



Ponuda

svadbenih menija

Classico



HLADNO PREDJELO	Dalmatinska pečenica i dimljeni sir uz domaći namaz od crnih maslina Cvjetovi domaće šunke uz umak od hrena i francusku salatu
JUHA	Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i govedinom ili Ragu juha s komadićima piletine i biranim povrćem
GLAVNO JELO	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
SVADBENA TORTA	Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

GURMANSKA PLATA
/omjer pečenja 50 %, 50 %/
Hrskavi odojak i vruća pečena janjetina servirana 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
/jedan po osobi pri dolasku/
Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera (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 paštica 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 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 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



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



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	
	51 - 100 	101 - 150 
CLASSICO	515,00	500,00
PRIMO	525,00	510,00
SECONDO	545,00	530,00
PREMIUM	555,00	540,00
ESCLUSIVO	610,00	595,00
MAESTRO	530,00	515,00
MAESTRO II	520,00	

/ 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

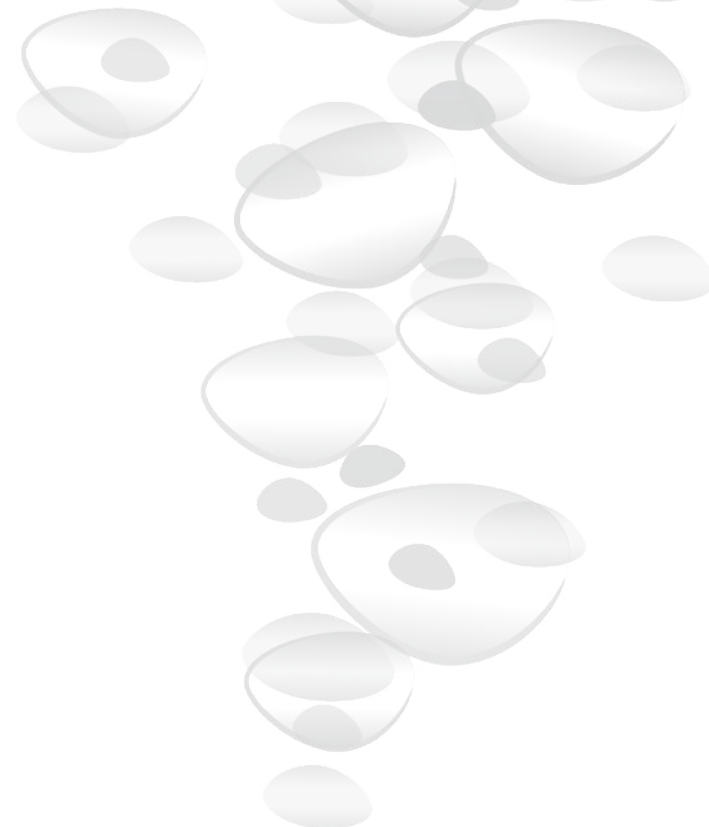
POSLUŽIVANJE VLASTITIH APERITIVA

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 <i>/naša preporuka 0,125 kg/osobi = 12,50 kn/</i>	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

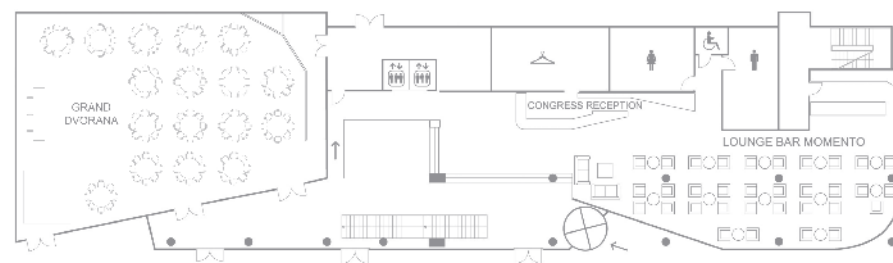
Tel. +385 1 6695 901

Email: aristos@hotel-aristos.hr

www.hotel-aristos.hr



Restoran Tiara



Dvorana Grand



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.