

Svadbena ponuda

*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
Livanijski 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,
vinski gulaš ili
sarma

Cijena po osobi: 58,00 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,
vinski gulaš ili
sarma

Cijena po osobi: 59,00 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,
Vinski gulaš ili
sarma

Cijena po osobi: 69,00 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,
vinski gulaš ili
sarma

Cijena po osobi: 69,00 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 pašticada

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

Janjetina s ražnja
Pečeni hrskavi odojak

Slavonski čobanac,
vinski gulaš ili
sarma

Cijena po osobi: 74,00 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,
vinski gulaš ili
sarma

Cijena po osobi: 79,00 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 250,00 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 40,00 kn po osobi.

Izbor kolača u izradi slastičara restorana Okrugljak iznosi 120,00kn po kilogramu.

Usluga serviranja kompletnog vlastitog pića iznosi 150,00 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 250,00 kn po komadu.

Naknada za janjetinu/odojak (70:30) iznosi 160,00 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

