



Ponuda svadbenih domjenaka



www.grandhotelzagreb.com



Dragi mladenci, pred vama je jedan od najvažnijih događaja u životu. Zašto ga ne biste iskoristili i priuštiti si najbolje?

Naš moderni ambijent nudi vam savršenu pozornicu na kojoj sudbonosno DA možete proslaviti uz obitelj i prijatelje.

Okrenite stranicu i otkrijte što vam Grand hotel Zagreb poklanja!
Iza svakog uspješnog vjenčanja stoje...

...sretni mladenci

Da biste na svoj dan bili opušteni, sve mora teći glatko. Zato organizaciju prepustite nama, a vi jednostavno uživajte sa svojim gostima.

...iskusni zaposlenici

Najprije pažljivo prouče sve vaše želje kako bi ih realizirali do najsitnijih detalja. Svaki zaposlenik tima ima zaduženja o kojima brine dok ne isprati zadnjeg gosta.
Tako smo sigurni da ćete doživjeti posebne trenutke kojih ćete se s osmijehom prisjećati na fotografijama.

...maštoviti jelovnici

Naš iskusan tim u režiji šefa kuhinje osmislio je za vas najrazličitije jelovnike. Možete odabrati jedan od njih ili naručiti vlastiti. Birate sami.
Ako ste pak neodlučni, u dogovoru s našim timom možete kušati svadbeni jelovnik kako biste se uvjerali u pravi izbor.

Priuštite si sretno vjenčanje!

MLADENCIMA POKLANJAMO

- Prvu bračnu noć u hotelskom apartmanu
- Pjenušac za mladence i kumove prilikom dolaska
 - Kasni check-out
- Doručak poslužen u apartmanu ili u hotelskom restoranu
(ovisno o vašim željama)
 - Posebnu cijenu noćenja za uzvanike
 - VIP SPA za mladence-korištenje sauna i bazena
 - Besplatnu degustaciju menija
 - Vanjski parking za sve goste
 - Plesni podij i pozornica
 - Posluživanje Vašeg donesenog pića
 - Troškovi autorskih prava (ZAMP)
- Usmjeravanje gostiju prema dodjeljenim stolovima digitalnim putem
- Zdravstvenu ispravnost i kvalitetu namirnica garantira HACCP Team

Obratite nam se za sve želje i upite.

Čekamo vas!

Vaš hotel Grand tim.



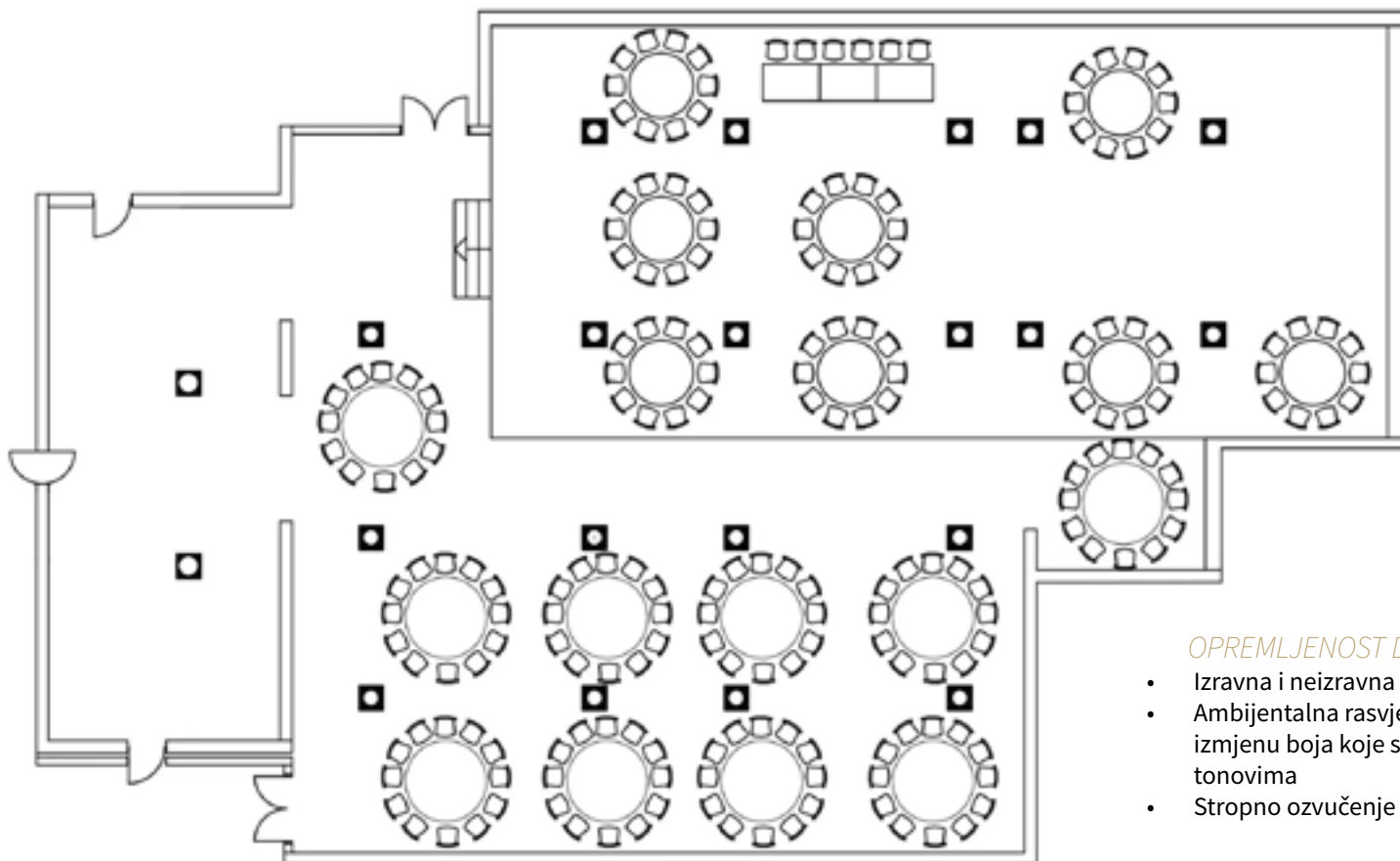
DVORANA JARUN

Višenamjenska dvorana Jarun idealno je mjesto za organizaciju vjenčanja i drugih svečanosti.

Prepustite se personaliziranom pristupu i stručnom vodstvu osoblja koji će vaše posebne trenutke učiniti nezaboravnima.

Površina
Kapacitet

540 m²
220 osoba



OPREMLJENOST DVORANE:

- Izravna i neizravna rasvjeta
- Ambijentalna rasvjeta koja omogućuje izmjenu boja koje se prelijevaju u željenim tonovima
- Stropno ozvučenje

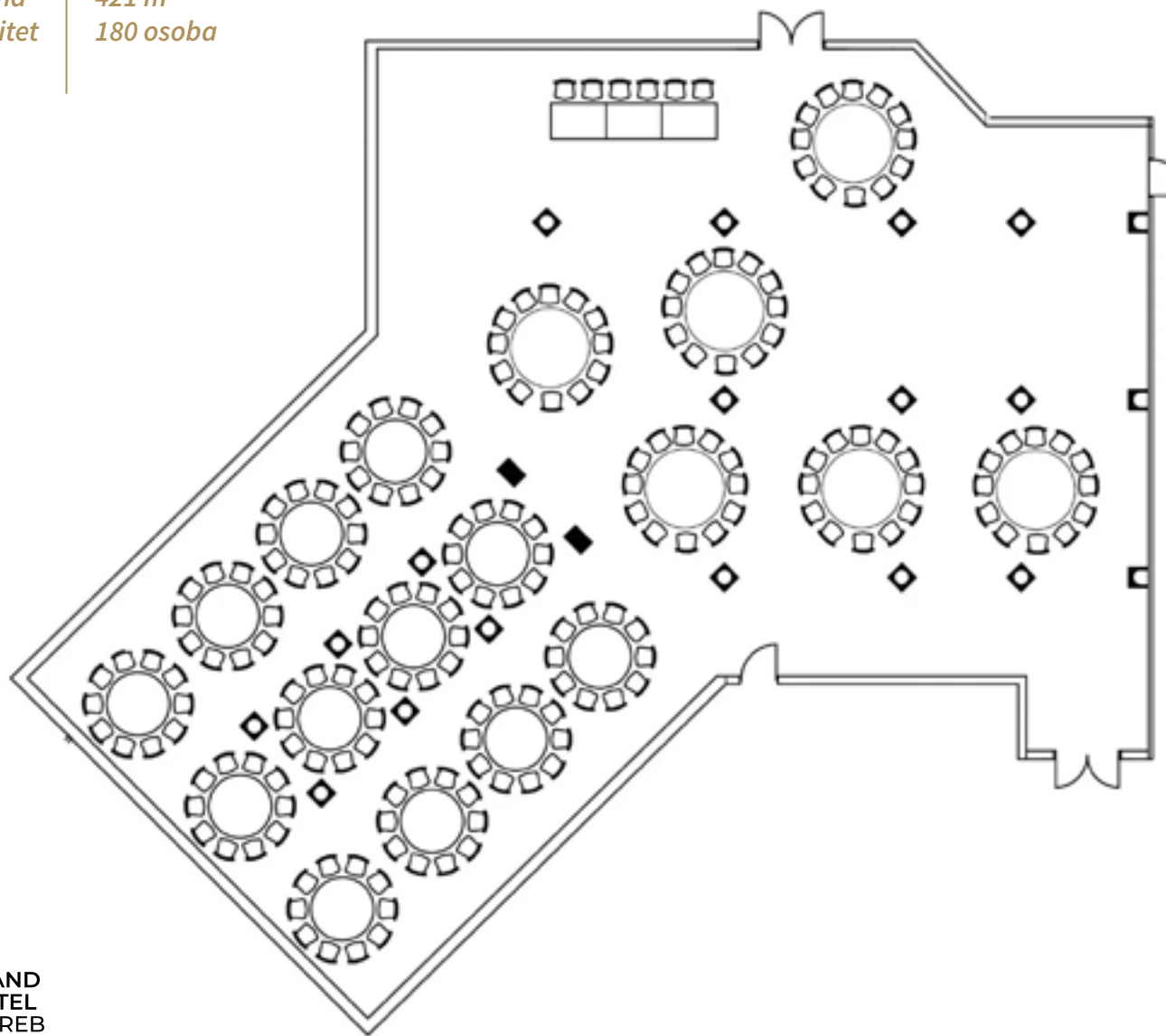
DVORANA BUNDEK

Višenamjenska dvorana Bundek može biti vaše mjesto za stvaranje nezaboravnih uspomena.

Bilo da je riječ o proslavi vjenčanja ili drugih privatnih događaja, profesionalan pristup i vrhunska usluga prilagođena vašim željama pružit će poseban doživljaj.

Površina
Kapacitet

421 m²
180 osoba



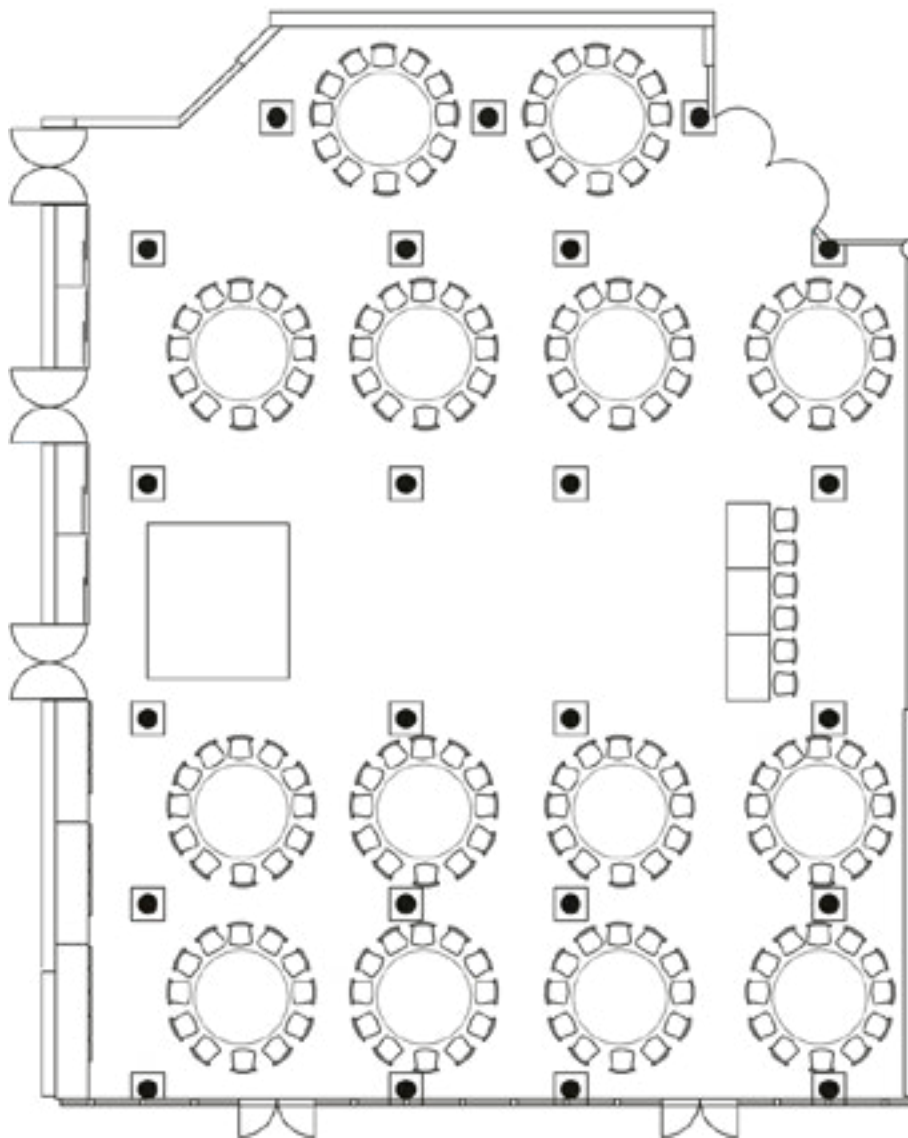
OPREMLJENOST DVORANE:

- Izravna i neizravna rasvjeta
- Ambijentalna rasvjeta koja omogućuje izmjenu boja koje se prelijevaju u željenim tonovima
- Stropno ozvučenje

DVORANA ZAGREB

Dvorana Zagreb vaše je mjesto za savršeno vjenčanje. Dnevno svjetlo dvorane pridonosi posebnoj atmosferi, dok je prostrana terasa idealna za piće dobrodošlice. Prepustite se stručnom vodstvu hotela i kreirajte najljepše uspomene.

Površina 380 m²
Kapacitet 140 osoba



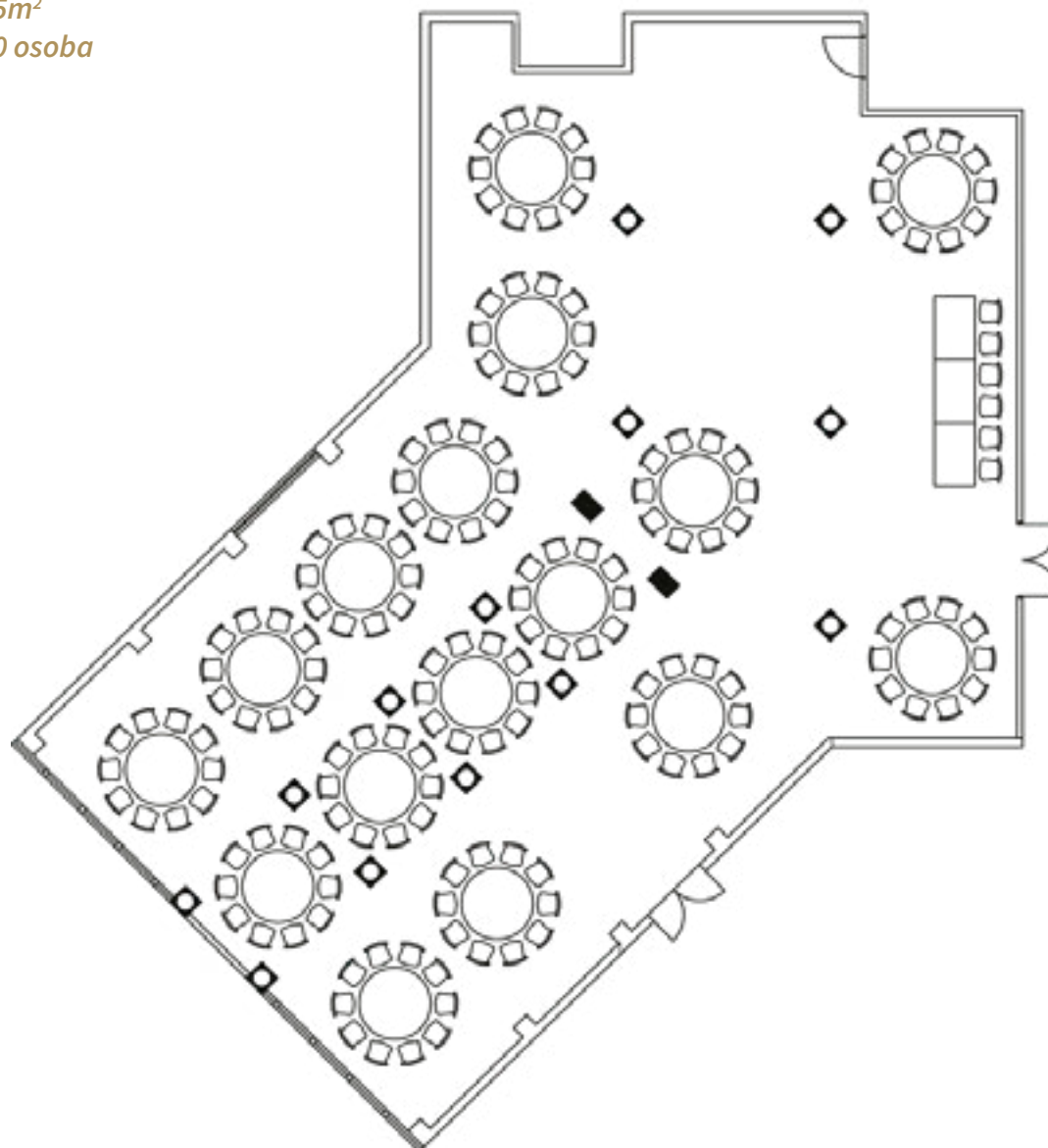
OPREMLJENOST DVORANE:

- Izravna i neizravna rasvjeta
- Ambijentalna rasvjeta koja omogućuje izmjenu boja koje se prelijevaju u željenim tonovima
- Stropno ozvučenje

RESTORAN PATRIA

Restoran Patria, vaše mjesto za proslavu vjenčanja i drugih privatnih događaja. Odaberite jedan od posebnih jelovnika koje kreira vrhunski chef kuhinje i uživajte u bogatoj, širokoj ponudi pića i jela.

<i>Površina</i>	<i>115m²</i>
<i>Kapacitet</i>	<i>170 osoba</i>



OPREMLJENOST DVORANE:

- Izravna i neizravna rasvjeta
- Ambijentalna rasvjeta koja omogućuje izmjenu boja koje se prelijevaju u željenim tonovima
- Stropno ozvučenje

STAND UP COCTAIL GRAND

Cijena po osobi 35.00 €

Koktel povodom okupljanja gostiju prije odlaska na vjenčanje serviran u vrunskom ambijentu Aperitiv bara ili na terasi hotela.

STAND UP BUFFET

HLADNO PREDJELO

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 (1l)
Pivo domaće
Sokovi gazirani i negazirani (1l)
Mineralna i negazirana voda (1l)



STAND UP BUFFET GRAND EXCLUSIVE

Cijena po osobi 40.00 €

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 kuleom 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 coctail umak
Police svinjskog filea na tri načina (nadjevene slatkim feferonima, pancetom i dimljenim sirom)

SLATKI STOL

Royal tortice
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 (1l)
Pivo domaće
Sokovi gazirani i negazirani (1l)
Mineralna i negazirana voda (1l)



SVADBENI MENI 1

HLADNO PREDJELO

Pileca salata s grahom i kukuruzom
Dalmatinski pršut s maslinama
Šunka s umakom od vrhnja i vlasca
Baranjski kulen s feferonima
Selekcija kravljih i kozjih tvrdih sireva
Grčka salata (rajčica, paprika, feta, sir, masline)
domaca pašteta od tune/aromatizirani baquette
Izbor kruha i peciva

JUHE

Bistra goveđa juha s rezancima
Krem juha od gljiva

TOPLO PREDJELO

Teleći rižoto
Peceni štrukli s pancetom

GLAVNO JELO

Pileći Cordon bleu
(šunka/mozzarella)
Lungić u umaku od gljiva
Dalmatinska paštica
(njoki/povrće žar/riža na maslacu/ pohani kolutovi luka)

SVADBENO PEČENJE

Odojak i janjetina (50/50)
Pečeni krumpir
Izbor salate
(rajčica, mladi luk, zelena salata, krastavci)



SVADBENI MENI 2

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut s maslinama
Šunka s umakom od vrhnja i vlasca
Baranjski kulen s feferonima
Cezar salata
Selekcija kravljih i kozjih tvrdih sireva
Salata od hobotnice i krumpira
Izbor kruha i peciva

JUHE

Bistra goveđa juha s rezancima
Krem juha od povrća

TOPLO PREDJELO

Crni rižoto od sipe
Zapečeni štrukli u vrhnju

GLAVNO JELO

Pečeni teleći vrat mariniran u mediteranskom bilju
Pohana teriyaki pureca prsa
Svinjski filet u umaku od pršuta i kadulje
Kroketi/ riža na maslacu/ sotirano povrće/ krema od batata

SVADBENO PEČENJE

Odojak i janjetina (50/50)
Pečeni krumpir
Izbor salate
(rajčica, mladi luk, zelena salata, krastavci)





SVADBENI MENI 3

HLADNO PREDJELO

Caprese salata, bosiljak, maslinovo ulje
Dalmatinski pršut s maslinama
Šunka s umakom od vrhnja i vlasca
Baranjski kulen s feferonima
Selekcija kravljih i kozjih tvrdih sireva
Domaći aromatični namaz od svježeg kravljeg
sira i paprike
Salata od tune
Izbor kruha i peciva

JUHE

Bistra goveđa juha s rezancima
Krem juha od bundeve, bučine sjemenke

TOPLO PREDJELO

Parmigiana od patlidžana
Mesne okruglice u pikantnom šalši

GLAVNO JELO

Dalmatinska paštica
BBQ karamelizirana svinjska rebra
Pileći supreme, Panko mrvice, cheddar umak
Teleći medaljoni u umaku od majčine dušice
Pureći filet punjen mozzarellom i povrćem

PRILOZI

Njoki/ zapečena palenta/ sotirano povrće/ kroketi/
riža na maslacu/ pekarski krumpir

SVADBENO PEČENJE

Odojak i janjetina (50/50)
Pečeni krumpir
Izbor salate
(rajčica, mladi luk, zelena salata, krastavci)

VEGANSKI MENI

(uklapa se u gore navedene menije)

HLADNO PREDJELO

- Veganska bruschetta s dimljenim tofuom i povrćem

JUHA

- Krem juha od graška i mente

GLAVNO JELO

- Proljetne rollice s pikantnim umakom
- Tortilje s povrćem

KASNO JELO

- Rižoto od šumskih gljiva

VEGETARIJANSKI MENI

(uklapa se u gore navedene menije)

HLADNO PREDJELO

- Sashimi od svježje jadranske tune

JUHA

- Bistra juha od plodova mora i ječma

GLAVNO JELO

- Brancin s pečenim povrćem
- Parmigiana

KASNO JELO

- Rižoto od šparoga sa sirom



DJEČJI MENI

(uklapa se u gore navedene menije)
Za djecu od 3-10 godina naplaćujemo 50% cijene, menija,
a za djecu do 3 godine menu **GRATIS**

HLADNO PREDJELO

- Selekcija snack sendviča i
paleta hladnih narezaka s koktel umacima

JUHA

- Iz odabranog svadbenog menija

GLAVNO JELO

- Pileći nugetsti, mini burgeri (piletina, junetina,
pohani sir)
- Pommes frites, okrugli hruskavci, ketchup i majoneza
 - Tost sendviči, takitosi, pommes frites,
ketchup, majoneza



DAY AFTER

RUČAK /servirani menu

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 šefa kuhinje

Fine domaće njoke

Sezonska salata

(zelena, zelje, rajčica, cikla, 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, kukuruz)

DESERT

Royal tortica

Cijena ovisi o broju osoba

Piće se naplaćuje prema potrošnji





SELEKCIJA PIĆA*

PIĆE DOBRODOŠLICE

Pjenušac za mladence, kumove i roditelje prilikom dolaska i uz tortu

Piće dobrodošlice - domaći aperitivi

Gorki Pelinkovac, Travarica, Medica, Orahovac,
Borovnica, Šljivovica

NEOGRANIČENO PIĆE

Graševina Trs. no 5 – kvalitetno vino

Cabernet Sauvignon Dika – kvalitetno vino

Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon

Negazirani sokovi: Naranča, Jabuka

Gazirana i negazirana voda

Ožujsko pivo 0,50

Kava po izboru

**Selekcija pića odnosi se
na sve menije*

DODATNE USLUGE NA UPIT

Svadbena torta

Lažna torta u ponoć po izboru / Prava torta na vrhu

Tri vrste torte za podjelu svim gostima

3,5 € / po osobi

Sezonsko voće 3 € / porcija

Cocktail open bar

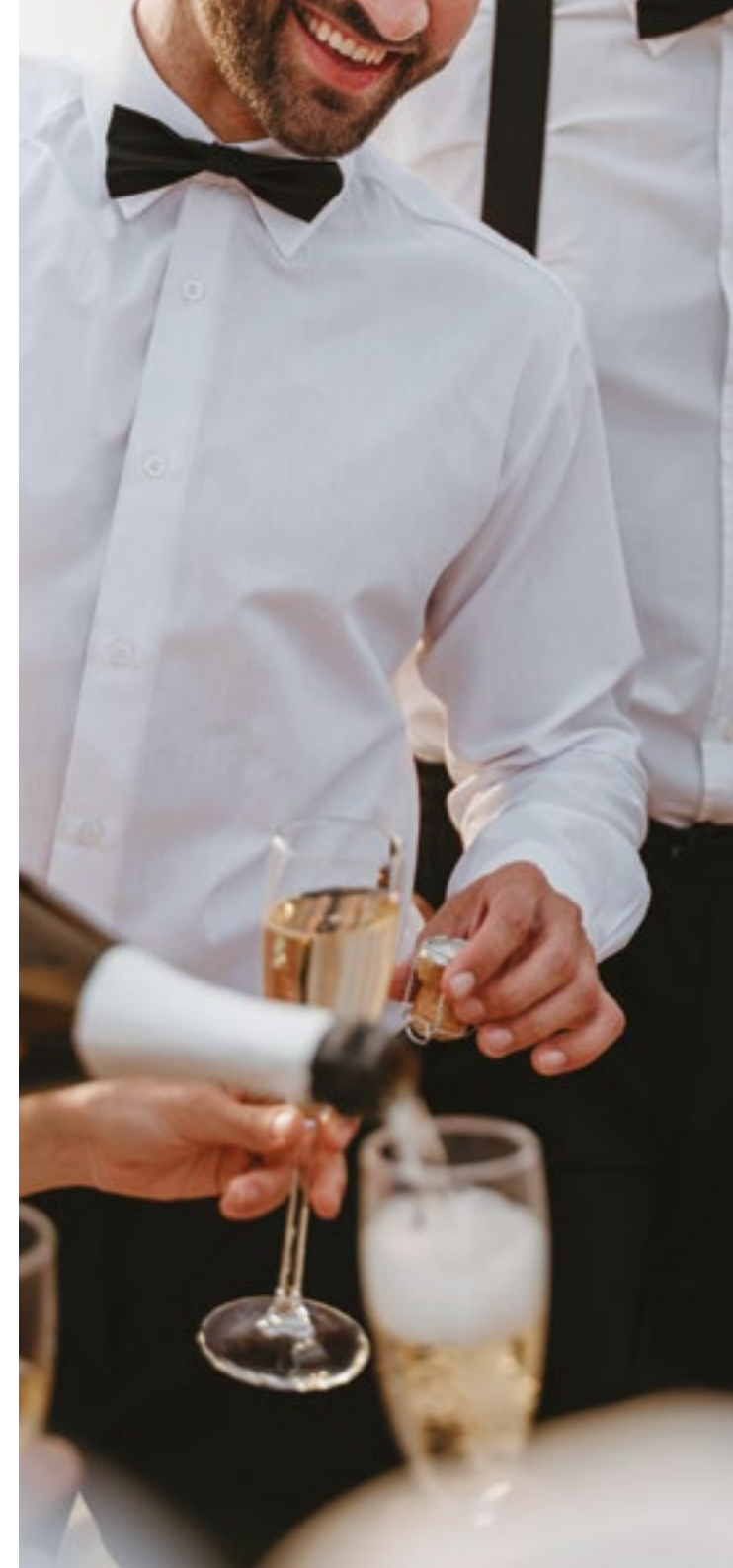
Pjenušac za sve uzvanike uz tortu 2 € / komad

Predsvadbeni cocktail prijem

CJENIK SVADBENE VEČERE S UKLJUČENIM PIĆEM PO OSOBI

Cijena večere po osobi ovisi o ukupnom broju gostiju te je definirana kroz donju tablicu. Na svadbe koje se održavaju petkom obračunava se 5% popusta. Usluge koje nisu unutar menija dodatno se naplaćuju prema cjeniku Grand Hotela Zagreb.

Broj gostiju	Menu 1	Menu 2	Menu 3
do 110	89 €	93 €	99 €
111 - 135	85 €	89 €	95 €
136 - 160	81 €	85 €	91 €
161 - 220	77 €	81 €	87 €
221 - 280	75 €	78 €	83 €



DODATNE USLUGE I TROŠKOVI:

- gratis hrana za djecu **do 3 godine**
- popust od **50 %** na hranu za djecu od 3 do 10 godina
- točenje vina (ako mladenci donose svoje vino)
7.00 EUR po gostu
- točan broj uzvanika treba javiti najkasnije 7 dana prije svadbene proslave

DODATNE USLUGE I NAPOMENE:

- Dekoriranje prostora i stolova
- Izrada pozivnica i zahvalnica
- Izrada konfeta, cvjetnih aranžmana, specijalnih efekata
- Završetak glazbe u **4 h** ujutro
- Završetak proslave u **5 h** ujutro
- Za uslugu cateringa cijena se uvećava za **20%** u odnosu na iznos dogovorenih usluga



NAČIN PLAĆANJA:

- Prilikom rezervacije termina predujam od 1.500 €
- Tri dana nakon vjenčanja završni račun
- Rezervacija termina smatra se potvrđenom od trenutka uplate predujma
- Stranke potpisuju ugovor o organizaciji

REZERVACIJE I UPITI

Molimo da cijenjene upite sa željenim datumom, odabranim jelovnikom i pićem te okvirnim brojem osoba pošaljete na sljedeći kontakt:

Info@grandhotelzagreb.com

Tel +385 1 6062602

www.grandhotelzagreb.com

Grand hotel Zagreb se ne smatra obveznim izvršiti uslugu po ovoj ponudi sve do trenutka potpisivanja ugovora na osnovu iste.

Nadamo se da naša ponuda zadovoljava Vaša očekivanja. Ako imate dodatna pitanja ili sugestije, slobodno nas kontaktirajte. Rado smo Vam na raspolaganju.

