

Svadbena ponuda 2018

*Svečani svadbeni menu
Hladno-topli buffet
Piće u našem aranžmanu
Na raspolaganju
Ponuda dodatnih usluga
Cijene i uvjeti*

Kvaliteta i dugogodišnja tradicija u organizaciji svadbenih svečanosti, kao i poseban naglasak koji stavljam na svoju gastronomsku ponudu samo su neki od razloga zašto nam ukazati povjerenje.

U ugodnom ambijentu učinit ćemo Vaše vjenčanje nezaboravnim i opuštenim.



Svečani svadbeni menu

Menu I

Hladni početak

Dalmatinski pršut
Domaća kuhana šunka
Livanjski i paški sir
Francuska salata

Juha

Goveđa juha s domaćim rezancima

Glavna jela

Svinjsko pečenje
Pureći zagrebački odrezak
Dalmatinska pašticada

Pekarski krumpir, sezonsko povrće na žaru, domaći njoki
Sezonska salata

Iz našeg kotlića

Slavonski čobanac ili
vinski gulaš

*Cijena subotom / po osobi 43,00 Eur
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 40,00 Eur*

Svečani svadbeni menu

Menu II

Hladni početak

Dalmatinski pršut
Slavonski kulen
Domaća šunka s hrenom
Livanjski sir
Svježi sir s vrhnjem

Juha

Goveđa juha s domaćim rezancima ili
Zagorska juha

Glavna jela

Teleći zagrebački odrezak
Svinjska vratina sa žara
Pureći medaljoni u umaku od finih trava

Pekarski krumpir, sezonsko povrće na žaru, domaći njoki
Sezonska salata

Iz našeg kotlića

Slavonski čobanac ili
vinski gulaš

*Cijena subotom / po osobi 42,00 Eur
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 39,00 Eur*

Svečani svadbeni menu Serviran u sljedovima na tanjurima

Menu III

Hladni početak

Domaća šunka pečena u kruhu
Svježi sir s vrhnjem

Juha

Goveđa juha s domaćim rezancima

Nešto toplo

Domaći zapečeni štrukli

Glavna jela

Teleći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje s roščićima od krumpira
Biftek u zelenom papru s palačinkama od mrkve

Sezonska salata

Iz našeg kotlića

Slavonski čobanac ili
Vinski gulaš

*Cijena subotom / po osobi 47,00 Eur
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 45,00 Eur*

Svečani svadbeni menu

Menu IV

Juha

Goveđa juha s domaćim rezancima

Predjelo

Kuhana govedina sa kuhanim povrćem
Umak od hrena ili šalše

Glavna jela

Janjetina s ražnja, pekarski krumpir
Zagrebački teleći odrezak, povrće na žaru

Pečeno pile, domaći mlinci

Sezonska salata

Hladno

Dalmatinski pršut sa maslinama
Livanjski sir

Iz našeg kotlića

Slavonski čobanac

Cijena subotom / po osobi 43,00 Eur
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 40,00 Eur

Toplo – hladni buffet

Menu I

Dalmatinski pršut s maslinama
Domaća šunka pečena u kruhu
Hladni odojak
Svježi sir s vrhnjem
Izbor sireva

Francuska salata
Caprese salata
Salata od govedine

Goveđa juha s domaćim rezancima ili teleća ragù juha

Domaći zapečeni štrukli
Istarski fuži u umaku od tartufa

Svinjski lungić u špeku
Zagrebački pureći odrezak
Teleći medaljoni u umaku od gljiva
Pečena teletina
Dalmatinska paštica

Pečeni krumpir, domaći njoki, domaći kroketi, sezonsko povrće na žaru, kuhano povrće
Izbor sezonskih salata

Janjetina s ražnja

Pečeni hrskavi odojak

Slavonski čobanac

Cijena subotom / po osobi 51,00 Eur
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 48,00 Eur

Toplo - hladni buffet

Menu II

Dalmatinski pršut s maslinama
Domaća šunka u kruhu
Juneći carpaccio
Hladni roastbeef
Svježi sir s vrhnjem
Izbor sireva

Domaći uštipci
Pašteta od divljači

Francuska salata
Caprese salata
Salata od hobotnice

Goveđa juha s domaćim rezancima ili zagorska juha

Domaći zapečeni štrukli
Pita zeljanica
Fuži s tartufima

Punjena svinjska pisanica Okrugljak (punjena pršutom i kajmakom)
Zagrebački teleći odrezak
Pureći medaljoni u umaku od finih trava
Teletina pečena ispod peke
Jelen na lovački

Pečeni krumpir, domaći njoki, domaći kroketi, sezonsko povrće na žaru, okruglice od kruha
Izbor sezonskih salata

Janjetina s ražnja
Pečeni hrskavi odojak

Slavonski čobanac

Cijena subotom / po osobi 55,00 Eur
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 52,00 Eur

Piće u našem aranžmanu

Piće dobrodošlice (domaća rakija ili čaša pjenušca)

Bijelo i crno vino
Pivo Ožujsko 0,33
Sokovi, prirodni 0,20

Sokovi, gazirani (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
Jana, Jamnica

Kava po izboru ili čaj

Cijena po osobi 200,00 kn

Na raspolaganju

Sale kapaciteta: sjedeća varijanta do 200 osoba, varijanta toplo-hladnog buffeta do 150 osoba.

Bijele navlake za stolice s mašnjama.

Veliki svijećnjaci od kovanog željeza za stolove (bez dodatne dekoracije) i svijeće.

Savjeti za glazbene sastave, usluge dekoriranja te video i foto usluge.

Kreiranje posebnih dječijih menua po potrebi.

Plaćeni trošak autorskih muzičkih prava (ZAMP) za svadbene svečanosti iznad 120 osoba.

Kreiranje vlastitog menu-a uz preporuke šefa kuhinje.

Poklon večera mladencima za prvu obljetnicu braka.

Dodatne usluge

Svadbena torta u izradi slastičara restorana Okrugljak iznosi 35,00 kn po osobi.

Izbor kolača u izradi slastičara restorana Okrugljak iznosi 90,00kn po kilogramu.

Usluga serviranja vlastitog pića iznosi 100,00 kn po osobi.

Pečenje vlastite janjetine/odojka iznosi 200,00 kn po komadu.

Naknada za janjetinu/odojak (70:30) iznosi 95,00 kn po osobi.

Naknada za noći rad (iza 24h) iznosi 750,00 kn po satu.

U slučaju donošenja vlastite janjetine ili odojka u restoran, potrebno je dostaviti potvrdu veterinarske inspekcije.

Cijene i uvjeti

Akontacija za potvrđenu svadbenu svečanost iznosi 1.000,00 Eur (u kunskoj protuvrijednosti po srednjem tečaju HNB-a na dan uplate akontacije.)
Sve dodatne konzumacije naplaćuju se po redovnom cjeniku restorana.
Točan broj uzvanika i plan sjedenja potrebno je dostaviti do tri dana prije potvrđenog datuma.

Ostajemo na raspolaganju za sva dodatna pitanja.

Domagoj Folnegović
099 4674-113
01 4674-113
okrugljak@okrugljak.hr

