BLAGDANSKI

domjenci

2026.

HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB

Poštovani partneri!

Kako se približava kraj godine i vrijeme blagdanskih domjenaka, te se naši termini već lagano popunjavaju, odlučili smo Vama, našim cijenjenim partnerima, ponuditi razne pakete hrane i pića. Na izboru su Vam paketi s posluživanjem hrane na bogatim buffet stolovima, kao i posluživanje na pladnjevima i tanjurima (teller) te otvoreni barovi s neograničenom konzumacijom specificiranog pića. U cijenu smo uključili i velik broj dodatnih usluga i opreme kako bi Vaš domjenak ostao svima u posebnom sjećanju.

Uz bogat blagdanski buffet / menu i neograničenu konzumaciju pića, u cijenu je uključeno brendiranje i dekoriranje dvorane. Pomoću dekorativne rasvjete i led dioda možemo obojati dvoranu u Vaše korporativne boje, a pomoću *moving heads-a* i lasera, Vaš domjenak pretvorit ćemo u nezaboravni doživljaj!

Bit će nam zadovoljstvo pomoći Vam u kompletnoj organizaciji domjenka kako bi Vaši i naši gosti uživali u predstojećim blagdanima.

Uživajte u ponudi…

unique experience

Cocktail on Foot 1

cijena 40,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNA PREDJELA

Salama od divljači, kulen, ljutika i slavonska satrica
Pašteta od tune s kaparima i pita-kruhom s češnjakom
Pršut s dinjom i ovčjim sirom uz istarsku salatu
Izbor domaćih sireva uz svježe i suho voće
Salata od plodova mora s povrćem i ukiseljenim motarom
Salata od pečenog ombola i pljukanaca
Izbor svježih sezonskih salata uz razne preljeve

TOPLA PREDJELA

Rižoto od bundeve i kadulje
Njoki Ortolana

GLAVNA JELA

Pileće okruglice s brusnicama, umak od kopra i rižoto od šampinjona
Svinjska rebarca u BBQ umaku, uz prženi luk i krumpir u kori
Teleći medaljoni sa žara uz prokulice i mrkvu glaziranu javorovim sirupom
Filet orade s krumpirom, špinatom i narom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Fritule s čokoladom
Izbor svježeg voća

Cocktail on Foot 2

cijena 42,00€

cijena na dan 10.09.2026. 42,00€

HLADNA PREDJELA

Pečena šunka u kruhu uz svježi kravlji sir i vrhnje
Izbor domaćih suhomesnatih delicija – pršut, kulen i buđola
Izbor plemenitih sireva uz suho voće i krekere
Namaz od bakalara s brusketama i mediteranskim začinskim biljem
Salata s teriyaki piletinom na podlozi od rikule
Salata od pečene cikle s feta sirom i orasima
Izbor svježih sezonskih salata uz raznovrsne preljeve

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli
Rižoto od puretine i šumskih gljiva

GLAVNA JELA

Juneći odrezak u umaku od limuna i paprike uz povrće sa žara
Svinjski kare u umaku od kulena i kiselih krastavaca,
uz krumpir s pečenom slaninom i vrhnjem
Pileći filet u umaku od jabuka s prženim hrskavcima
Filet sabljarke s palentom sa žara

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Churrosi s cimetom
Izbor svježeg voća

Cocktail on Foot 3

cijena 44,00 € (posluživanje u Vertigo baru)

cijena na dan 10.09.2026. 44,00€

HLADNA PREDJELA

Dimljeni losos s kremom od avokada
Salata od piletine, kelja i jabuke
Salata od celera, ananasa i oraha
Salata od hobotnice
Pršut s paškim sirom
Izbor domaćih suhomesnatih delicija (buđola, panceta i ombolo)
s punjenim papričicama
Juneći carpaccio s kremastim preljevom od balzamičnog octa
Izbor domaćih i stranih sireva
Salata od crvenog kupusa s jabukom
Salata od pečene bundeve

TOPLA PREDJELA

Rižoto s kozicama i brokulom
Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

Pureći zabatak pirjan s koromačem i bijelim vinom,
poslužen s valjuščima na maslacu
Teleće pečenje u vlastitom umaku s krumpirom iz pećnice
Svinjski filet s glaziranim lučicama i povrćem na maslinovom ulju
Marinirani filet tune u poke umaku s crnim sezamom i
povrćem na azijski način

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Kroštule
Izbor svježeg voća

Svečani blagdanski buffet 1

cijena 40,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNA PREDJELA

Šunka s umakom od hrena i jabuke
Izbor sireva sa suhim voćem
Carpaccio od kozica s narom i pinjolima
Cezar salata
Salata od konfitirane tune s kremom od koromača
Salata s mozzarellom, kruškom i orasima
Salata od pečenih tikvica i feta sira s medenim preljevom
Izbor svježih sezonskih salata s raznovrsnim preljevima

TOPLA PREDJELA

Rižoto sa sipom i kozicama
Fuži s piletinom i povrćem

GLAVNA JELA

Pureći filet u umaku à la chef od rajčice, čilija i mente,
s julienne povrćem i tostiranim sezamom
Svinjski kare na slavonski način
Teleće pečenje s povrćem sa žara
Janjeće pečenje s orzotom
Filet bakalara s lešo povrćem na maslinovom ulju

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Fritule s čokoladom
Izbor svježeg voća

Svečani blagdanski buffet 2

cijena 46,00€

cijena na dan 10.09.2026. 46,00€

HLADNA PREDJELA

Tradicionalna pašteta od bakalara s hrskavim kruhom
Pršut na salati od rikule i dinje
Salata od hobotnice
Carpaccio od sipe s mandarinama, ukiseljenim krastavcima i ljubičastim lukom
Salata Niçoise
Izbor domaćih sireva s voćem i medom
Salata od pečenog mariniranog povrća i pečene junetine
Izbor svježih sezonskih salata s raznovrsnim preljevima

TOPLA PREDJELA

Rižoto s patkom i pancetom u aromatičnom temeljcu od naranče, limuna i cimeta
Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

Teleća prsa s krumpirom ispod peke
Svinjski lungić paniran u bijelim krušnim mrvicama, s rižotom od bundeve i cimeta
Pileća rolada s povrćem i krumpirom pečenim s ružmarinom
Filet lososa u maslinovom ulju s blitvom i krumpirom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Churrosi s cimetom
Izbor svježeg voća

Svečani blagdanski buffet 3

cijena 49,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Listići pršuta, pancete i buđole sa salatom od maslina, kapulica i Peppadew papričica
Pladanj mekih i polutvrdih sireva sa salsom od kruške i pečenim orasima
Vitello tonnato – teletina s kremastim umakom od tune
Salata od hobotnice i krumpira
Humus s povrćem
Salata od artičoka, šunke i mandarina
Salata od prokulica i hrskave slanine s preljevom od inćuna i papra
Izbor sezonskih salata s raznovrsnim preljevima

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli
Pljukanci u umaku od tartufate

GLAVNA JELA

Svinjski kare u umaku od meda i limuna s prženim hrskavcima
Teleći medaljoni u umaku od pečenja i odležanog balzamičkog octa s ratatouille povrćem
Pečena patka u umaku od naranče s pečenim jabukama i mlincima
Pašticada sa suhim smokvama i njokima, uz sotirani mladi špinat
Fileti kokota i kovača s blitvom i krumpirom

SLATKI ZALOGAJI

Izbor torti i kolača
Kroštule
Izbor svježeg voća

Svečane blagdanske plate 1

cijena 49,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Pršut, domaća šunka, kulen, baranjska kobasica, livanjski sir,
namaz od slanutka s brusketama i istarska salata

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

Sporo pečena juneća rebra u umaku od crnog vina i brusnica
Pohani pileći medaljoni
Svinjski kare u umaku od zrelog sira

PRILOZI

Pečene kockice krumpira s mrkvom i timijanom
Njoki na maslacu
Povrće sa žara
Krumpir noisette

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje

Svečane blagdanske plate 2

cijena 56,00€

cijena na dan 10.09.2026. 56,00€

HLADNA PREDJELA

Pršut, buđola, samoborska salama, pureća šunka i paški sir Žigljen
Namaz od bakalara
Masline, lučice i koktel krastavci

TOPLA PREDJELA

Pljukanci u umaku od tartufa

GLAVNA JELA

Teleća plećka u vlastitom umaku
Pureći medaljoni u umaku od kestena
Punjeni svinjski odrezak s kajmakom

PRILOZI

Rižoto od buče i cimeta
Pečeni krumpir s dimljenom paprikom
Ratatouille
Prženi valjušci

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje

Svečane blagdanske plate 3

cijena 62,00€

cijena na dan 10.09.2026. 62,00€

HLADNA PREDJELA

Pršut, ombolo, panceta, salata od krakova divovske lignje, paški sir Gligora, masline, kapulice i koktel krastavci

TOPLA PREDJELA

Rižoto od šafrana i kozica

GLAVNA JELA

Teleća rolada u umaku od pečenja
Medaljoni od svinjskog lungića u umaku od šumskih gljiva
Pileći zabatak mariniran s dimljenom paprikom
i paniran u bijelim krušnim mrvicama

PRILOZI

Njoki s kaduljom
Pečene kockice krumpira
Brokula, cvjetača, prokulice i baby mrkva
Prženi kroketi

SALATA

Sezonska miješana salata

SLATKI ZALOGAJI

Slatko iznenađenje

Veganska ponuda

cijena 40,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNO PREDJEO

Waldorf salata s majonezom od soje

TOPLO PREDJELO

Gyoze s povrćem i tamari umakom

GLAVNO JELO

Pečeni sejtan na podlozi od muhammare, posut orašastim plodovima

Sezonska miješana salata

DESERET

Vege čarolija

Dodatna ponuda

show cooking

Sushi stol

(100 sushija raznih vrsta)

180,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 180,00€

Rezanje pršuta

490,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 490,00€

Cocktail corner

(trajanje do 2h)

do 150 gostiju 510,00 € cijena na dan 10.09.2026. 510,00€

od 151 do 200 gostiju 610,00 € cijena na dan 10.09.2026. 610,00€

od 201 do 250 gostiju 710,00 € cijena na dan 10.09.2026. 710,00€

od 251 do 300 gostiju 810,00 € cijena na dan 10.09.2026. 810,00€

od 301 do 350 gostiju 910,00 € cijena na dan 10.09.2026. 910,00€

Otvoreni bar

uživajte bez ograničenja

cijena 31,00 €

cijena na dan 10.09.2026. 31,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Travarica, Šljivovica, Medovača, Borovnica, Pelinkovac, Stock

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L

Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L

Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, crni ribizl 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,50L

KAVA

Espresso kava po izboru

Blagdanski otvoreni bar

uživajte bez ograničenja

cijena 38,00€

cijena na dan 10.09.2026. 38,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Šljivovica, Medovača, Borovnica, Antique Pelinkovac,
Whiskey Johnnie Walker, Gin, pjenušac

COCKTAILS

Gin specials, Hugo, Blue lagoon, Cosmopolitan

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L, Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L, Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, crni ribizl 1L

PIVO

Karlovačko, Karlovačko Radler, Pan, Ožujsko 0,5L

KAVA

Espresso kava po izboru

Otvoreni bar Vertigo

uživajte bez ograničenja

cijena 39,00€

cijena na dan 10.09.2026. 39,00€

PIĆE DOBRODOŠLICE

Pjenušac, Viljamovka, Whiskey Jack Daniels,
Antique Pelinkovac, Teranino, Gin

COCKTAILS

Winter is Coming, Winter Honey, Hot Dominicana

VINO

Graševina Kutjevo 0,75L, Cuvee Kutjevo 0,75L

VODA

Jana 0,75L, Jamnica 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-cola, Fanta, Sprite 1L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča, brusnica 1L

PIVO

Heineken točeni

KAVA

Espresso kava po izboru

Dodatne usluge

BRENDIRANJE EVENTA

- moving head (redovno 200€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 200,00€
- led diode s abažurom (redovno 100€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 100,00€
- bojanje dvorane Beethoven (redovno 400€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 400,00€
- bojanje dvorane Tomislav (redovno 100€ po sekciji) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 100,00€
- digitalni sustav usmjeravanja (redovno 30€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 30,00€
- parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 70,00€
- postavljanje zastava na 2 jarbola kod istočnog i južnog ulaza u Hotel (redovno 70€) - 30€ po zastavi cijena na dan 10.09.2026. 30,00€

DEKORIRANJE DVORANE

- bijele ili zlatne presvlake za stolce (redovno 3€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 3,00€
- bijele ili zlatne presvlake za stolce s crvenim/zlatnim/bijelim mašnama (redovno 4€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 4,00€

DODATNA OPREMA

- najam dvorane - u cijeni
- pozornica i podij za ples (redovno 200€) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 200,00€
- ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - u cijeni
- garderoba - 10€ po garderobijerki po satu cijena na dan 10.09.2026. 10,00€
- vanjski parking - u cijeni, garaža - 2,00€ po satu cijena na dan 10.09.2026. 2,00€ po satu

**U sve cijene uračunat je PDV te u otvorenim barovima i porez na potrošnju.*

Kontakti

Molimo Vas da upite sa željenim datumom, satnicom, odabirom paketa i dodatnih usluga te okvirnim brojem osoba pošaljete na sljedeće kontakte:

MARINA VLAŠIĆ

marina.vlasic@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 210

Mob: 00 385 (0)99 312 0363

NIKOLINA PAVLOVIĆ

nikolina.pavlovic@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 206

Mob: 00 385 (0)99 3937 041

FRANKA GVARDIOL

kongres@antunovic.hr

Tel: 00 385 (0)1 2041 216

Mob: 00 385 (0)99 2199 673

Dobro nam došli!

Vaš Antunović tim