**HLADNA JELA**

*/kuhar reže pred gostima/*

Domaća šunka pečena u kruhu i izbor kvalitetnih hrvatskih sireva

Mali zalogaji s pršutom i tapenadom od crnih maslina

Mali zalogaji s kulenom i pjenicom od sira

Mali zalogaji s lososom i kaparima

Mali zalogaji sa 4 vrste sira

Prutići ementalera u košuljici od sezama

Salata od hobotnice servirana u čašicama

**TOPLA JELA**

Zapečene mini štruklice u vrhnju

Istarski fuži u umaku od tartufa

Bijeli rižoto sa škampima, kozicama i tikvicama

Ražnjići pilećeg filea s povrćem

Pureći prutići pohani u sezamu uz cocktail umak

Rolice svinjskog filea na tri načina

(nadjevene slatkim feferonima, pancetom i dimljenim sirom)

**SLATKI STOL**

Royal tortice, Tortice Aristos

Mali kremasti kolačići

Mini tortice od sira

Izbor svježe rezanog voća

**PIĆA**

*/neograničena konzumacija*

*pića za vrijeme svečanosti*

*do 3 sata trajanja/*

Kokteli dobrodošlice

Izbor domaćih aperitiva; rakije i likeri

Kvalitetno bijelo i crno vino (1 l)

Pivo domaće

Sokovi gazirani i negazirani (1 l)

Mineralna i negazirana voda (1 l)

**Cijena po osobi**

**190,00 Kn**

*\*za goste koji imaju svadbenu večeru u hotelu Aristos, popust na cijenu STAND UP COCKTAIL „MOMENTO ESCLUSIVO“ 15%.*



**RUČAK**  
*/servirani menu/*

# Day after

## No. 1

**JUHA** Krem juha od miješanih gljiva

**GLAVNO JELO** Pečeni svinjski kare u crvenom papru,  
ružmarinu i finim travama  
Umak od senfa na način Aristos  
Fine domaće njoke  
Sezonska salata  
(zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)

**DESERT** Torta od sira sa šumskim voćem

**Cijena ovisi o broju osoba**

*\* Piće se naplaćuje prema potrošnji.*

## No. 2

**JUHA** Krem juha od povrća s krutonima od kruha

**GLAVNO JELO** Pureći odrezak nadjeven vratinom i dimljenim  
sirom u umaku od pršuta i kadulje  
Domaći kroketi  
Sezonska salata (zelena, zelje,  
rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)

**DESERT** Royal tortica

**Cijena ovisi o broju osoba**

*\* Piće se naplaćuje prema potrošnji.*

**RUČAK**  
*/servirani menu/*

# Day after

## No. 3

**JUHA** Minestrone juha s tvrdim paškim sirom

**GLAVNO JELO** Turopoljski odrezak u umaku od šumskih gljiva (teleći odrezak srednje pečen uz pečene krumpire i kolutove luka)  
Sezonska salata  
(zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)

**DESERT** Aristos tortica

**Cijena ovisi o broju osoba**

*\* Piće se naplaćuje prema potrošnji.*

## No. 4

**JUHA** Krem juha od brokule s kozjim sirom i orasima



**GLAVNO JELO** Srednje pečen Black Angus burger (poširano jaje, vrtna salata, pečeni krumpir)  
Sezonska salata  
(zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)

**DESERT** Momento slastica

**Cijena ovisi o broju osoba**

*\* Piće se naplaćuje prema potrošnji.*

MENU	RESTORAN TIARA		
	70 - 100 	101 - 150 	151 - 200 
CLASSICO	515,00	500,00	485,00
PRIMO	525,00	510,00	495,00
SECONDO	545,00	530,00	515,00
PREMIUM	555,00	540,00	525,00
ESCLUSIVO	610,00	595,00	580,00
MAESTRO	530,00	515,00	
MAESTRO II	520,00		

MENU	GRAND		ELEGANTE SALON
	51 - 100 	101 - 150 	do 50 
CLASSICO	515,00	500,00	510,00
PRIMO	525,00	510,00	520,00
SECONDO	545,00	530,00	540,00
PREMIUM	555,00	540,00	550,00
ESCLUSIVO	610,00	595,00	605,00
MAESTRO	530,00	515,00	525,00
MAESTRO II	520,00		515,00

/ U navedene cijene uključen je PDV. / Cijene su izražene u Kunama i po osobi.  
/ Hotel Aristos zadržava pravo promjene cijene.

## DRAGI MLADENCI – ZA VAS OD ARISTOSA

BIJELE PRESVLAKE za stolice

APARTMAN ZA MLADENCE na dan svadbene svečanosti uz besplatan sef, uključeno korištenje SPA zone wellness centra Aristos

RANI CHECK IN radi dostave garderobe *\*ovisno o zauzeću Hotela*

A LA CARTE DORUČAK za mladence u apartmanu

KASNI CHECK OUT *\*ovisno o zauzeću Hotela*

PJENUŠAC za mladence, kumove i roditelje poslužen pri dolasku i uz tortu

SVJEŽE REZANO VOĆE za stol mladenaca

SALON ZA DOČEK GOSTIJU i posluživanje aperitiva

PLESNI PODIJ i POZORNICA za glazbu

RASPORED SJEDENJA, TLOCRT DVORANE i izrada PROTOKOLA cijelog događaja uz osobnog voditelja

TROŠKOVI ZAMP-a

Naknada za rad SERVISNOG OSOBLJA iza 24 sata

NAJAM DVORANE do 05,00 sati

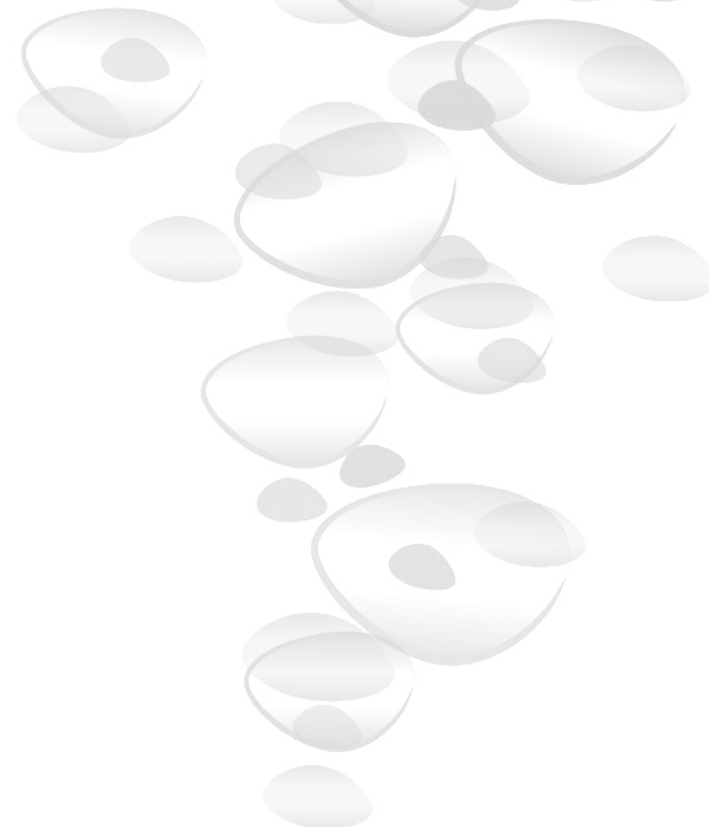
POSLUŽIVANJE VLASTITIH APERITIVA

RGB RASVJETA U DVORANI GRAND

PROSTOR ZA CIVILNO VJENČANJE

Hotel Aristos ima poseban tim za provođenje HACCP i HALAL standarda





#### **DODATNE USLUGE** \*uz nadoplatu

##### HRANA I PIĆE:

PJENUŠAC ZA SVE UZVANIKE 20,00 Kn

COCKTAIL /tijekom svadbene večere/ 25,00 Kn/kom prema izboru

SVJEŽE REZANO VOĆE 20,00 Kn/obrok

ZAPEČENI ŠTRUKLI /2 kom/ 30,00 Kn/obrok

SLATKI STOL /3 zalogaja po osobi/ cijena prema dogovoru ovisno o izboru

##### KREMASTI SVADBENI KOLAČIĆI

/naša preporuka 0,125 kg/osobi = 12,50 kn/ 120,00 Kn/kg

##### DODATAK ZA JANJETINU /povećanje omjera na 80 %, 20 %/

Menu PRIMO 25,00 Kn

Menu SECONDO 25,00 Kn

#### **DODATNE POGODNOSTI**

Prilikom PROSLAVA OBITELJSKIH SVEČANOSTI /krstinki, pričesti, krizmi, rođendana, promocija/

POSEBNE CIJENE ZA SMJEŠTAJ UZVANIK NA SVADBENOJ SVEČANOSTI

\*hotel odobrava popust na uslugu noćenja s doručkom





## KONTAKTI

### HOTEL ARISTOS

Cebini 33, Zagreb

Tel. +385 1 6695 900

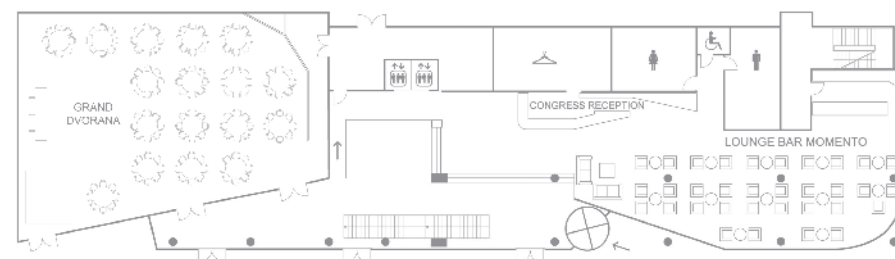
Tel. +385 1 6695 901

Email: [aristos@hotel-aristos.hr](mailto:aristos@hotel-aristos.hr)

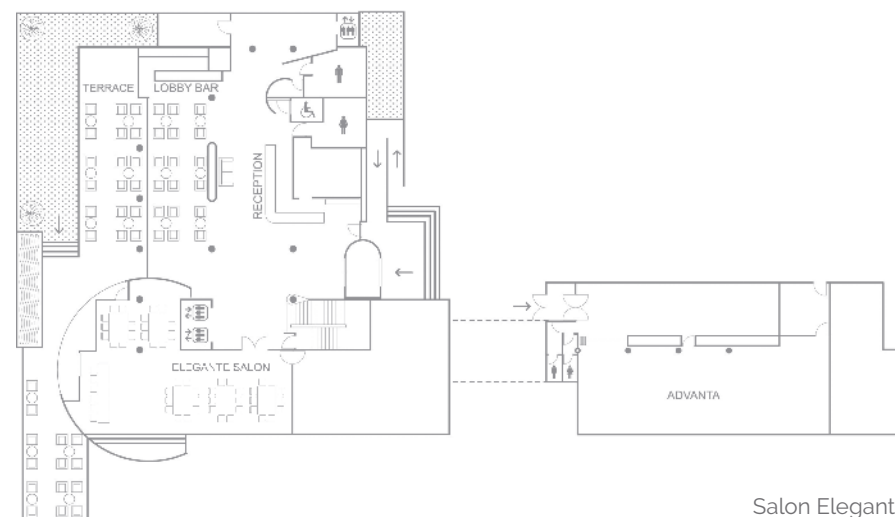
[www.hotel-aristos.hr](http://www.hotel-aristos.hr)



Restoran Tiara



Dvorana Grand



Salon Elegante



## UVJETI SURADNJE

### SKLAPANJE UGOVORA

Naručitelj iz Ponude svadbenih svečanosti odabire svadbeni menu, te istovremeno ugovara datum održavanja svadbene svečanosti. Svečani svadbeni menu te Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti.

Protokol svadbene svečanosti potpisuje se najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere i sačinjava sastavni dio Ugovora. Nakon prihvaćanja Ponude svadbene večere, sve njene izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pismenom obliku i potpisane od strane Naručitelja.

### SVEČANI SVADBENI MENU

U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Hotel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.

U slučaju da na domaćem tržištu dođe do značajnije promjene cijena artikala iz svečanog svadbenog menu-a od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbene večere, Hotel zadržava pravo promjene navedenih cijena, a o čemu je dužan obavijestiti Naručitelja.

### PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

Naručitelj je dužan konačan i obvezujući broj gostiju prijaviti 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti.

### RADNO VRIJEME

Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, svakodnevno do 05:00 sati.

### ODGOVORNOST NARUČITELJA

Odgovornost za svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i opremi snosi naručitelj koji u potpunosti odgovara za ponašanje glazbenika i svih svojih gostiju!

### PLAĆANJE

Sve cijene su izražene u Kunama s uključenim PDV-om. Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ponude svadbene večere, Naručitelj je dužan uplatiti iznos Kaparu koji se potom odbija od ukupnog iznosa pri završnom obračunu. Naručitelj je dužan dostaviti ovjeren primjerak uplatnice, o izvršenoj uplati Kapare. Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije slijedeći dan poslije održavanja svadbene svečanosti.

### OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkaže ugovorenu svadbenu svečanost, Hotel zadržava uplaćenu kaparu.

### DOSTAVE

- Cvijeće i dekoracije od 13,00 h do 17,00 h, to jest prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti
- Donošenje vlastite hrane nije dopušteno!
- Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 h nakon održane svadbene svečanosti
- Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. od 14:00 h do 17:00 h na dan održavanja svadbene svečanosti
- Glazbeni sastav je obavezan popuniti obrazac od ZAMP-a
- Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti

### OSTALO

Za djecu mlađu od 3 godine ne plaća se svadbeni menu, a za djecu od 4 do 10 godina plaća se dječji menu u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi.