

svadbene svečanosti 2026.

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Ponuda svadbenih svečanosti u Hotelu Antunović Zagreb

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Cijenimo Vaš interes za naš hotel povodom organiziranja svadbene svečanosti.
Stručnost našeg tima, organizacija i visoka razina kvalitete, te odabir vrhunske hrane i pića jamstvo su zadovoljstva Vas i Vaših uzvanika. Posebna pozornost i trud posvećen čak i najsitnijim detaljima učinit će razliku o kojoj će se pričati još dugo nakon Vašeg velikog dana.
Ponosimo se dugogodišnjim uspjehom, a naša je odgovornost pružiti Vam vrhunsku uslugu kako biste bili ponosni domaćini. Naša ponuda predvida sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a naš mlad i treniran tim spreman je udovoljiti svakom Vašem zahtjevu. Vaše zadovoljstvo naš je imperativ!

Korak po korak do velikog DA!
Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u Hotelu Antunović Zagreb.

Kvaliteta i kvantiteta (Q2), pristupačne cijene, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od razloga zašto baš nama ukazati povjerenje.

KONTAKTI

Marina Vlašić
event manager
t: +385 (0)1 2041 210
m: +385 (0)99 312 0363
e: marina.vlasic@antunovic.hr

HOTEL
ANTUNOVIĆ
ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A
10090 Zagreb

www.antunovic.hr

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

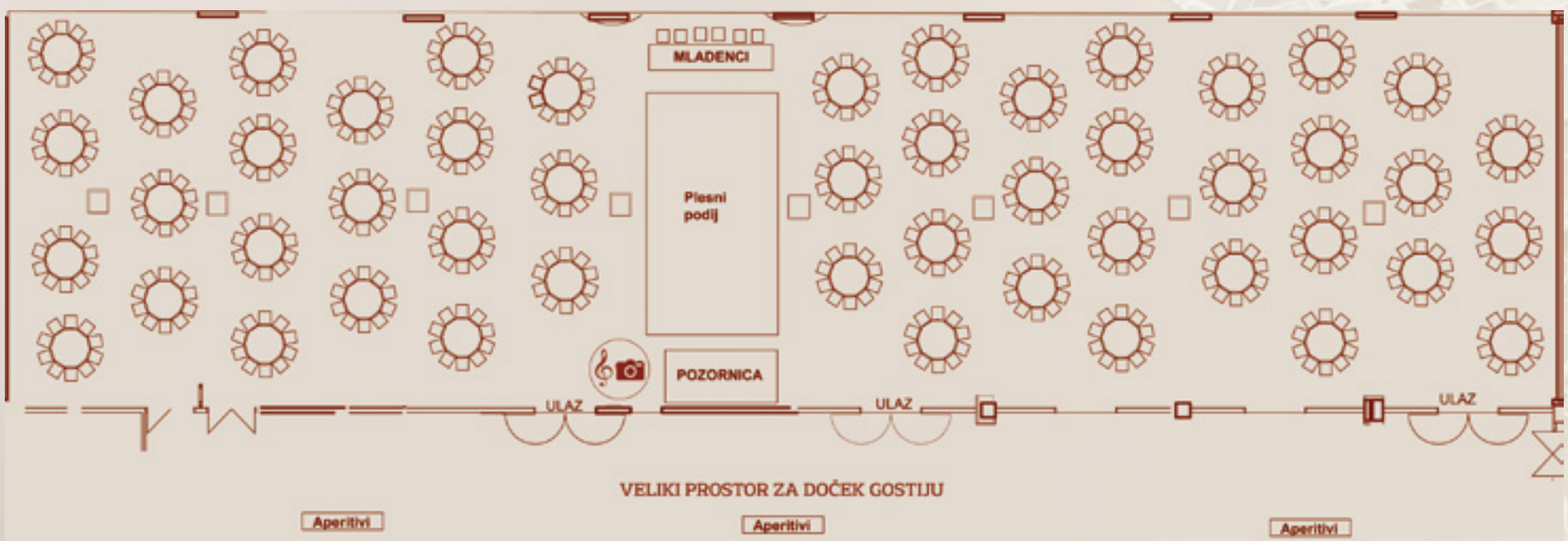
dvorana Tomislav

I kat

Dvorana Tomislav ima kapacitet za 500 uzvanika i sastoji se od 8 sekcija

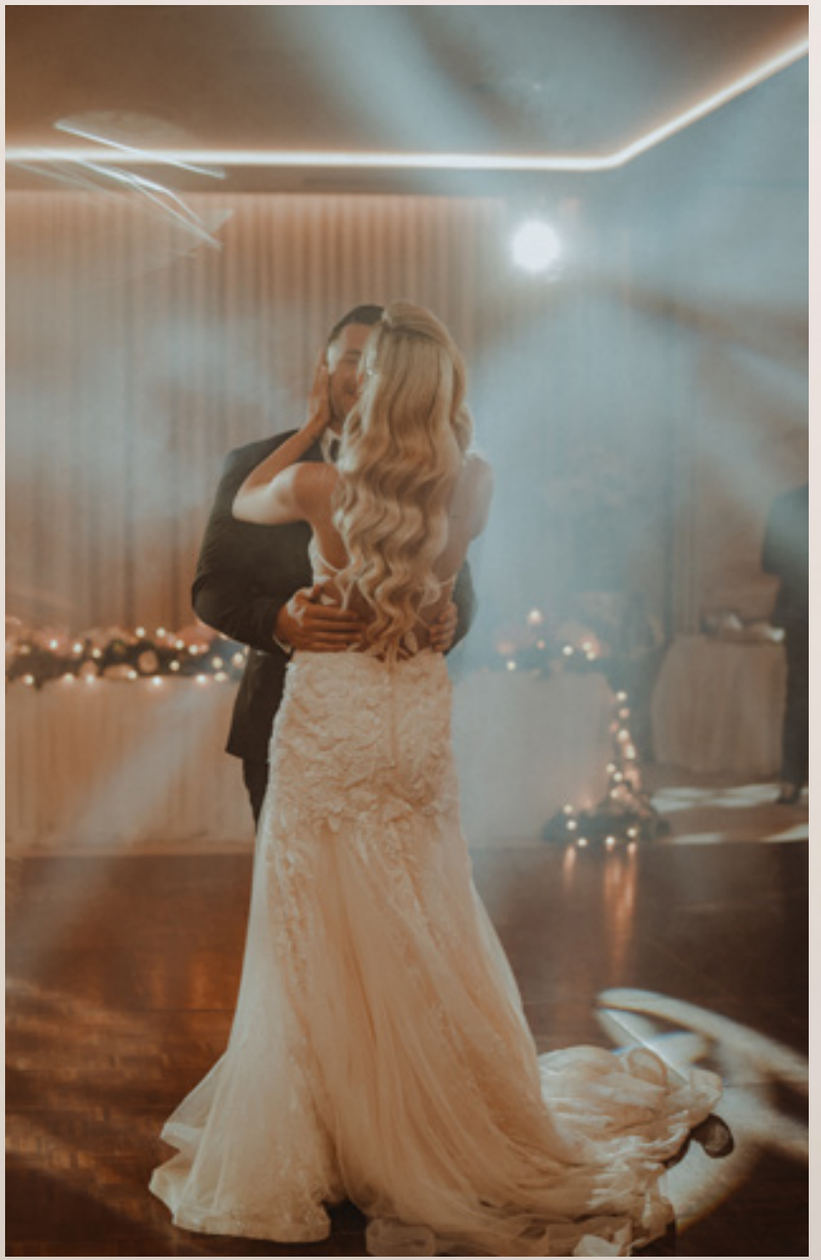
Dvoranu Tomislav svjetlošću možete obojati u željenu nijansu

- broj potrebnih sekcija prema broju uzvanika
- stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- plesni podij i pozornica
- multimedija i specijalni efekti (balon i dim mašina, moving head)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- veliko predvorje za doček gostiju
- staklena stijena koja omogućava prekrasan pogled
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)






LOVE.
CREATE.
CELEBRATE.



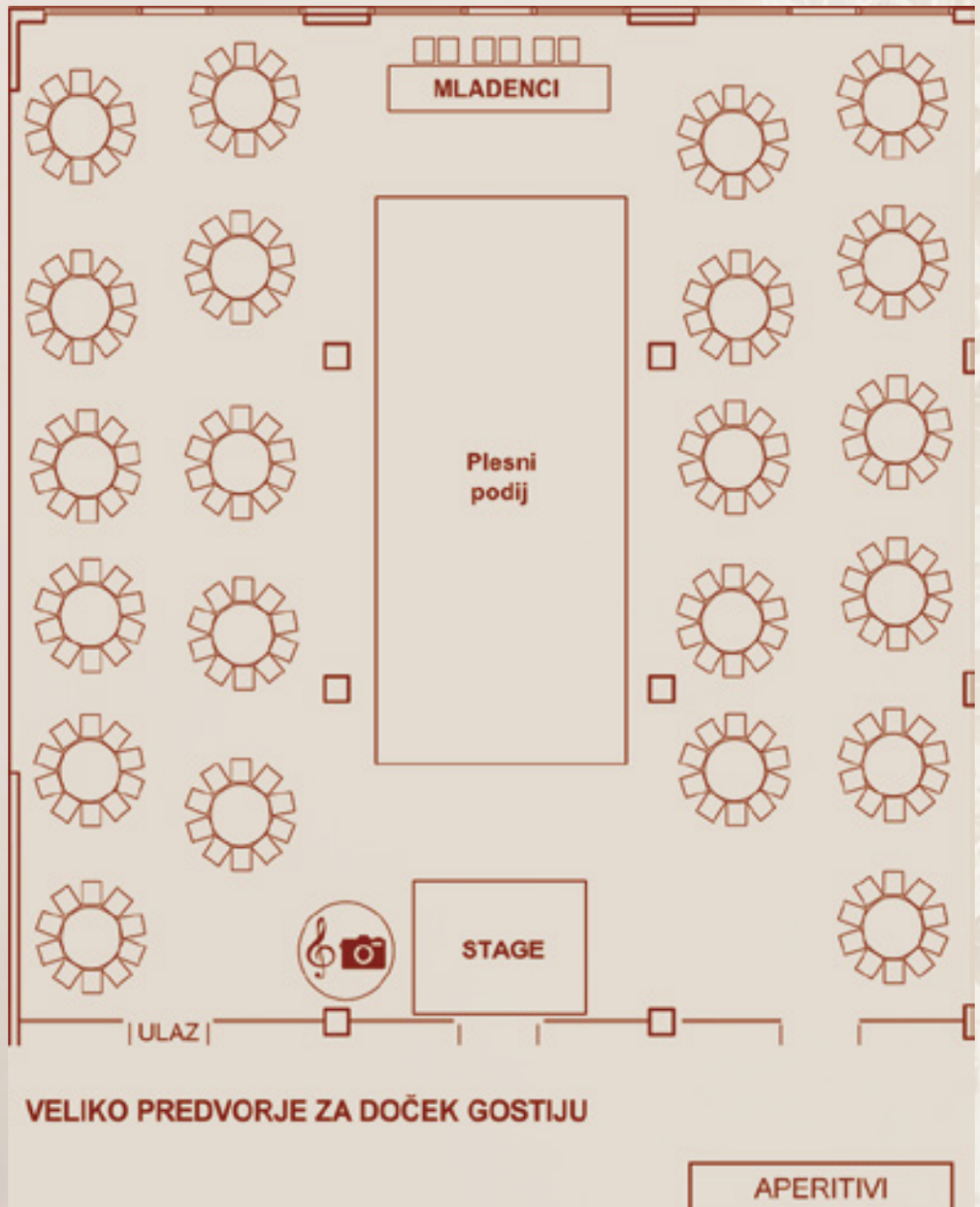
dvorana Beethoven

II kat

Dvoranu Beethoven svjetlošću možete obojiti u željenu nijansu

- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- zvjezdano nebo
- stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- plesni podij i pozornica
- multimedija i specijalni efekti (balon i dim mašina, moving head)
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- prezentacije s 4 projektora
- veliko predvorje za doček gostiju
- sustav upravljanja dvoranom (preko 200 scena)

Dvorana Beethoven ima kapacitet za 250 uzvanika









Svečani svadbeni menu 1

HLADNO PREDJELO
Pršut, buđola, kulen, baranjska kobasica,
livanjski sir, sirni namazi od batata, cikle i slavonska satrica,
masline, lučice

JUHA
Goveđa juha s povrćem i rezancima
ili
Krem juha od šumskih gljiva

GLAVNO JELO
Teleće pečenje u kremastom gravy umaku
Pohani pileći file u kukuruznoj korici
Pečena svinjska vratina u tamari soja umaku
Pečene kockice krumpira s mediteranskim biljem
Grill paprika, mrkva, šampinjoni i tikvice
Kremasti rižoto od buče

SALATA
Izbor svježih sezonskih salata

DESERT
Miješani svadbeni kolači
Svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)
Topla janjetina – hladni odojak 50% - 50%
Zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA
Tradicionalni slavonski čobanac

OTVORENI SVADBENI BAR
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0,75l
Graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

HLADNO PREDJELO
Listići pršuta, pureća šunka, salama od divljači i panceta
paški sir Žigljen, salata od mozzarelle, dinje i mini rajčice,
masline, lučice

JUHA
Svatovska kokošja juha s griz noklicama
ili
Krem juha od buče

GLAVNO JELO
Teleća vratina u tamnom umaku, prokulice s pancetom
Krokantni pureći file, mahune, pečeni krumpir
Svinjski pečeni hrbat u umaku od zrelog sira i vina, kroketi,
glazirane mrkve

SALATA
Izbor svježih sezonskih salata

DESERT
Miješani svadbeni kolači
Svadbena torta po odabiru mladenaca

PEČENJE (s ražnja)
Topla janjetina – hladni odojak 50% - 50%
Zapečene pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika, rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA
Vinski gulaš

OTVORENI SVADBENI BAR
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica

Bijelo vino 0,75l
Graševina Kutjevo, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3 (kreirajte svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnih predjela)
- Pršut, buđola, kulen, baranjska kobasica, livanjski sir, sirni namazi od batata, cikle i slavonska satrica, masline, lučice ili
- Listići pršuta, pureća šunka, salama od divljači i panceta, paški sir Žigljen, salata od mozzarelle, dinje i mini rajčice, masline, lučice

JUHA (odabir jedne juhe)
- Goveđa juha s povrćem i rezancima
- Svatovska kokošja juha s griz noklicama
- Krem juha od šumskih gljiva
- Krem juha od buče

TOPLO PREDJELO – BUFFET STOL (odabir jednog toplog predjela)
- Zapečeni zagorski štrukli
- Pite (zeljanica, sirnica, burek)
- Njoki u velouté umaku od bijele ribe i gambera
- Teleći rižoto na kokosovom mlijeku
- Pljukanci s tartufatom

GLAVNO JELO (odabir tri glavna jela)
- Teleće pečenje u kremastom gravy umaku ili Teleća vratina u tamnom umaku,
- Pohani pileći file u kukuruznoj korici ili Krokantni pureći file,
- Pečena svinjska vratina u tamari soja umaku ili Svinjski pečeni hrbat u umaku od zrelog sira i vina

PRILOZI (odabir četiri priloga)
- Pečene kockice krumpira s mediteranskim biljem ili Pečeni krumpir na međimurski
- Mahune, prokulica i pečena mrkva ili Grill paprika, mrkva, šampinjoni i tikvice
- Kroketi ili Kremasti rižoto od buče

SLATKI KUTAK - BUFFET STOL (odabir jedne kombinacije)
- Izbor special slatki stol i izbor svadbenih kolača
- Izbor torti HAZ i specijal svadbenih kolača
- Izbor svježeg narezanog voća i specijal svadbenih kolača

SVADBENA TORTA PO IZBORU MLADENACA (šnita po osobi)

PEČENJE servirano na ovalima
Topla janjetina – hladni odojak (50% - 50%), pole krumpira, mladi luk, rajčica, paprika i rotkvice

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)
- Vinski gulaš
- Tradicionalni slavonski čobanac

Otvoreni svadbeni bar (neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica
Bijelo vino 0,75l
Graševina Kutjevo, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko
Kava (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO
Bresaola na podlozi od rukole, dimljena pačja prsa, pureća šunka glazirana medom, paški sir iz komine, bruschette s kremom od lososa, burrata s pistacijom i cherry rajčicom na krekeru, tatarski biftek

JUHA
Krem juha od celera i pastrnjaka, hrskavi kruščići

TOPLO PREDJELO
Domaći zapečeni štrukli

GLAVNO JELO
Juneći Delmonico odrezak u madeira umaku, pire krumpir, glazirane mrkve i pečena prokulica sa pancetom
Rolana puretina punjena kremom od buče i feta sira u corn flakes mrvicama, gratan od cvjetače s narom
File crne slavonske svinje u umaku od slane karamele, džem od luka, njoki od batata u umaku od maslaca i češnjaka

SALATA
Salata od rukole s parmezanom i rajčicama, dresing od aceta balsamica i maslinovog ulja

DESERT
Special slatki stol
mini korneti, tartovi, macaronsi,
rafaelo kuglice, deserti u čašicama
Special kolači s tartevima
Svadbena torta po odabiru mladenaca

AFTER MIDNIGHT BUFFET
Mini burger slideri, ćevapčići na somunu s kajmakom i ajvarom, pulled pork tacos, jastog rolice, marinirani slatko-ljuti pileći ražnjići, prženi krumpirići, onion rings i pohani štapići mozzarelle

OTVORENI SVADBENI BAR
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac, šljivovica, borovnica, medica
Izbor koktela
Bijelo vino 0,75l
Kutjevo Graševina, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko
Kava (po izboru)

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

unique experience

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

VIP menu

(posluživanje na tanjurima do 100 osoba)

HLADNO PREDJELO
Tartar od lososa, avokado, krema od avokada i citrusa, dresing od kapara, limete i maslinovog ulja

JUHA
Bisque od škampa, tortica od beluga leće

TOPLO PREDJELO
Zapečeni domaći štrukli

GLAVNO JELO
Surf 'n'turf – juneći biftek sa škampima s grila, izbor tri umaka – Béarnaise, umak od papra i umak od crvenog vina
Tri priloga poslužena na stolu
Pire krumpir, gratinirana brokula i cvjetača, pommes frites

SALATA
Salata od rikule s parmezanom i rajčicama, dresing od aceta balsamica i maslinovog ulja

DESERT
Ljetna priča

KASNO JELO
Beef Bourguignon

VIP OTVORENI SVADBENI BAR
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Antique Pelinkovac, Johnnie Walker Red, Teranino, pjenušac, medica, borovnica, šljivovica

Izbor tri koktela

Bijelo vino 0,75l
Kutjevo Graševina, kvalitetno vino

Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino

Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water

Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Kava (po izboru)

Svečani svadbeni buffet
(min. 70 osoba)

HLADNI BUFFET
Juneći carpaccio na podlozi od svježe rukole i kapara
Šunka i kulen sa svježim kravljim sirom
Salata od komorača, grejpa i nara s listićima patke
Bruschette s tartarom od lososa
Pršut s pečenom endivijom i dinjom
Izbor domaćih sireva s voćem
Cezar salata
Caprese salata
Miješana zelena salata, sa slanim sirom, narančom i dresingom od meda i limuna
Izbor sezonskih salata s raznim preljevima

JUHA (servirana u jušnicima)
Pileća juha s povrćem i griz noklicama

TOPLA JELA
Njoki u velouté umaku s gamberima i bijelom ribom
Zapečeni domaći štrukli
Sporo pečena teleća prsa s povrćem
Pečena patka s umakom od višanja, krema od celera i pastrnjaka
Rolani svinjski kare punjen pancetom, tikvicama i sirom, gravy umak, kremasti rižoto od gljiva
Dalmatinska pašticada s njokima
File grdobine s koricom od zobenih pahuljica u umaku od dimljene ribe, losos s kremastim citrus umakom, mahune s bademom
Pileći file u gustom umaku od povrća, zapečeni Pommes Anne krumpir

SLATKI KUTAK
Izbor torti i kolača Hotela Antunović Zagreb,
svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

Otvoreni svadbeni bar
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica, travarica
Bijelo vino 0,75l
Graševina Kutjevo, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, radler, Ožujsko
Kava (po izboru)

Veganski menu

HLADNO PREDJELO
Humus od cikle, pesto od bosiljka i oraha na krekerima
JUHA
Krem juha od mrkve i đumbira s kokosovim mlijekom
TOPLO PREDJELO
(samo za menu 3, 4 i VIP)
Rižoto s gljivama i šparogama, preliven maslinovim uljem i tartufima
GLAVNO JELO-1
Zapečena palenta s gril povrćem na posteljici od špinata, umak od indijskog oraščića
GLAVNO JELO-2
Lazanje sa slojevima tikvice, patlidžana, špinata i veganskog bešamela na bazi bademovog mlijeka, umak od rajčice
BUFFET IZBOR (MENU 4)
Mini pita od špinata i tofua, veganski wrap
DESERT
Veganski desert
KASNO JELO
Tofu na woku s povrćem u umaku od soje i đumbira, posut sezamom i poslužen s rižom

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO
Bruschette s rajčicom, mozzarellom i salsom od rajčice i luka
JUHA
Krem juha od tikvice i bosiljka s prepečenim kruščićima
TOPLO PREDJELO
(samo za menu 3, 4 i VIP)
Domaći zapečeni štrukli
GLAVNO JELO-1
Gratinirane paprike punjene kvinojom, povrćem i feta sirom na kremastom rižotu
GLAVNO JELO-2
Lazanje sa slojevima tikvice, patlidžana, špinata i rajčice s bešamelom i ribanim sirom
BUFFET IZBOR (MENU 4)
Burek štapići uz ponudu onion ringsa, pommes frites i pohane mozzarelle
DESERT
Iz odabrane svadbene ponude
KASNO JELO
Njoki u umaku od bundeve, maslaca i kadulje, hrskavi listići parmezana

Dječji menu

HLADNO PREDJELO
Izbor otvorenih i snack sendviča, pureća šunka, pršut, sir i koktel umaci

JUHA
Iz odabranog svadbenog jelovnika

GLAVNO JELO 1
Mini burgeri, pileći nuggetsi, pohani štapići sira
Pommes od krumpira i batata, okrugli hruskavci, koktel umaci

GLAVNO JELO 2
Mini club sendvič, pommes od batata, ketchup, majoneza

djeca do 3 godine gratis
djeca od 3 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Cocktail corner

Trajanje 2 sata

Hugo Spritz
Sirup od bazge, mineralna gazirana voda i pjenušac završeno s limetom i mentom
Aperol Spritz
Aperol, pjenušac, mineralna gazirana voda
Margarita
Tequilla, triple sec, svježi sok od limete
Cosmopolitan
Vodka, Cointreau, svježi sok od limete, sok od brusnice
Pink lady
Gin, svježi sok od limuna, grenadine sirup, liker od jabuke

Premium & Signature cocktail corner

(svjetski poznati kokteli i autorski kokteli naših barmena)

Trajanje 2 sata

Mojito
Bijeli rum, šećer, svježi sok od limete, mineralna voda i menta
French 75
Gin, svježi sok od limuna, simple sirup, pjenušac
The Goodie
Vodka, svježi sok od limete, sirup od maline, šećerna vuna
The cure for Vertigo
Gin, Amaretto Disaronno, sirup od vanilije, sirup od marakuje, pire od marakuje, svježi sok od limete, pjenušac
Whiskey sour
Whiskey, svježi sok od limuna, šećer, završeno sirupom od višnje

LAST THING BEFORE RING



MOMAČKI NO LIMIT BAR

Izbor cocktaila: Negroni, Mojito, Long Island Iced Tea
Žestoka pića i likeri: Pelinkovac antique, Jack Daniels, Gin, Medica, Viljamovka
Vino: pjenušac, Pelješac 0,75 L, Graševina Kutjevo 0,75 L
Bezalkoholna pića:
Jamnica 1 L, Jana 0,75, Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, Juicy sokovi 1 L
Kava

MOMAČKI ON FOOT BUFFET VERTIGO

HLADNA PREDJELA

Pršut i dimljena šunka, kulen i pikantne punjene papričice, izbor sireva s voćem i grissinima, tortilla wrap cezar piletina, mini club sendvič, bruschetta (Romana, Tartar)
Tramenzzini s tunom

GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli, penne arrabiata, BBQ rebra s prženim krumpirom u korici & taquitos sa puretinom, zagrebački mesni ražnjići i pileći ražnjići na umaku od kajmaka s grill povrćem, burger pulled pork & jalapeño cheesburger

DESERT

Izbor torti Hotela Antunović Zagreb

DJEVOJAČKI NO LIMIT BAR

Izbor cocktaila: Hugo, Aperol spritz, Cosmopolitan, izbor sezonskih koktela
Žestoka pića i likeri: Pelinkovac Antique, vodka, gin, medica, borovnica
Vino: pjenušac, Pelješac 0,75 L, Graševina Kutjevo 0,75 L
Bezalkoholna pića:
Jamnica 1L, Jana 0,75, Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, Juicy sokovi 1L
Kava

DJEVOJAČKI ON FOOT BUFFET VERTIGO

HLADNA PREDJELA

Dimljeni losos s espumom od suhih smokava, bagremovog meda i limuna, sushi maki s mangom i crumble od sipe, mini mozzarella na rukoli s pestom od bosiljka i pinjola, povrtni tramenzzini, carpaccio od orade , bruschetta s tartarom od tune u shoyun umaku, drniški pršut i livanjski sir s grissinima i grožđem

GLAVNA JELA

Zapečeni domaći štrukli, pileći ražnjići marinirani u kokosovom mlijeku s ananasom, pureći roščići s njokima u umaku od tartufa i oraha, file brancina s umakom od ledenog vina i povrćem na žaru , frisheau od račića, povrće u tempuri i proljetne rolice sa soja umakom

DESERT

Izbor kolača i torti Hotela Antunović Zagreb

Wedding night by Vertigo bar

HLADNA PREDJELA
Pršut s mediteranskom salatom od maslina,
Lučica i koktel krastavaca
Izbor plemenitih sireva s grožđem i sušenim voćem
Kulen s pikantnim punjenim papričicama
Tatarski biftek s tostiranim kruhom i maslacem

HLADNA PREDJELA - servirano u čašicama
Tuna tataki s pjenicom od smokve, krokantom i sweet chilli umakom
Dimljeni losos s chutneyem od granny smith jabuke, spužva od cikle, Creme fraiche
Nicoise salata
Caprese na štapiću
Sushi maki od svježe ribe

HLADNA PREDJELA
Quesadillas (sir, pršut, šunka, piletina) s pikantnim umacima
Club sandwich

GLAVNA JELA
Zapečeni domaći štrukli
Teleći satay ražnjići s kikiriki umakom
Juneći odležani ramsteak pečen u korici od šarenog papra s raznim dodacima i pita kruhom
Mesni uštipci s kockicama dimljenog sira i pancete, pohani pileći kroketi, panirane bačvice sira, pileći šiš ćevapi
Izbor spring rolica s povrćem i bijelom ribom, razni umaci

PRILOZI
Šareno povrće iz woka, pommes noisette

CARVING STATION - rezanje i serviranje pred gostima
Pršut na stalku rezan i serviran na mirsinim bruschettama s raznim tapenadama

SLATKI ZALOGAJI
Izbor šarenih panna cotta
Tiramisu u čašicama
Svježe rezano voće
Izbor torti Hotela Antunović Zagreb
Čokoladna voćna iznenađenja sa zlatnim preljevom
Mini baklava s pistacijama

VERTIGO SVADBENI OTVORENI BAR
Izbor cocktaila
Domaća žestoka pića
(gin, borovnica, medica, vodka, medovača, Stock, Pelinkovac)
Vina (graševina Kutjevo, Plavac mali Pelješac 0,75 L)
Voda (gazirana pakiranje 1 L, negazirana 0,75 L)
Gazirani sokovi (Coca-Cola/Zero, Fanta, Sprite 1 L)
Prirodni sokovi (naranča, jabuka, brusnica, marelica 1 L)
Pivo (Karlovačko, bezalkoholno, radler, Pan, Ožujsko 0,50 L)
Espresso kava (po izboru)

unique experience

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

Terasa 9. kat / okupljanje gostiju

Koktel 1
samo konzumacija pića, bez hrane

Domaća žestoka pića
Travarica, gin, pelinkovac, Stock 84, šljivovica, borovnica, medica

Bijelo vino 0,75 l
Graševina Kutjevo, kvalitetno suho vino

Crveno vino 0,75 l
Cuvee Kutjevo

Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l

Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonic water

Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica

Pivo 0,50l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko

Koktel 2

Pršut s ovčjim sirom
Izbor domaćih narezaka i sireva (ombolo, kulen, tvrdi i meki sirevi)
Salata od mozzarelle i dinje
Diplomatska salata
Quesadille sa šunkom i cheddar sirom
Carpaccio od junetine
Marinirana tuna na podlozi od rukole
Salata od slanog sira i povrća
Pikantne tortilje s piletinom
Izbor sezonskih salata

Izbor svadbenih miješanih kolača
Izbor svježeg sezonskog narezanog voća

Uključeno piće iz otvorenog svadbenog bara

Koktel 3

Pršut i domaća šunka s istarskom salatom
Bruschette s tartarom od lososa i avokada
Slatko - ljuta salata sa svinjskim pečenjem
Izbor sireva sa suhim voćem, medom, grissinima i orašastim plodovima
Wrap od piletine, cezar salate i avokada
Ceviche od brancina i račića
Izbor sezonskih salata

Domaći zapečeni štrukli
Hrskave riblje tortice u kukuruznoj korici s kokosom
Mozzarella i jalapeño kroketi
Spare ribs u kimchi umaku
Spring rolls, sweet chilli umak
Taquitosi s junetinom
Pureće okruglice u umaku od buče

Razna peciva

Special slatki stol ili
Izbor torti i kolača Hotela Antunović Zagreb
Izbor svježeg sezonskog narezanog voća

Uključeno piće iz otvorenog svadbenog bara

HOTEL ANTUNOVIĆ ZAGREB

ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

Ponuda svadbenih svečanosti u Antunović Hotelu East

Poštovana/i,

želimo Vam srdačnu dobrodošlicu u
Antunović Hotel East.

Cijenimo Vaše zanimanje za naš hotel, povodom organiziranja svadbenih svečanosti za što je naša tvrtka specijalizirana i ponosi se dugogodišnjom tradicijom uspješnosti. Naš cilj i odgovornost je predati Vam vrhunsku uslugu, od kompletne organizacije do najsitnijih detalja, kako biste mogli biti ponosni domaćini.
Naša all inclusive ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, a za sve ostale informacije, naš mlad i treniran tim bit će sretan pomoći Vam u svakom trenutku, jer je naš najveći uspjeh **Vaše zadovoljstvo**.

Korak po korak do velikog DA!
Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u
Antunović Hotelu East.

Kvaliteta i kvantiteta (Q2), pristupačne cijene, uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti samo su neki od elemenata zašto baš nama ukazati povjerenje.

KONTAKT

Dora Margetić
voditeljica prodaje
tel. +385 (0) 1 2080 000
mob: +385 (0) 99 493 4314
e-mail: dora.margetic@antunovic.hr

ANTUNOVIĆ
HOTEL | east

www.antunovic.hr
Kobiljačka 102/2
HR-10361 Sesvete-Kraljevec



ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

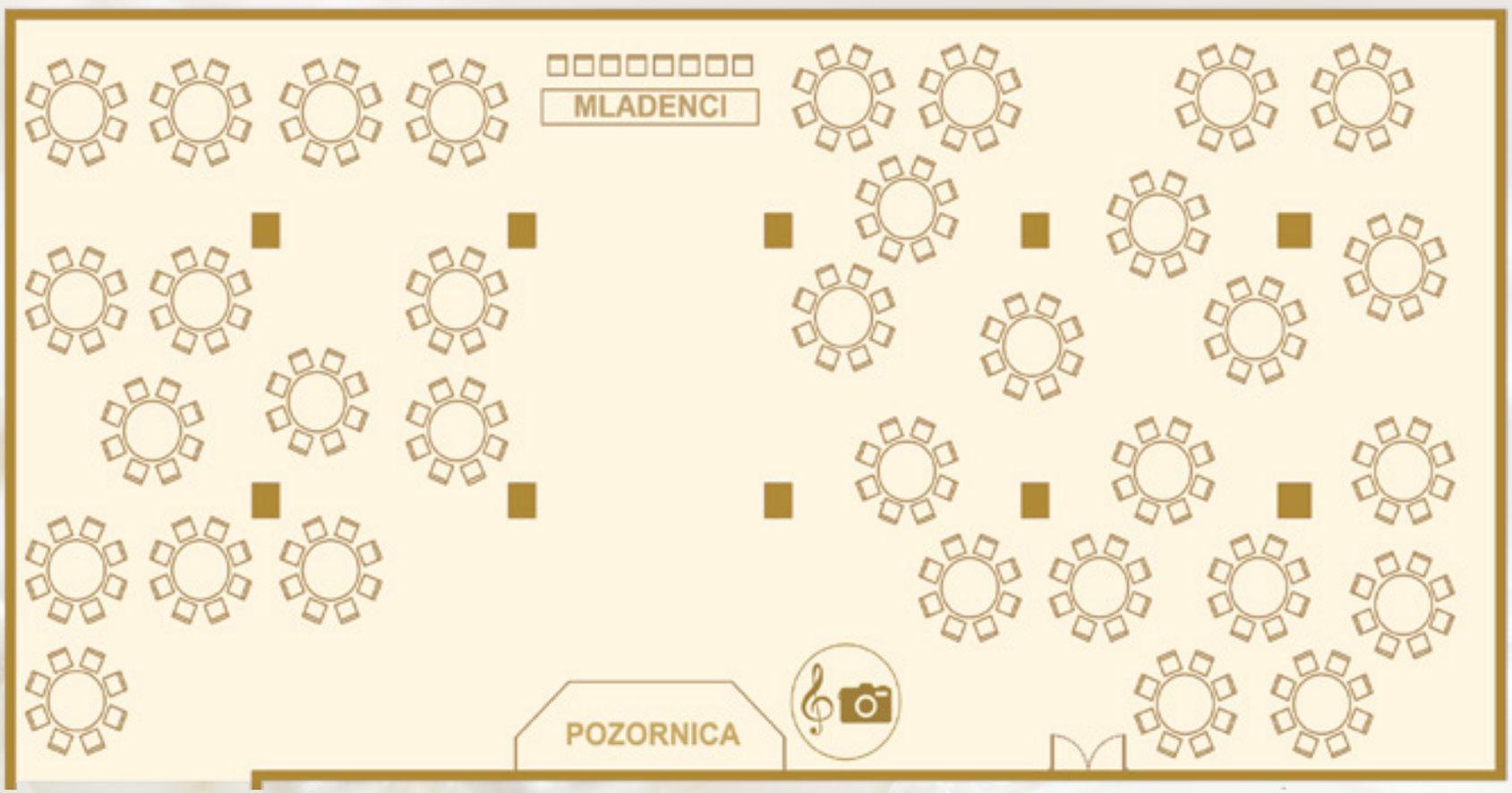
ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

dvorana Aria

Dvorana ima kapacitet do 320 uzvanika i sastoji se od 4 sekcije

Dvoranu možete svjetlošću obojati u željenu nijansu.

- broj potrebnih sekcija prema broju uzvanika
- dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- multimedija i specijalni efekti (moving head, balon i dim mašina)
- pozornica za glazbeni sastav
- klimatiziran prostor
- ambijentalna glazba
- tlocrt rasporeda stolova
- predvorje za doček gostiju
- mogućnost odabira boje stolnog rublja
- sustav upravljanja dvoranom (više od 150 scena)
- prezentacija s 3 projektora



ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

ANTUNOVIĆ HOTEL EAST

Svečani svadbeni menu 1

Hladno predjelo
Pladanj tradicionalnih domaćih narezaka
kulen, fina deluxe šunka, listići pršuta,
kruna livanjskog sira uz mediteransku salatu
aromatizirani namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata

Juha
krepka goveđa juha s domaćim rezancima **ili**
pileći ujušak s griz knedlicama, mesom i povrćem

Glavno jelo
sporo pečena teletina s pečenim krumpirom, lukom i špekom
svinjski odrezak punjen s dimljenom šunkom i topljenim sirom uz
rižoto od kukuruza, poriluka i mrkve
pileći medaljoni u umaku od plavog plemenitog sira uz
domaće valjuške i prženi batat

svježa sezonska salata

Desert
izbor miješanih svadbenih kolača
(složeni na tanjurima ili na buffet stolu)
svadbena torta po odabiru mladenaca (šnita po osobi)

Pečenje – vlastiti ražanj
hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (50% - 50%)
zapečene pole krumpira uz salatu od
mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

Kasno jelo
tradicionalni slavonski čobanac

Otvoreni svadbeni bar
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica
Bijelo vino 0,75l
Kutjevo Graševina, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko
Kava espresso (po izboru)

Svečani svadbeni menu 2

Hladno predjelo
Okus mediterana
cvjetovi pršuta, svinjska suha pečenica, panceta,
domaća kobasica,
otočka salata od sipe i hobotnice,
tvrdi livanjski sir i primorska salata

Juha
teleća ragu juha s noklicama **ili**
bistra pileća juha s ribanom tjesteninom i povrćem

Glavno jelo
tradicionalna dalmatinska pašticada s njokima
carsko pečenje glazirano s medom uz
pečeni krumpir s ružmarinom
hrskavi pileći batak/zabatak paniran s bučinim sjemenkama i
sezamom uz kremasti rižoto od batata i oraščiće od krumpira

svježa sezonska salata

Desert
izbor miješanih svadbenih kolača
(složeni na tanjurima ili na buffet stolu)
svadbena torta po odabiru mladenaca (šnita po osobi)

Pečenje – vlastiti ražanj
hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (30% - 70%)
zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

Kasno jelo
gulaš s crvenim vinom i noklicama

Otvoreni svadbeni bar
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica
Bijelo vino 0,75l
Kutjevo Graševina, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko
Kava espresso (po izboru)

Svečani svadbeni menu 3

(kreirajte sami svoj svadbeni menu)

HLADNO PREDJELO (odabir jedne kombinacije hladnog predjela)

- **Pladanj tradicionalnih domaćih narezaka**
  kulen, fina deluxe šunka, listići pršuta, kruna livanjskog sira uz mediteransku salatu, aromatizirani namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata
- **Okus mediterana**
  cvjetovi pršuta, svinjska suha pečenica, panceta, domaća kobasica, otočka salata od sipe i hobotnice, tvrdi livanjski sir i primorska salata

JUHA (odabir jedne juhe)

- krepka goveđa juha s domaćim rezancima
- pileći ujušak s griz knedlicama, mesom i povrćem
- teleća ragu juha s noklicama
- bistra pileća juha s ribanom tjesteninom i povrćem
- krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim sjemenkama

TOPLO PREDJELO – buffet stol (odabir jednog toplog predjela)

- domaći štrukli zapečeni u umaku od vrhnja
- rižoto alla bistecca s džemom od luka
- tortelini u kremastom umaku od četiri vrste sira i pršuta
- pljukanci u aromatičnom umaku od istarskih tartufa
- izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek) s preljevom od vrhnja

GLAVNO JELO (odabir 3 glavna jela i 4 priloga)

- sporo pečena teletina **ili** tradicionalna dalmatinska pašticada
- svinjski odrezak punjen s dimljenom šunkom i topljenim sirom **ili**
- hrskavi pileći batak/zabatak paniran s bučinim sjemenkama i sezamom
- pileći medaljoni u umaku od plavog plemenitog sira **ili**
  carsko pečenje glazirano s medom

- pečeni krumpir s lukom i špekom **ili**
- zapečeni krumpir i povrće iz pećnice
- rižoto od kukuruza,poriluka i mrkve **ili** rižoto od batata
- domaći valjušci **ili** povrće kuhano na pari
- oraščići od krumpira **ili** prženi batat

svježa sezonska salata

DESERT – buffet stol (odabir jedne kombinacije)

- miješani svadbeni kolači i svježe narezano voće
- miješani svadbeni kolači i mini torte Antunović hotela
- miješani svadbeni kolači i izbor raznih mousseva u čašicama

svadbena torta po odabiru mladenaca (šnita po osobi)

PEČENJE – vlastiti ražanj (servirano na ovalima ili buffet stolu)

hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (50% - 50%)
zapečene pole krumpira uz salatu od
mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

IZBOR IZ NAŠEG KOTLIĆA (odabir jednog kasnog jela)

- tradicionalni slavonski čobanac s noklicama
- gulaš s crvenim vinom i noklicama
- vinski gulaš s krumpirom

Otvoreni svadbeni bar
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica
Bijelo vino 0,75l
Kutjevo Graševina, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko
Kava espresso (po izboru)

Svečani svadbeni menu 4

HLADNO PREDJELO
lepeza pršuta, kulen, ombolo, domaća panceta,
zreli livanjski sir i dimljeni sir
tartar od jadranske tune s mirisnim brusketama uz
zelene i crne masline, kisele lučice i kapare

JUHA
krepka pileća juha s korjenastim povrćem, mesom i
ribanom tjesteninom **ili**
krem juha od bundeve obogaćena hrskavim bućinim
sjemenkama

GLAVNO JELO
lagano pečena teleća plećka u umaku od kadulje i mažurana s
povrćem kuhanim na pari, panirani pileći file punjen s
dalmatinskim nadjevom uz kremasti rižoto od povrća
tradicionalno pečena janjetina s ražnja uz krumpir pole

SALATA
svježa miješana salata, mladi luk i rotkvice

DESERT-slatki buffet stol
razni deserti u čašicama,miješani svadbeni kolači
svježe sezonsko narezano voće

svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)

KASNO JELO-buffet stol
šunka punjena aromatiziranim krem sirom
listići pršuta s mediteranskom salatom od maslina
sušena svinjska pečenica sa slatkim i ljutim feferonima
domaći kulen s pita bread kruhom
istarska kobasica s peppadew papričicama punjenim kajmakom
lepeza zrelih sireva sa suhim voćem i medom

Izbor vezanih salata;
(dalmatinska salata sa slanim sirom i suhim smokvama,
otočka salata od sipe i hobotnice,
osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i zelenim jabukama)

Otvoreni svadbeni bar
(neograničena konzumacija pića)

Domaća žestoka pića
Gin, Pelinkovac, Stock, Šljivovica, Borovnica, Medica, Travarica
Bijelo vino 0,75l
Kutjevo Graševina, kvalitetno vino
Crveno vino 0,75l
Cuvee Kutjevo, kvalitetno vino
Voda
Jamnica, gazirana prirodna mineralna voda 1,00 l
Jana, negazirana prirodna voda 0,75 l
Gazirani sokovi 1,00 l
Coca-Cola / zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water
Prirodni sokovi 1,00 l
Juicy sokovi: Naranča, jabuka, brusnica, marelica
Pivo 0,50 l
Karlovačko, Pan, bezalkoholno pivo, Radler, Ožujsko
Kava espresso (po izboru)

Okupljanje gostiju

Koktel 1
(trajanje do 3 sata)

Paleta tradicionalnih suhomesnatih delicija
(pršut s dinjom i maslinama, domaća pečenica, kulen s feferonima, domaća kobasica)
plemeniti sirevi sa suhim voćem i maslinovim uljima
aromatični namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata uz domaće uštipke
pikantne tortilje s crispy piletinom

dalmatinska salata sa slanim sirom, maslinama i suhim smokvama
osvježavajuća salata s trakicama pilećeg filea i zelenim jabukama
vezana salata s tunom i inćunima

ciabatta s pršutom, rikulom i maslinovim uljem
tris aromatiziranih brusketa
domaća mediteranska Focaccia

svježe narezano voće
slatki zalogaji Antunović hotela

uključeno piće iz svadbenog bara

Koktel 2
(trajanje do 3 sata)

Pladanj tradicionalnih domaćih narezaka
(kulen, domaća panceta, listići pršuta, suhi vrat)
izbor zrelih sireva sa svježim i suhim voćem
aromatizirani namazi od svježeg sira i vrhnja, kulena i špinata

povrtna salata sa slanim sirom
salata od mozzarelle i cherry rajčica s pestom od bosiljka
izbor otvorenih i snack sendviča

domaći štrukli zapečeni u umaku od vrhnja
svinjska rebra u BBQ umaku s aromatiziranim krumpirom i topljenim sirom
hrskavi ražnjići pilećeg filea uz okrugle hruskavce i koktel umake
taquitosi s junetinom

izbor svježeg sezonskog narezanog voća
slatki zalogaji Antunović hotela

uključeno piće iz svadbenog bara

Obiteljski ručak dan nakon svadbe
(trajanje do 3 sata)

IZ NAŠEG KOTLIĆA
tradicionalni slavonski čobanac ili gulaš s crvenim vinom i noklicama

GLAVNO JELO
(jedan oval glavnog jela i jedan oval pečenja)
sporo pečena teletina s pečenim krumpirom, lukom i špekom, svinjski odrezak punjen dimljenom šunkom i topljenim sirom uz rižoto od kukuruza, poriluka i mrkve, pileći medaljoni u umaku od plavog plemenitog sira uz domaće valjuške i prženi batat,
hladni odojak i mlada janjetina s ražnja (50% - 50%)
zapečene pole krumpira uz salatu od mladog luka, rajčica, paprike i rotkvica

SALATA
svježa sezonska salata

DESERT
izbor miješanih svadbenih kolača

uključeno piće iz svadbenog bara

Veganski menu

HLADNO PREDJELO
marinirana bruschetta s dimljenim tofuom i povrćem

JUHA
krem juha od brokule

GLAVNO JELO-1
proljetne rolice s pikantnim umacima

GLAVNO JELO-2
tortilje s jullienne povrćem

KASNO JELO
perkelt od šumskih gljiva

Vegetarijanski menu

HLADNO PREDJELO
namaz od slanutka i sezama na pre-pečenom kruhu i punjenim maslinama

JUHA
juha od rajčice i cvjetnog meda

GLAVNO JELO-1
njoki u umaku od plemenitog plavog sira

GLAVNO JELO-2
file bijele ribe s prilogom na dalmatinski

KASNO JELO
povrtni ragu

Dječji menu

HLADNO PREDJELO
tortilje šefa kuhinje
otvoreni sendviči
(pureća šunka, topljeni sir i rajčica, pršut)
zapečena ciabatta s dimljenom šunkom i rukolom

JUHA
iz odabranog svadbenog menija

GLAVNO JELO 1 (sve mini)
hrskavi prutići pilećeg filea
mini burgeri
mesni uštipci sa sirom
pommes frites, rosti krumpir,
okrugli hrustavci, koktel umak

GLAVNO JELO 2
club sendviči, pečeni krumpirići,
majoneza i kechup

djeca do 3 godine gratis
djeca od 3 do 10 godina
-50% za dječjim stolom

Prilagođeni meni

Bezglutenski, bez laktoze i prilagođeni svim drugim dijetama

Vama, našim dragim mladencima, u cijenu je uključeno:

1. pjenušac za mladence, kumove i roditelje poslužen prilikom dolaska i rezanja torte
2. **poklon noćenje** u prekrasnom apartmanu (s posebnim sefom)
3. **doručak** a la carte poslužen u apartmanu
4. korištenje 3 vrste sauna, bazena, jacuzzia, trim kabineta i relax zone u našem Aspa wellness centru *
5. kasni check-out
6. savjeti vezani za glazbene sastave, usluge frizera te video i foto usluge
7. **servis osoblja iza ponoći**
8. najam dvorane za svadbenu svečanost do 5:00 sati
9. plesni podij i pozornica za glazbeni sastav
10. pet parkirnih mjesta u hotelskoj garaži *
11. **vanjski parking za sve goste -gratis****
12. troškovi zaštite autorskih muzičkih prava **(ZAMP)**
13. kreiranje vlastitog svadbenog menija uz preporuke šefa kuhinje
14. izrada protokola cijele svečanosti uz osobnog voditelja
15. korištenje posebnog **sefa** u dvorani **
16. usmjeravanje gostiju uz pomoć Digital signage sustava
17. **izrada jelovnika, karte pića i brojeva za stolove**
18. tlocrt dvorane i raspored sjedenja uzvanika
19. stol za mladence različitih veličina i oblika
20. za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine HACCP team Hotela Antunović Zagreb / Antunović Hotela East
21. posluživanje Vašeg donesenog pića
22. sustav upravljanja dvoranama*

* vrijedi za Hotel Antunović Zagreb

** vrijedi za Antunović Hotel East



. . . JEDINSTVENI DOŽIVLJAJ !

UKLJUČENO U CIJENU MENU-A

Dekorativna rasvjeta dvorane Tomislav, Beethoven ..... 800€, 500€

Dekorativna rasvjeta dvorane Aria ..... 800€

Moving head (komad) ..... 70€

Dekorativna rasvjeta mladenačkog stola ..... 60€

Aparat za balone od sapunice ..... 50€

Dim mašina ..... 100€

Presvlake na stolcima (bez i s mašnom) ..... 2-2,50€

DODATNE USLUGE NA UPIT

Projekcija slika

Dodatne sobe/apartmani po posebnim uvjetima

Domaći zapečeni štrukli u vrhnju

Kuhana govedina/piletina s umacima i povrćem

Usluga pečenja janjetine / odojka na ražnju

Rižoto mornarski / rižoto od sipe

Janjetina 80 % - odojak 20 %

Izbor svježe narezanog sezonskog voća (za najmanje 70 uzvanika)

Izbor sladoleda

Slatki stol (voće, izbor najfinijih torta, moussevi)

Izbor sireva sa suhim voćem

Soparnik (kod aperitiva)

Sushi bar show (min 50 osoba)

Tartar steak show (min 50 osoba)

Izbor raznih štrudli (jabuka, višnja, orah)

Izbor raznih pita (zeljanica, sirnica, burek)

Fritula bar (čokolada, naranča, brusnica, grožđice)

Domaći zalogaji uz aperitive (uštipci, dukati, kiflice)

Pjenušac za sve uzvanike

Buteljirano vino (na upit ovisno o sorti)

Degustacija hrvatskih rakija sa suhim voćem

Apetisani posluženi uz aperitive

Čokoladna fontana s voćem i fritulama (za 150 osoba u trajanju od 3 sata)

Rezanje pršuta na stalku kod okupljanja gostiju (komad)

Salata od sipe i hobotnice

Mediteranski riblji pate

Garaža (u organizaciji mladenaca) Hotel Antunović Zagreb

Cocktail corner prilkom dolaska (4 vrste)

Svečani doček gostiju na terasi 9. kata (do 200 osoba) Hotel Antunović Zagreb

Okupljanje gostiju – cocktail menu s pićem - Antunović Hotel East

Organizacija obiteljskog ručka nakon svadbe

Hotel zadržava pravo izmjena sadržaja dodatnih usluga.


dodatno ZASLADITE
svadbenu svečanost!

Svadbeni kolači i torte hotela Antunović

Dopustite sitnim slatkim zalogajima da vam srećom zašećere svaki stol

kolaci@antunovic.hr 099/2100-171









OPĆI UVJETI

organiziranja svadbenih svečanosti u Hotelima Antunović

1. SKLAPANJE UGOVORA

1.1. Naručitelj potpisuje Ponudu organiziranja svadbene svečanosti za 2026. godinu (dalje u tekstu: Ponuda) uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene svečanosti. Sastavni dio Ponude je sadržaj za svaki pojedini menu iz hotelskog cjenika svadbenih večera. Prilikom potpisivanja Ponude Naručitelj uz navođenje planiranog broja osoba može odabrati svadbeni menu.

1.2. Ponuda organiziranja svadbene svečanosti i Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti.

1.3. Nakon prihvaćanja i potpisivanja Ugovora o održavanju svadbene svečanosti, sve izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pisanom obliku ili potvrđene elektroničkom poštom.

2. SVEČANI SVADBENI MENU

2.1 Svečani svadbeni menu Naručitelj bira iz Ponude organiziranja svadbene svečanosti, te sadrži odabrane artikle i cjenik prema broju gostijui danu održavanja svadbene večere.

2.2 U ukupan broj gostiju uračunavaju se i mladenci, roditelji, kumovi, glazbenici te ostalo tehničko osoblje. Djeca do 3 godine starosti ne uračunavaju se u ukupan broj gostiju i za njih se ne plaća svadbeni menu.

2.3 Djeca starosti od 3 do 10 godina koja su smještena za posebnim stolom uračunavaju se u ukupan broj gostiju na način da se končano prijavljeni broj djece navedenog uzrasta umanjuje za 50%. Djeca starosti od 3 do 10 godina koja nisu smještena za posebnim stolom ubrajaju se u ukupan broj gostiju, s time da se u tome slučaju ukupno prijavljeni broj djece navedenog uzrasta neće umanjiti za 50%. U svakom od navedenih slučajeva iz ovoga stavka za djecu starosti od 3 do 10 godine plaća se svadbeni menu u iznosu dogovorene cijene po osobi.

2.4 U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Hotel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.

2.5 Cijena svadbenog meni-a uključuje troškove hrane i pića koji se nalaze u odabranom svečanom svadbenom meni-u, troškove radne snage, troškove dekorativne rasvjete dvorane, troškove energenata i ostalih pripadajućih troškova.

2.6 Hotel zadržava pravo povećanja cijena svadbenog meni-a, ukoliko u razdoblju od dana potpisivanja ponude do 90 dana prije dana održavanja svadbene svečanosti na domaćem tržištu dođe do povećanja: cijene hrane i pića koja se nalazi u odabranom svečanom svadbenom meni-u, cijene radne snage, cijene dekorativne rasvjete dvorane, cijene energenata i cijene ostalih pripadajućih troškova

2.7 Hotel se obvezuje najkasnije 90 dana prije dana održavanja svadbene svečanosti obavijestiti Naručitelja elektroničkom poštom o novoj cijeni sukladno prethodnom stavku, a Naručitelj može u roku od 7 radnih dana prihvatiti novu ponudu ili odustati od održavanja svadbene svečanosti u kojem slučaju se Hotel obvezuje vratiti primljeni predujam.

3. PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

3.1. Protokol svadbene svečanosti ugovara se i potpisuje najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere te čini sastavni dio Ugovora o održavanju svadbene svečanosti.

3.2 Naručitelj je dužan najkasnije 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti prijaviti konačan broj gostiju i odabrati obvezujući svečani svadbeni menu. Protokolom svadbene svečanosti mogu se ugovoriti i dodatne usluge po cijenama iz ponude svadbenih svečanosti HOTELA ANTUNOVIĆ.

4. RADNO VRIJEME

4.1 Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, svakodnevno do 05:00 sati.

5. ODGOVORNOST NARUČITELJA

5.1 U slučaju da Hotel odobri Naručitelju donošenje vlastite opreme, ista mora biti u skladu s pravilima HOTELA ANTUNOVIĆ.

5.2. Naručitelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i/ili opremi.

5.3. Naručitelj je upoznat s činjenicom da je u svim zatvorenim prostorijama hotela zabranjeno pušenje u skladu sa važećim Zakonom o ograničavanju uporabe duhanskih i srodnih proizvoda.

5.4. Naručitelj se obvezuju nadoknaditi svu štetu odnosno plaćanje novčanih kazni za pravnu osobu i odgovornu osobu hotela, koja eventualno bude izrečena nakon vođenja prekršajnih postupaka pokrenutih od strane nadležnih tijela, radi počinjenja prekršaja iz Zakona o ograničavanju uporabe duhanskih i srodnih proizvoda, a koji su evidentirani tijekom inspekcijskog nadzora organizirane svadbene svečanosti.

6. PLAĆANJE

6.1. Sve cijene su izražene s uključenim PDV-om prema propisima RH.

6.2. Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ugovora o održavanju svadbene svečanosti Naručitelj je dužan uplatiti predujam u iznosu od najmanje 1.500,00 EUR. Iznos predujma odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu.

6.3 O izvršenoj uplati predujma Naručitelj će dostaviti ovjeren primjerak uplatnice. Ako se uplata predujma izvrši na blagajni Hotela, Naručitelju će se izdati račun o izvršenoj uplati.

6.4 Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije sljedeći dan poslije održavanja svadbene svečanosti.

7. OTKAZIVANJE SVADBENE SVEČANOSTI

7.1. U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkaže ugovorenu svadbenu svečanost, Hotel zadržava predujam.

8. DOSTAVE

8.1. Cvijeće i dekoracije do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

8.2. Kolači i torta isključivo od pravne osobe ili obrta koje je registrirano za proizvodnju i stavljanje u promet hrane. Kolači i torta moraju biti deklarirani u skladu sa svim važećim zakonskim propisima. Kolači i torta donose se do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

8.3. Donošenje vlastite hrane nije dopušteno zbog pravila HACCP-a.

8.4. Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 sati nakon održane svadbene svečanosti.

8.5. Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. do 17:00 sati na dan održavanja svadbene svečanosti.

8.6 Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati u centralno skladište ili prema dogovoru sa voditeljem svadbenih svečanosti.

9. OSTALO

9.1. Naručitelj ima pravo na posebne cijene za smještaj tijekom 2 noćenja za sebe i svoje goste.

9.2. U cijenu svadbenog menu-a uključena su davanja koja je Hotel dužan platiti HDS Zamp-u za autorska prava.


Ljubav ne znači gledati jedno u drugo, već zajedno gledati u istom smjeru...
Antoine de Saint Exupéry
Antunović
Vjenčanja