



Restoran Okrugljak

PONUDA SVADBENE
SVEČANOSTI 2025.

100
Okrugljak
RESTAURANT

Menu 1

85,00 € po osobi

HLADNO
PREDJELO

Pršut, kulen, domaća šunka, svježi sir s
vrhnjem, tvrdi sir, masline, feferoni, hren

JUHA

Goveđa juha s rezancima
i / ili
Krem sezonska juha

TOPLO
PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Teleća koljenica ispod peke s krumpirom
Pureći medaljoni u finim travama, kroketi
Dalmatinska pašticada, njoki

Sezonska salata

DESERT

Svadbena torta
ili
Izbor kolača

KASNO JELO

Vinski juneći gulaš
ili
Čobanac

Menu 2

90,00 € po osobi

HLADNO
PREDJELO

Šunka pečena u kruhu s hrenom
Svježi sir s vrhnjem

JUHA

Goveđa juha s rezancima
i / ili
Krem sezonska juha

TOPLO
PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Bijela teleća paštica, njoki
Punjena pisanica Okrugljak, kroketi
Mlada janjetina s ražnja, police od
krumpira, mladi luk, rotkvice

Sezonska salata

DESERT

Svadbena torta
ili
Izbor kolača

KASNO JELO

Vinski juneći gulaš
ili
Čobanac

Menu 3

85,00 € po osobi

HLADNO
PREDJELO 1

Canape tatarski biftek
Kiflice šunka, sir
Tortica pjenica sir
Bruscheta mozzarella i rajčica
Roastbeef sa slatko-ljutim papričicama

ILI

HLADNO
PREDJELO 2

Pršut, kulen, domaća šunka, svježi sir s
vrhnjem, tvrdi sir, masline, feferoni, hren

JUHA

Goveđa juha s rezancima i / ili
Krem sezonska juha

TOPLO
PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Zagrebački odrezak, povrće na žaru
Teletina ispod peke, pekarski krumpir
Patka s ražnja, mlinci

Sezonska salata

DESERT

Svadbena torta ili
Izbor kolača

KASNO JELO

Vinski juneći gulaš ili
Čobanac

SVADBENA TORTA I KOLAČI

OKUSI SVADBENE TORTE:

- o ledeni vjetar
- o čokoladna torta
- o čokolada - orah
- o ferrero
- o voćna torta
- o parfe torte (čokolada, prženi lješnjaci, vanilija, voćna)

IZBOR KOLAČA:

- o zvijezdice
- o kiflice
- o žarbo
- o mađarice
- o orasnice
- o čupavci
- o bijela pita
- o raffaello kuglice
- o ferrero kuglice
- o lješnjak prutić
- o mini čoko tart
- o mini voćni tart
- o mini princes krafna

DODATNE USLUGE

- NOĆNI SAT

noćni sat (od 00:00h) naplaćuje se za svaki sat nakon ponoći u iznosu od 115,00 € - 145,00 € po satu

- PIĆE

nije uključeno u cijenu menu-a. Naplaćuje se prema potrošnji.

Cjenik pića (naplata prema potrošnji):

Pjenušavo vino:

Tomac, Millenium

= 55,00 €

Terra Falconis Extra Brut

= 45,00 €

Bijelo vino:

Malvazija, Fakin, Deklić, Coronica (0,75l)

= 35,00 €

Malvazija, Kozlović (0,75l)

= 41,00 €

Graševina, Krauthaker (0,75l)

= 34,00 €

Graševina Zlatno brdo, Galić, Josić (0,75l)

= 35,00 €

Chardonnay, Rosenberg Krauthaker (0,75l)

= 41,00 €

Kućna vina: Graševina Belje, (0,75l)

= 25,00 €

Graševina Šoškić (0,75l)

= 25,00 €

Crveno vino:

Syrah, Korlat (0,75l)

= 60,00 €

Josić Cuvee (0,75l)

= 40,00 €

Karizma, vinarija Petrač (0,75l)

= 40,00 €

Teran, Karum (0,75l)

= 38,00 €

Kućna vina: Cabernet Sauvignon Podrumi Belje,

= 25,00 €

Merlot Šoškić (0,75l)

= 25,00 €

Ostala pića (naplata po potrošnji):

Domaće i žestoko alkoholno piće po dogovoru

Pivo:

Ožujsko, Stella Artois (0,33l) = 4,50 €

Bezalkoholna pića:

Coca-cola, tonic, sokovi (0,25l) = 4,50 €

Voda:

Jana, Jamnica (0,75l) = 5,00 €

Kave:

Espresso = 3,50 €

NAPOMENE

- o PDV je uključen u cijene
- o Ponuda je važeća 14 dana od primitka
- o Djeca do 10 godina imaju 50% popusta na dogovorenu cijenu menu-a

PREPORUKE

Dekorateri:

- o Pixy with Love, Nina +385 95 533 6354
- o M2 Floral Design, Mia +385 95 5176 585
- o Little Bi Wedding, Irma +385 91 3332 593

Fotograf:

- o Kušec Photography (Iva i Goran Kušec) +38598 954 6824
- o Fotograf Jozo Miličević +385 91 221 4333
- o Gitz Production, Burno Zlomislić +385 91 951 1911

Glazba:

- o Bend Živa Legenda +385 91 5052 425
- o Bend King Size, Robert +385 98 814 633
- o Bend Studio +385 98 780 118
- o DJ Luca Goya +385 98 753 178
- o Urbani Eventi + 385 92 101 8259