



# HOTEL ANTUNOVIĆ

## ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com



Poštovani partneri !

Kako se bliže domjenci krajem godine, a neki termini su već rezervirani, odlučili smo našim poslovnim partnerima poslati ponudu koja sadrži izbor paketa u koje su uključeni bogati buffet (švedski) stolovi, teler (posluživanje na tanjurima), slow food servis i otvoreni barovi s neograničenom konzumacijom specifičanog pića. Ponuda buffeta vrijedi za minimalno 30 do maksimalno 450 osoba, za sve ostalo naveli smo preporučeni broj osoba, dok je trajanje eventa maksimalno 8 sati, završno s 04,00 ujutro.

Pored ponude hrane i pića napravili smo i ponudu dodatnih usluga. Bit će nam čast pomoći Vam u kompletnoj organizaciji domjenka kako bi Vaši i naši cijenjeni gosti uživali u predstojećim blagdanima.

Uživajte u ponudi...

### **BLAGDANSKI BUFFET 1 – redovno 190,00 kn, za Vas 150,00 kn po osobi**

#### **HLADNA PREDJELA**

Marinirani losos s krokantima od kukuruznog kruha  
Bakalar na istarski  
Terina od patlidžana  
Domaća šunka pečena u kruhu s rotkvicama i hrenom  
Zapečeni grah  
Bračka salata od hobotnice  
Odabir sezonskih hrskavih salata s tradicionalnim preljevima

#### **TOPLA PREDJELA**

Zapečeni domaći štrukli

#### **GLAVNA JELA**

Svinjski odrezak u umaku od šumskih gljiva s restanim krumpirom  
Teleće pečenje Gradec s pečenim krumpirom i povrćem na žaru  
File pastreve pečen s listićima badema i rižotom od špinata  
Pureća prsa punjena tikvicama i sirom





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

## SLATKI KUTAK

Djedova orehnjača  
Bakina makovnjača  
Osvježavajuće košarice od jogurta i voća  
Voćna trilogija  
Parfe od lješnjaka i pistacija  
Dubrovačka rožata  
Izbor svježeg voća

## **BLAGDANSKI BUFFET 2 – redovno 210,00 kn, za Vas 170,00 kn po osobi**

### HLADNA PREDJELA

Salata od mozzarelle, rajčice, šampinjona i tikvica  
Pašteta od bakalara  
Pladanj lovačkih salama  
Riba u aspiku s umakom od hrena i naranče  
Dalmatinski pršut s istarskom salatom i sušenim domaćim smokvama  
Izbor sireva  
Buket sezonskih salata s raznim dresinzima

### TOPLA PREDJELA

Rižoto s gamberima i umakom od rakova  
Penne tri colore na vrtlarski

### GLAVNA JELA

Pileća prsa punjena špinatom u umaku od samoborske muštarde uz dukate od sira  
Goveđa pisanica sa špagetima od povrća u umaku od aceta balsamica i kadulje  
Pečena svinjska vratina s umakom od pečenja i krumpirom ispod peke  
Bakalar na mornarski

## SLATKI KUTAK

Kolač od rogača  
Torta od oraha  
Fritule  
Kroštule  
Kesten torta  
Čokoladni tart  
Izbor svježeg voća

## **BLAGDANSKI BUFFET 3 – redovno 230,00 kn, za Vas 190,00 kn po osobi**

### HLADNA PREDJELA

Carpaccio od dimljene tune  
Hladni teleći kare poslužen uz Waldorff salatu  
Lovačke i mesne terine sa džemom od brusnice  
Domaći pladanj sireva i pršuta  
Riblja božićna pjenica  
Izbor svježih salata s raznim dresinzima





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

## TOPLA PREDJELA

Lazanje šefa kuhinje  
Bakalar na mornarski

## GLAVNA JELA

File orade i škarpine sa žara, blitva i krumpir  
Pureći file punjen kestenima sa zimskim umakom od brusnica i rolada od kruha  
Svinjski file u Gurman umaku s hrustavcima od krumpira  
Goveđi odresci s umakom od višanja posluženi uz povrće i pirjanu rižu

## SLATKI KUTAK

Kroštule s cimetom  
Fritule s grožđicama  
Kuglof s umakom od vanilije  
Bijela torta  
Čokoladna torta božice Argante  
Parfe kocke s prženim lješnjacima  
Izbor svježeg voća

## **BLAGDANSKI BUFFET 4 – redovno 250,00 kn, za Vas 210,00 kn po osobi**

## HLADNA PREDJELA

Salata od sipe s komoračem i sušenom rajčicom  
Plata dimljenih riba  
Odabir domaćih salama  
Pršut s dinjom  
Domaća šunka na turopoljski način s francuskom salatam  
Plata domaćih sireva  
Marinirana tuna s đinđerom i korijanderom na podlozi od zelene salate s dresingom od komorača  
Odabir sezonskih salata

## TOPLA PREDJELA

Canneloni verde  
Račići u panadi, kelj

## GLAVNA JELA

File grdobine i lososa poslužen uz složenac od krumpira i mrkve sa sjemenkama od vanilije  
Sotirani mladi bob sa šalšom  
Teleća prsa punjena božićnim nadjevom s povrćem na maslacu  
Punjena pileća galantina s kestenima i suhim voćem poslužena u umaku od rizlinga uz mlince  
Rošičići od krumpira i sarmice od crvenog zelja  
Goveđi sotte na šestinski s pirjanom rižom

## SLATKA JELA

Srneći hrbat  
Kocke od badema  
Torta od meda i limuna,





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

Torta s kremom od čokolade, malina i Grand marnier  
Mousse od bijele i crne čokolade s cimetom  
Izbor svježeg voća

## **BLAGDANSKI TELER SERVIS – 210,00 kn po osobi ( minimalno 7, maksimalno 300 osoba )**

### **PREDJELO**

Jastučići lisnatog tijesta punjeni raguom od hobotnice na kremi od poriluka

### **JUHA**

Juha od vrganja

### **GLAVNO JELO**

Teleći vrat punjen češnjovkom i umakom od bermeta i muštarde  
Miješana sezonska salata

### **DESERT**

Alkazar kocka  
Bijela torta s umakom od borovnica i prženih badema

## **BLAGDANSKI TELER SERVIS 1 – 210,00 kn po osobi ( minimalno 7, maksimalno 300 osoba )**

### **PREDJELO**

Carpaccio od hobotnice

### **JUHA**

Rajska juha s fiocchima

### **GLAVNO JELO**

Pureća prsa punjena božićnim nadjevom  
Miješana sezonska salata

### **DESERT**

Duo čokoladne i voćne trilogije

## **„HRVATSKA GURMANSKA PRIČA“ - 250,00 kn po osobi ( minimalno 7, maksimalno 300 osoba )**

### **„UZ MASLINU“ – servirano na pladnjevima**

Bračka salata od hobotnice, dimljeni istarski ombolo, paški ovčji sir,  
Marinirano povrće sa žara na dubrovački

### **„SADA IDE JUHICA ...“ – servirano u jušnicima**

Međimurska bistra pileća juha s jetrenim knedlima ili taranom od tijesta

### **„TOPLO PREDJELO S BREGA“ – servirano na tanjurima**

Zapečeni zagorski štrukli





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

## **„ŠIROM LIJEPE NAŠE...“ – servirano na pladnjevima**

Rolana pureća prsa u kvarnerskim travama servirana s krumpirom iz pećnice,  
Goranski svinjski medaljoni u umaku od šumskih gljiva s roladom od kruha,  
Domaća pečena patka s hajdinom kašom na varaždinski način  
Izbor svježih sezonskih salata

## **„LIČKO PRELO“ – servirano na pladnjevima**

Sarma, češnjovke, pečeni špek, kuhano dimljeno meso,  
Kuhani krumpir, palenta i kiselo zelje

## **„SLATKE STVARI“ -servirano na tanjurima**

Dubrovačka rožata, djedova orehnjača i bakina makovnjača,  
savijača od višanja, savijača od jabuka, fritule

**SLOW FOOD MENÜ 1 - 295,00 kn po osobi ( minimalno 7, maksimalno 70 osoba -  
vino nije uračunato u cijenu – serviramo isključivo u restoranu Argante )**

### **Prvi slijed**

Canape s kavijarom od gorske pastreve  
Preporuka vina: Pjenušac - Misal Millenium Peršurić

### **Drugi slijed**

Lepeza rozbifa, leće i oraha sa svježim sirom na podlozi od salata i dresinga od tarufa  
Preporuka vina: Sauvignon Daruvar

### **Treći slijed**

Istarski fuži s raguom od janjetine  
Preporuka vina: Malvazija Coronica

### **Četvrti slijed**

Goveđi file na konavoski način sa sotiranim povrćem i njokima s pestom od rukole  
Preporuka vina: Postup Donja banda

### **Peti slijed**

Parfe od karamela s čokoladnim biskvitom od badema i laganim umakom od malina  
Preporuka vina: Muškat bijeli Momjanski – Kozlović

**SLOW FOOD MENÜ 2 - 325,00 kn po osobi ( minimalno 7, maksimalno 50 osoba -  
vino nije uračunato u cijenu – serviramo isključivo u restoranu Argante )**

### **Prvi slijed**

Canape od mariniranog lososa  
Preporuka vina: Pjenušac - Millenium Tomac

### **Drugi slijed**

Carpaccio od hobotnice na rukoli s mirisnim dresingom od ružmarina  
Preporuka vina: Alba Matošević





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

## Treći slijed

Krem juha od povrća s krokantima od kukuruznog kruha začinjena peperoncima  
Preporuka vina: Alba Matošević

## Četvrti slijed

Crni rižoto od sipe i školjaka  
Preporuka vina: Pinot sivi – Kutjevo

## Peti slijed

File škarpine u umaku od mladog graška i jabuka, kuhano povrće na pari i kuhani krumpir sa šafranom  
Preporuka vina: Chardonnay Ferne Degrassi

## Intermezzo – šesti slijed

Sorbeto od naranče i Amaretta

## Sedmi slijed

Turnedo u umaku od proška sa sotiranim patlidanima, krumpirom pečen s ružmarinom  
Preporuka vina: Chadwick Caliterra Cabernet Sauvignon

## Osmi slijed

Semifredo s orasima  
Mousse od čokolade u holip košarici  
Parfe od naranče  
Preporuka vina: Traminac – Ilok kasna berba

**SVEČANI MENÜ 12. – 350,00 kn po osobi – riblji menü ( minimalno 7, maksimalno 50 osoba - vino nije uračunato u cijenu – serviramo isključivo u restoranu Argante )**

## COUVERT – servirano na tanjurima

Bruschete arabiata, caprese i guščja jetra

## PREDJELO – servirano na tanjurima

Salata od pečene hobotnice i dimljena marinirana tuna na salati od krumpira i rukole

## JUHA servirana u tanjurima

Domaća otočka juha (riba, rakovi, školjke)

## TOPLO PREDJELO – servirano na tanjurima

Rižoto od škampa i šparoga

## GLAVNO JELO – servirano na tanjurima

Riblja trilogija (file kovača, brancina i tune s dalmatinskim prilogom)

## DESERT – servirano na tanjurima

Zapečeno voće u umaku od vina i maslinovog ulja  
Izbor miješanih sireva s voćem na pladnju





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

## **OTVORENI BAR 2 - redovno 150,00 kn, za Vas 130,00 kn po osobi**

**PIĆE DOBRODOŠLICE** - Pjenušac, Pelinkovac, Stock, Lozovača, Travarica,  
Vodka šumsko voće, Istra bitter

**UŽIVAJTE BEZ OGRANIČENJA...**

**GRAŠEVINA KUTJEVO, CRVENO VINO PELJEŠAC** (pakiranje 1 lit)

**MINERALNA VODA** ( gazirana i negazirana, pakiranje 1 / 0,75 lit)

**GAZIRANI SOKOVI** (Coca-Cola, Fanta, Sprite, pakiranje 1 lit)

**IZBOR PRIRODNIH SOKOVA** (Jabuka, Juice, Borovnica, Marelica, pakiranje 1 lit)

**PIVO** (Ožujsko, Karlovačko, Karlovačko Rally, Bavaria, pakiranje 0.50 lit)

**KAVA** – Espresso po izboru (1 šalica po osobi)

## **VIP OTVORENI BAR - redovno 210,00 kn, za Vas 170,00 kn po osobi**

**PIĆA DOBRODOŠLICE** - Pjenušac, Pelinkovac, Stock, Lozovača, Travarica,  
Vodka šumsko voće, Istra bitter

**UŽIVAJTE BEZ OGRANIČENJA...**

**GRAŠEVINA KUTJEVO, PELJEŠAC VINARIJA DINGAČ** (pakiranje 0,75 lit - butelje)

**MINERALNA VODA** ( gazirana i negazirana, pakiranje 0,75/1 lit)

**GAZIRANI SOKOVI** (Coca-Cola, Fanta, Sprite, pakiranje 1 lit)

**IZBOR PRIRODNIH SOKOVA** (Jabuka, Juice, Gusti, Borovnica pakiranje 1 lit)

**PIVO** (Ožujsko, Karlovačko, Karlovačko Rally, Bavaria, pakiranje 0.50 lit)

**KAVA** - Espresso po izboru (1 šalica po osobi)

## **DODATNE USLUGE**

### **POKLONI IZ ASPA WELLNESS CENTRA**

- iznenadite svoje djelatnike i poslovne partnere egzotičnim wellness paketima u suradnji i na preporuku gđice Natalije Vulje, voditeljice centra - kontakti i info; [natalija.vulje@antunovic.hr](mailto:natalija.vulje@antunovic.hr) ili 099 / 3120 – 362

### **BRANDIRANJE EVENTA**

- postavljanje Vaših zastava na 2 jarbola ( istočni i južni ulaz u Hotel Antunović Zagreb ) = redovno 500,00 kn za Vas **200,00 kn po zastavi**
- parkiranje Vašeg brandiranog automobila pored glavnog ulaza u Hotel (maksimalno 2 automobila ) = redovno 500,00 kn za Vas **200,00 kn po automobilu**
- Digitalni sustav usmjeravanja – redovna cijena = 200,00 kn za Vas **100,00 kn**

### **DEKORIRANJE DVORANE**

- bijele presvlake za stolice = redovno 20,00 kn za Vas **10,00 kn** po stolici
- bijele presvlake za stolice s mašnom (crvena, zlatna, bijela boja – ovisno o dvorani ili restoranu) = redovno 30,00 kn za Vas **15,00 kn** po stolici
- visoka martini čaša sa ukrasnim kamenčićima, laticama ruže i plutajućim svijećama u boji po Vašem izboru = redovno 100,00 kn za Vas **50,00 kn po stolu**

### **FLAIR & FIRE SHOW !!!**

Zapalite atmosferu u dvorani uz pomoć naših cocktail majstora iz Vertigo bara – 1 vrhunski barmen - trajanje 6 do 8 minuta = **1.500,00 kn** ( potrebno ozvučenje banda ili DJ-a )





# HOTEL ANTUNOVIĆ

ZAGREB

Zagrebačka avenija 100A, HR-10090 Zagreb, tel.: +385 1 2041 121, fax: +385 1 2041 762  
e-mail: rezervacije@hotelantunovic.com, web: www.hotelantunovic.com

## DODATNA OPREMA

- pozornica + podij za ples = redovno = 1.500,00 kn za Vas **GRATIS**
- ZAMP = **GRATIS** – Hotel Antunović Zagreb plaća sve troškove
- najam dvorane – **GRATIS**
- projektor ( DLP ili LCD ) =redovno 1.200,00 kn ili 750,00 kn za Vas **400,00 kn / kom**
- projekcijsko platno = redovno 250,00 za Vas **100,00 kn / kom**
- plazma 106“ = redovno 1.000,00 kn / kom za Vas **500,00 kn / kom**
- konferencijski razglas – **200,00 kn**
- mikrofoni za konferencijski razglas – redovno 250,00 za Vas **100,00 kn / kom**
- garderoba = **35,00 kn po osobi ( garderobijerki ) po satu**
- garaža = **7,00 kn po satu** , vanjski parking **GRATIS**

**U sve cijene uračunat je PDV ( 23 % ).**

Molimo cijenjene upite sa željenim datumom, satnicom, odabirom paketa i dodatnih usluga, te okvirnim brojem osoba slati na slijedeće kontakte;

### Bojan Jurić

Voditelj projekta

[bojan.juric@hotelantunovic.com](mailto:bojan.juric@hotelantunovic.com)

Tel: 00 385 (0) 1 20 41 207

Fax: 00 385 (0) 1 20 41 760

Mob: 00 385 (0) 99 21 99 674

### Matija Pajurin

Voditelj projekta

[matija.pajurin@hotelantunovic.com](mailto:matija.pajurin@hotelantunovic.com)

Tel: 00385 (0) 1 2041 210

Fax: 00 385 (0) 1 2041 760

Mob: 00 385 (0) 099 2199 673

### Martina Huljev

Voditelj projekta

[martina.huljev@hotelantunovic.com](mailto:martina.huljev@hotelantunovic.com)

tel: +385 (0) 1 2041 201

fax: +385 (0) 1 2041 760

mob: +385 (0) 99 2100 171

Isto tako, pozivamo Vas da slike i opise potražite na našoj web stranici  
[www.hotelantunovic.com](http://www.hotelantunovic.com) .

Dobro nam došli !!!

**Vaš Antunović tim**

