BLAGDANSKI

domjenci

2026.

ANTUNOVIĆ
HOTEL | east

Svečani hladno-topli buffet 1

cijena 40,00 € (min 50 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 40,00€

HLADNA PREDJELA

Paleta tradicionalnih suhomesnatih delicija:
suha pečenica, listići pršuta, kulen, dalmatinska panceta, baranjska kobasica,
Šunka pečena u kori od kruha
poslužena sa svježim sirom, vrhnjem i hrenom
Izbor domaćih sireva sa suhim voćem, medom i orašastim plodovima
Mousse od dimljenog lososa
s vlascem poslužen uz mini brioš, kapare i masline
Soparnik s aromatičnim maslinovim uljem
Salata od piletine, celera i zelenih jabuka
s orasima i laganim dressingom od jogurta
Salata s feta sirom i pečenom bundevom
sa suhim smokvama i tostiranim sjemenkama
Coleslaw salata
Izbor svježih sezonskih salata uz domaće preljeve

TOPLA PREDJELA

Kremasti rižoto s vrganjima i sirom Grana Padano
Zapečeni štrukli u umaku od vrhnja

GLAVNA JELA

Sporo pečena teleća prsa
uz krumpir i povrće iz škrovade
Svinjska rebra u BBQ umaku
s aromatiziranim krumpirom i topljenim sirom
Pileći medaljoni punjeni mozzarellom i sušenom rajčicom
u umaku od kadulje posluženi s domaćim valjušcima
File oslića u mediteranskoj panadi
s umakom od limuna i kopra na posteljici od blitve

SLATKI KUTAK

Blagdanska savijača od jabuka i višanja
Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom
Razni moussevi u čašicama
Svježe sezonsko narezano voće
Najfinije torte i kolači Hotela Antunović

Svečani hladno-topli buffet 2

cijena 44,00 € (min 50 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 44,00€

HLADNA PREDJELA

Premium pršut s dinjom, kulen s feferonima, istarska kobasica i ombolo

Rolice domaće šunke punjene sirom i vrhnjem

Paleta plemenitih sireva poslužena s krekerima

Tortilje s crispy piletinom

Osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i povrćem

Mediteranska salata s tunom, inćunima, maslinama i kaparima

Izbor svježih sezonskih salata s raznim preljevima

TOPLA PREDJELA

Rižoto s piletinom i biranim povrćem

Ravioli punjeni mladim sirom

u umaku od sušenih rajčica i svježeg bosiljka

GLAVNA JELA

Sporo pečena juneća plećka u umaku od crnog vina i korjenastog povrća

uz domaće valjuške

Svinjsko pečenje u umaku od vina i jabuka

uz zapečene ploške krumpira s vrhnjem

Pileći medaljoni u umaku od vrganja

s istarskim fužima

Pileći batak i zabatak punjeni kulenom i topljenim sirom

uz povrtni rižoto

File bijele ribe u meksičkom umaku od rajčice i blagog čilija

poslužen na podlozi od blitve

SLATKI KUTAK

Razni moussevi i panna cotte u čašicama

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom

Blagdanska savijača od jabuka i višanja

Svježe sezonsko narezano voće

Najfiniji blagdanski kolači Hotela Antunović

Svečani hladno-topli buffet 3

cijena 49,00 € (min 50 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Izbor hladnih narezaka s mediteranskim miksom:
pršut, kulen, pečenica, domaća panceta, baranjska kobasica
Pladanj plemenitih sireva
s orašastim plodovima
Domaća šunka u kruhu
poslužena s umakom od hrena i rotkvicama
Carpaccio od jadranske tune
Dimljeni losos s espumom od suhih smokava, bagremova meda i limuna
Izbor salata u čašicama:
Cezar salata, caprese na štapiću i bristol salata od piletine i zelenih jabuka
Izbor svježih sezonskih salata

TOPLA PREDJELA

Kremasti rižoto od bifteka s karameliziranim lukom i sirom Grana Padano
Domaći štrukli u umaku od vrhnja

GLAVNA JELA

Janjeće pečenje na sicilijanski način
s maslinama i šarenom grilanom palentom
Juneća plećka sporo pečena u Barolo vinu
s valjušcima od krumpira
Teleći medaljoni u umaku od sira
s esencijom tartufa i kuhanim povrćem na pari
Svinjski medaljoni u mediteranskom umaku od pršuta
s pirjanom rižom i povrtnom šalšom
Složenac od bakalara na korčulanski način

SLATKI KUTAK

Fritule prelivene bijelom i crnom čokoladom
Blagdanska savijača od jabuka i višanja
Razni moussevi i panna cotte u čašicama
Svježe narezano voće
Najfinije torte i kolači Hotela Antunović

Svečani menu plate 1

cijena 44,00 € (min 30 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 44,00€

HLADNA PREDJELA

Listići pršuta, ombolo, pureća šunka i istarska kobasica

Tvrdi ovčji sir i tvrdi dimljeni sir

Mousse od tune i kapara

s mirisnim brusketama, crnim i zelenim maslinama, kiselim lučicama i kaparima

TOPLO PREDJELO

Tagliatelle s puretinom i šumskim gljivama

GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina u marinadi od začinskog bilja

uz gratinirani krumpir

Pileći medaljoni punjeni kremom od kulena i plemenitog sira

uz marinirano povrće sa žara

Svinjsko pečenje u umaku od vina i jabuka

uz zapečene mlince

SALATA

Izbor svježih sezonski salata

DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta

Svečani menu plate 2

cijena 49,00 € (min 30 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 49,00€

HLADNA PREDJELA

Sušeni pršut, listovi sušene pečenice, cvjetovi dimljene pancete

Kruna od livanjskog sira

s pestom od maslinovog ulja i bosiljka,

Mousse od bijele ribe

s aromatiziranim pita kruhom uz zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA

Krem juha od bundeve s hrskavim sjemenkama suncokreta

TOPLO PREDJELO - servirano na tanjurima

Zapečeni štrukli u umaku od vrhnja

GLAVNA JELA

Mignon svinjskog filea na podlozi od pirjanog povrća (svinjski lungić)

Pohane rolice pilećeg filea

s nadjevom od sira i pršuta uz rižoto s muškatnim vinom i dimljenim sirom

Pureći medaljoni u umaku od gljiva i estragona

uz pire od krumpira i baby mrkvu

SALATA

Svježa sezonska salata

DESERT - serviran na tanjurima

Prigodna torta

Prilagođeni menu

dostupan na zahtjev uz sve blagdanske menije

Bezglutenski

Bez laktoze

Veganski

Vegeterijanski

Mogućnost prilagodbe ostalim prehrambenim potrebama

Otvoreni bar K&B 1
uživajte bez ograničenja

cijena 31,00 € (min 40 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 31,00€

PIĆA DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, šljivovica, travarica, Stock 84, pelinkovac i gin

VINO

Bijelo vino- Kutjevo graševina 0,75 L

Crveno vino- Crni Cuvee Kutjevo 0,75 L

MINERALNA VODA

Gazirana voda 1 L

Negazirana voda 0,75 L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Fanta, Sprite 1 L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča i marelica 1 L

PIVO

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo s okusom limuna i bezalkoholno pivo 0,50 L

KAVA

Espresso kava po izboru

Otvoreni bar K&B 2
uživajte bez ograničenja

cijena 34,00 € (min 40 osoba)

cijena na dan 10.09.2026. 34,00€

PIĆA DOBRODOŠLICE

Medovača, borovnica, travarica, šljivovica, pelinkovac, vodka, Stock 84, pjenušac, gin i izbor raznih koktela

VINO

Bijelo vino -Kutjevo Graševina 0,75 L

Crveno vino - Crni Cuvee Kutjevo 0,75 L

MINERALNA VODA

Gazirana voda 1 L

Negazirana voda 0,75 L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola, Fanta, Sprite,Tonic 1 L

IZBOR PRIRODNIH SOKOVA

Jabuka, naranča i borovnica 1 L

PIVO

Karlovačko, Pan, Ožujsko, pivo s okusom limuna i bezalkoholno pivo 0,50 L

KAVA

Espresso kava po izboru

Dodatne usluge

SHOW COOKING

Rezanje tradicionalne božićne šunke pečene u kruhu
s hrenom i rotkvicama 370,00 € cijena na dan 10.09.2026. 370,00€
Rezanje pršuta na stalku s izborom maslinovih ulja i tvrdih sireva prilikom dolaska gostiju 490,00 € cijena na dan 10.09.2026. 490,00€
Domaći zalogaji uz aperitive (dukati, uštipci, razne kiflice) 2,50 € po osobi cijena na dan 10.09.2026. 2,50€
Čokoladna fontana s voćem i fritulama 560,00 € cijena na dan 10.09.2026. 560,00€

BRENDIRANJE EVENTA

Moving head (redovno 200,00 €/kom) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 200,00€
Bojanje dvorane Aria (redovno 600,00 €) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 600,00€
Digitalni sustav usmjeravanja (redovno 50,00 €) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 50,00€
Parkiranje brendiranog automobila (maksimalno dva) pored glavnog ulaza u hotel (redovno 70,00 €/po vozilu) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 70,00€

DEKORIRANJE DVORANE

Bijele ili zlatne presvlake za stolce sa zlatnim ili bijelim mašnama (redovno 3,50 €/kom) – u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 3,50€

DODATNA OPREMA

Najam dvorane - u cijeni
Pozornica i podij za ples (redovno 200,00 €) - u cijeni cijena na dan 10.09.2026. 200,00€
ZAMP (zaštita autorskih muzičkih prava) - u cijeni
Garderoba - 12,00 € po satu cijena na dan 10.09.2026. 12,00€
Vanjski parking za sve uzvanike - u cijeni

**U SVE CIJENE URAČUNAT JE PDV.*

Kontakt

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

Prodaja

Tel: 01 2080 000

Mob: 099 493 4314

prodajaeast@antunovic.hr



Dobro nam došli!

Vaš Antunović tim