

NAŠA
božićna

Čarolija



Kontakt

ODJEL PRODAJE SHERATON
ZAGREB HOTELA

SheratonEvents.Zagreb@
Sheraton.com

t — 385 1 4599 129

hotel-sheratonzagreb.com

SHERATON ZAGREB HOTEL

Kneza Borne 2
HR -10 000 Zagreb, Hrvatska

t — 385 1 4553 535

f — 385 1 4553 035

sheraton.com/zagreb



Iznimno nam je zadovoljstvo predstaviti Vam posebno osmišljenu ponudu za nadolazeću zimu i za one posebne zimske radosti koje uključuju svečane trenutke za proslave s obitelji, kolegama i poslovnim partnerima.

Počastite se otmjenim, elegantnim, raskošnim, ali ukoliko želite i klasičnim i jednostavnim užiticima. Vrijeme Adventa u Sheraton Zagreb Hotelu nudi raznoliku ponudu: naše kuhano vino i tradicionalne zagrebačke medenjake u našem novootvorenom Caféu Imperial, ali i božićne pjesme tijekom hladnih zimskih večeri u toplom ugodaju Piano Bara.

Cijeli će Vam ovaj zimski, čarobni ugođaj omogućiti naš tim iskusnih profesionalaca, koji će posebnu pažnju obratiti na svaki Vaš upit te planirati i provesti u djelo sve što ste zaželjeli. Želimo da Vam hladni zimski dani postanu ugodni, da Vam se sve božićne želje ispune i da se opustite prije novih izazova u 2013.

Ugodne Božićne blagdane i uspješnu 2013!

Vaš Sheraton Zagreb tim!

Restorani i barovi

zimski čarolija od 2. prosinca





Restorani
Fontana
i Kralj
Tomislav

BOŽIĆNI DORUČAK

Svakodnevno, za dobar početak
dana

165,00 kn po osobi

DNEVNA PONUDA

Svakodnevno, jelovnik od 3 slijeda
u božićnom duhu

150,00 kn po osobi


ADVENTSKI OBITELJSKI RUČAK

Nedjeljom od 12 do 16 sati

Bogati adventski buffet
ručak, tradicionalni božićni
specijaliteti, častimo vas
kuhanim vinom

Djeca do 6 godina besplatno,
parking je besplatan

210,00 kn po osobi



Novootvoreni Café Imperial

BOŽIĆNI POPODNEVNI ČAJ

Svakodnevno od 16 sati, s voljenom osobom ili ipak poslovni sastanak

MJESEC BAKALARA

Za ručak od 12 do 16 sati

Na bijelo, na crveno ili kao složenac, ili ipak u kombinaciji s povrćem. Vi birate, svakodnevno pripremljen na različite načine

BOŽIĆNI KOLAČI I FINA KAVA

Kroštule, fritule, bečki kuglof, poznate Sheraton Alcazar kocke te čokoladna trilogija s grogom





Piano Christmas Bar

POSEBAN KAO I UVIJEK

KUHANO VINO I MEDENJACI

Svakodnevno od 17 sati

Britanski Mulled wine, njemački
Glühwein, nordijski Glögg

BOŽIĆNE PJESME UZ PRATNJU NA KLAVIRU

Četvrtkom od 19 sati

All I want for Christmas, O Holy
night, O Christmas Tree - pripremite
note i zapjevajte u hladne zimske
noći

VAŠA BOŽIĆNA KAVA JE SLAĐA

Svakodnevno

Dopustite da Vas iznenadimo
prigodnim božićnim kolačićem uz
kavu po Vašem izboru







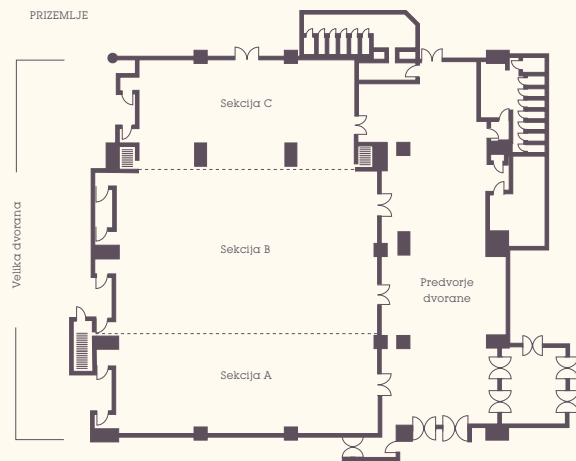
POSEBNA PONUDA

13 dvorana, različitih ugodaja i doživljaja

Rezervirat ćemo željenu dvoranu samo za Vas,
sukladno Vašim željama, za one posebne trenutke,
intimne, romantične i pripremljene
prema Vašim željama.

Planirate li manje, intimno događanje ili veliku
proslavu za mnogo uzvanika, naši će organizatori
božićnih domjenaka kreirati savršeno događanje za
Vas, sukladno svim Vašim potrebama i željama.

Tlocrti dvorana



1. KAT





Kapaciteti dvorana

Dvorane	Dnevno svjetlo	Površina (m ²)	Visina stropa (m)	Kino postav	Učionica	Banket	Koktel
VELIKA DVORANA	ne	617	4.70	600	250	450	800
SEKCIJA A	ne	170	4.70	130	70	70	100
SEKCIJA B	ne	292	4.70	300	150	300	200
SEKCIJA C	ne	150	3.50	90	50	60	80
SPLIT	da	16	2.60	10	8	10	8
DUBROVNIK	da	34	2.60	20	15	20	15
OPATIJA	da	31	2.60	20	15	20	15
PULA	da	37	2.60	25	18	20	20
ZAGREB	da	51	2.60	-	-	20	-
SPLIT / DUBROVNIK	da	50	2.60	40	25	30	25
OPATIJA / PULA	da	68	2.60	65	35	40	50
BERLIN	da	18	2.60	10	6	10	8
PARIS	da	22	2.60	10	6	10	8
MADRID	da	34	2.60	16	12	12	15
LONDON	ne	40	2.60	18	12	16	20
MILANO	ne	30	2.60	14	12	12	10
KRALJ TOMISLAV	da	150	3.00	80	50	80	10



Božićni domjenci sa stilom

Naporno ste radili cijelu godinu, počastite sebe i Vaše zaposlenike, zahvalite poslovnim partnerima na vjernosti i suradnji tijekom godine i zabavite se sa stilom!

Priredili smo prijedlog u 3 varijante:





Božićni cocktail “Gold”

175,00 kn po osobi

Više volite neformalno
druženje? Pravu zabavu,
uz cocktail stolove, svijeće
i DJ-a?

HLADNI ZALOGAJI

Canapé s tučenim bakalarom

Zalogaj s pačjom pašetom

Canapé s dimljenom tunom i
rucolom

Panini s piletinom i narančom

TOPLI ZALOGAJI

Pohane školjke s dimljenim
sirom

Ražnjić od purećeg filea i
ananasa

Riblje okruglice na pireu od
slanutka

Šljive u panceti

Juneći file u košuljici od maka

SLATKI ZALOGAJI

Čokoladni truffles

Mini princeze

Alcazar kocke

Orahnjača i makovnjača u
linzer tijestu

Košarice s kruškama kuhanim
u crnom vinu i klinčićima

Božićni cocktail “Platinum”

190,00 kn po osobi

HLADNI ZALOGAJI

Srneći medaljoni s umakom od aceta balsamica

Panna cotta od kiselog vrhnja i avokada s račićima

Canapé Zagreb

Pršut na prutiću od tapioke

Bruschette s povrćem

TOPLI ZALOGAJI

Crni orzoto u košarici od parmezana

Svinjski medaljoni punjeni maslinama na podlozi od ratatouillea

Pileći file punjen kaduljom i omotan pancetom sa zapečenim krumpirom i pohanim šampinjonima

Zalogaj od škarpine na chutneyu od manga

SLATKI ZALOGAJI

Zagreb kocke

Torta od meda i limuna

Fritule

Tropske košarice

Crockenbush punjen s

kremom od lješnjaka



Preferirate svečano, gala
uređenje Velike dvorane,
okrugle stolove,
blistave stolnjake,
definirani raspored
sjedenja, savršenu uslugu
našeg osoblja, služenu
večeru od 3 ili 5 slijedova?

Božićni servis, jelovnik od 3 slijeda

BOŽIĆNA ČAROLIJA - 175,00 kn po osobi

HLADNO PREDJELO

Domaći pladanj
Pršut, kulen, šunka s domaćim
sirom

DESERT

Čokoladna trilogija
s grogom

GLAVNO JELO

Teleći medaljoni u gurman
umaku s povrćem i kruškicama
od krumpira





Božićni servis, jelovnik od 5 slijedova

BOŽIĆNA ZVIJEZDA - 245,00 kn po osobi

COUVERT

Pâté od svinjetine sa rösti krumpirom i aioli umakom

HLADNO PREDJELO

Tartar od teletine i mladog maslinovog ulja

JUHA

Consommé od patke s mini štruklima

GLAVNO JELO

File brancina na pireu od krumpira i tartufa s povrćem i umakom od naranče i komorača

DESERT

Božićna trilogija-zagrebačka, splitska i varaždinska torta

Za one najzahtjevnije, pripremili smo svečane buffet jelovnike koji će svakoga ostaviti bez daha, raskošan izbor specijaliteta šefa kuhinje Matije Balenta, posebno osmišljen za ovo svečano razdoblje u godini. Od prigodno pripremljenog bakalara do pečenog odojka na ražnju, od fritula i kroštula do božićne Alcazar torte. Sve samo za Vas.

Božićni buffet “Girlanda”

210,00 kn po osobi

HLADNA PREDJELA

Marinirani losos s integralnim tostom

Pjenica od bakalara

Terrina verde

Domaća šunka pečena u kruhu sa svježim kravljim sirom s vrhnjem

Pršut s maslinama

Bračka salata od hobotnice

Izbor sireva s ikebanom od voća

Odabir sezonskih hrskavih salata s tradicionalnim preljevom

TOPLA PREDJELA

Zapečeni domaći štrukli

GLAVNA JELA

Svinjski odrezak u umaku od šumskih gljiva i rižotom od povrća

Teleće pečenje al forno s pečenim krumpirom i povrćem

File orade s blitvom i krumpirom s umakom od limuna

Pileći file u umaku à la chef s domaćim njokima s pancetom

DESERTI

Alcazar kocke

Parfe od lješnjaka i pistacije

Panna cotta s voćnom salatom i umakom od grenadine

Mini orahnjače i makovnjače

Dubrovačka rožata

Izbor svježeg voća

Božićni buffet “Božićna jelka”

240,00 kn po osobi

HLADNA PREDJELA

Carpaccio od tune

Riblja salata

Salata od mozzarelle, rajčice,
šampinjona i tikvica

Domaći pladanj pršuta

Izbor domaćih sireva

Božićna pjenica od bakalara

Izbor svježih salata s raznim
preljevima

TOPLA PREDJELA

Njoki radeni na velouteu s
istarskim tartufom

Rižoto od bakalara “Marko Polo”

GLAVNA JELA

Fileti brancina i škarpine sa žara
s rižotom od špinata

Pureći file punjen gorgonzolom
i kaduljom sa zimskim umakom
poslužen s njokima

Svinjski file gurman u umaku s
hrustavcima od krumpira

Govedi rumpsteak s umakom
od višanja poslužen s povrćem i
pirjanom rižom

Gulaš od divljači s palentom

DESERTI

Kroštule i fritule

Bečki kuglof s umakom od vanilije

Diplomatske palačinke

Čokoladna torta

Voćne košarice

Parfe kocke s prženim lješnjacima

Izbor svježeg voća





Ponesite za van

Poslužite kod kuće, u uredu ili na
grudanj! Iznenađite i razveselite
našim iznimnim delicijama, gdje
god ih poslužili:

Božićni kolači

Prigodno aranžirani, pakiranja od 500 g. i 1000 g. - vanili kiflice, makovnjača, orahnjača, bečki kuglof, božićne šapice, zimski kolačići s potpisom Sheraton Zagreb hotela.

95 kn/kg

Dostava bakalara

Znamo da je komplicirana priprema, znamo da je dugotrajna i upravo iz tog razloga Vam nudimo da si pojednostavite pripreme za obiteljski ručak. Naručite bakalar pripremljen prema Vašoj želji: na crveno, na bijelo ili pirjan s povrćem.

65 kn po osobi, uključuje dostavu, minimalna narudžba za 4 osobe

Božićni catering

Naručite iz božićne ponude, organizirat ćemo ekskluzivan servis u Vašem prostoru.

Ljubazno molimo da sve gore navedene proizvode naručite 48 sati unaprijed, kako bismo Vam osigurali pravovremenu dostavu naših delicija.





Odlučite li prenoćiti

u našim udobnim Deluxe sobama nakon neke od božićnih proslava pripremili smo posebnu cijenu noćenja za Vas već od 445,00 kn po osobi u dvokrevetnoj sobi s uključenim božićnim doručkom u restoranu Fontana.



Novogodišnja proslava

A za zadnji dan u godini,
za šećer na kraju, za
najbolji početak nove
2013. godine, za sreću,
uspjeh i zadovoljstvo:

Svečana buffet večera
u Velikoj dvorani hotela
Sheraton, bend koji će
Vas zabavljati cijelu
noć i naše vrhunsko
osoblje čine savršenu
kombinaciju za najbolji
početak godine!

Uključuje paket pića:
piće dobrodošlice,
1/2 butelje vina,
1/2 l. mineralne vode
i pjenušac u ponoć

650,00 kn po osobi

HRVATSKE DELICIJE

Domaći pršut, lovačke salame,
kulen, paški sir i svježi sir s vrhnjem
Šunka pečena u kruhu i pršut na
stalku - poslužuje se na licu mjesta

Krem juha od slanutka i račića

Domaći zagorski štrukli

Teleći rižoto à la Skradin

Milanski ravioli

Široki rezanci sa šumskim gljivama

Rolana teleća prsa Gradec s
kalapajsanim krumpirom

Pureći file punjen mediteranskim
povrćem u umaku od malvazije s
rižotom od blitve i patlidžana

Pečena guska s mlincima na
zagorski

Dugo pečeni rumpsteak s povrćem

Svinjska pisanica Ponpay

Zubatac iz pećnice sa složencem
od krumpira i ružmarina

Lignje na dubrovački

Odabir sezonskih salata s
tradicionalnim preljevima
Sorbeto od limuna i šampanjca

SLATKI KUTAK

Čokoladna torta Imperijal

Voćni tartevi

Kesten kocke sa čokoladom

Torta od meda i limuna

Savijače od jabuka i višanja

Schwarzwald torta

Tiramisu my way

Princez krafne s nugat kremom

Fritule s grožđicama i cimetom

Voćna šarlotla

Piramida Lotršćak





Novogodišnji paket

Čarolija je potpuna s Novogodišnjim paketom. Baš sve što Vam je potrebno da zapečatite Staru i uđete u Novu 2013. raskošno, uz pjenušac, valcer i najslasnije delicije iz Sheraton kuhinje.

PIĆE DOBRODOŠLICE

NOĆENJE U DELUXE SOBI

VRHUNSKI NOVOGODIŠNJI DORUČAK u Restoranu Fontana ili poslužen u Vašoj sobi

BESPLATNO KORIŠTENJE WELLNESS & BEAUTY CENTRA MURAD (fitness, saune i unutarnji bazen)

BESPLATAN PRISTUP WI-FI INTERNETU u javnim prostorima hotela i wired LAN u Vašoj sobi

Cijena paketa iznosi: 1060,00 kn po osobi u dvokrevetnoj sobi. Ukoliko odlučite produžiti svoj boravak, dodatno noćenje plaćate 445,00 kn po osobi u dvokrevetnoj sobi za noćenje s doručkom.

Kontakt

ODJEL PRODAJE SHERATON
ZAGREB HOTELA

SheratonEvents.Zagreb@
Sheraton.com

t — 385 1 4599 129

hotel-sheratonzagreb.com

SHERATON ZAGREB HOTEL
Kneza Borne 2
HR -10 000 Zagreb, Hrvatska

t — 385 1 4553 535

f — 385 1 4553 035

sheraton.com/zagreb