

## Svadbena ponuda 2019/2020

*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  
stavljamo 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 paštica

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

### *Iz našeg kotlića*

Slavonski čobanac ili  
vinski gulaš

Cijena subotom / po osobi 52,00 Eur  
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 49,00 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 51,00 Eur  
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 48,00 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 56,00 Eur  
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 53,00 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  
Patka s ražnja, domaći mlinci

Sezonska salata

### *Hladno*

Dalmatinski pršut sa maslinama  
Livanjski sir

### *Iz našeg kotlića*

Slavonski čobanac

Cijena subotom / po osobi 52,00 Eur  
Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 49,00 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 60,00 Eur*  
*Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 57,00 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 64,00 Eur*  
*Cijena petkom i nedjeljom / po osobi 61,00 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 220,00 kn**

## Na raspolaganju

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

Bijele navlake za stolice s mašinama.

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 40,00 kn po osobi.

Izbor kolača u izradi slastičara restorana Okrugljak iznosi 110,00kn po kilogramu.

Usluga serviranja kompletnog vlastitog pića iznosi 130,00 kn po osobi.

Usluga serviranja vina se naplaćuje 85,00 kuna po boci

Usluga serviranja stranih alkoholnih pica se naplaćuje 200,00 kuna po boci

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

Naknada za janjetinu/odojak (70:30) iznosi 125,00 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.

---

**Mladen Mišković**  
**Krunoslav Dorotić**  
01 4674-112  
okrugljak@okrugljak.hr

---

