



ponuda
svadbenih
svečanosti
2017

Dragi Mladenci,

započnite svoje zajedničko životno putovanje u Hotelu Terme Jezerčica s profesionalnom i visoko personaliziranom uslugom. Dopustite da svojim znanjem i dugogodišnjim iskustvom učinimo Vašu svadbenu svečanost nezaboravnom.

Sa željom da olakšamo i pomognemo u organizaciji Vaše svadbene svečanosti za Vas smo priredili raznoliku ponudu. Za sve Vaše želje i upite naše Vam osoblje stoji na raspolaganju:

Roberta Turniški

Voditelj prodaje

Head of sales

Tel. +385 (0) 49 200 605

Fax + 385 (0) 49 200 601

Mob. +385 (0) 91 2863 802

rturniski@terme-jezercica.hr

Marina Kučkovečki

Referent prodaje

Area sales manager

Tel. +385 (0) 49 200 602

Fax + 385 (0) 49 200 601

Mob. +385 (0) 91 2861 005

sales@terme-jezercica.hr

Našu ponudu svadbenih svečanosti i dodatne detalje možete pogledati na

www.terme-jezercica.hr



**Uz sve svadbene ponude jelovnika za minimalno 30 gostiju
Hotel Terme Jezerčica mladencima poklanja:**

Prvu bračnu noć u hotelu



Pjenušac i osvježenje poslužno u apartmanu



Kasnu odjavu iz hotela bez naknade



Doručak poslužen u sobi ili hotelskom restoranu ovisno o Vašim željama



Osiguran parking za Vaše goste



Prostor za svadbenu večeru bez naknade



Posebnu cijenu noćenja za Vaše goste



*Piće dobrodošlice
(izbor domaćih aperitiva, alkoholni i bezalkoholni koktel)*

Svadbeni menu 1

*Goveđa juha s domaćim rezancima
Zagorska juha*

Kuhana govedina, umak od hrena, okruglice od kruha

*Teletina ispod peke
Mladi krumpir*

*Marinirani pileći file sa žara
Rižoto s tikvicama*

*Svinjeći lungić punjen sa kajmakom, omotan sa slaninom
Povrće iz wok-a*

Salata sezonska

*Štrudla od jabuka
Štrudla od sira*

*Domaći odojak sa ražnja
Mladi luk, rajčica*

Srneći gulaš

Kava

230,00 kn po osobi

Svadbeni menu 2

Goveđa juha s domaćim rezancima

Pureće rollice na način šefa kuhinje

*Svinjeći medaljoni sa slaninom
Povrće sa žara*

*Teleći medaljoni u umaku od šumskih gljiva
Domaći hruskavci*

Sezonska salata

*Štrudla od jabuka
Štrudla od sira*

*Pečeni odojak s ražnja
Mladi luk, rajčica*

Vinski gulaš

Kava

250,00 kn po osobi

Svadbeni menu 3

*Hladni pladanj „Jezerčica“
(dimljena vratina, kulen, slanina, čvarci u masti, tvrdi sir, sir s vrhnjem)*

Goveđa juha s domaćim rezancima

*Pileće rollice na zagrebački način
Šampinjoni sa žara*

Juneći odrezak na lovački način, Njoki

Svinjeći ražnjići, Pekarski krumpir

Sezonska salata

*Štrudla od jabuka
Štrudla od sira*

*Domaći odojak sa ražnja
mladi luk, rajčica*


Gulaš od divljači

Kava

270,00 kn po osobi

Svadbeni menu 4


*Goveđa juha s domaćim rezancima
Zagorska juha*




Kuhana govedina, umak od hrena, okruglice od kruha



*Pureći file pohan sa prezlima i čvarcima
Povrtna garnitura*



*Svinjeći odrezak punjen sa šunkom i sirom sa žara
Seljački krumpir*



*Teleći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje
Okruglice od krumpira, sira i sezama*




Salata sezonska




Štrudla od jabuka, Štrudla od sira



*Roštilj
(svinjeća vratina, svinjski but, čevapčići,
pileći ražnjići, pureći file, kobasice)
mladi luk, rajčica*



Srneći gulaš



Kava

310,00 kn po osobi

Naš iskusni tim na čelu sa šefom kuhinje osmislio je za Vas bogatu ponudu jelovnika, a naše će osoblje sa zadovoljstvom osmisliti i poseban jelovnik prema Vašim željama i ukusu.

Za last minute organizaciju svadbenih svečanosti nudimo posebne pogodnosti i popuste te preuzimamo na sebe kompletnu organizaciju vaše svadbene večere: glazbe, fotografa, dekoracije prostora te ostalih usluga sukladno vašim željama.



Dodatne usluge

Svadbeni kolači po izboru glavne slastičarke

90 kuna po kilogramu

Svadbena torta

12 – 14 kuna po osobi

Paket pića neograničene konzumacije

90 kuna po osobi

Vino kuće (bijelo i crveno) 1l

Gazirana i negazirana voda 1l

Izbor prirodnih sokova 1l

Izbor gaziranih sokova 1l

Pivo 0,5l

Trošak ZAMP-a – uključen u cijenu jelovnika

Presvlake za stolice – bez naknade

Dekoriranje prostora od strane hotela moguće na upit.

Mogućnost donošenja vlastitih namirnica uz dogovor s hotelom.

U tome slučaju se cijena jelovnika određuje sukladno dogovoru.

Svi dodatni zahtjevi se dogovaraju s predstavnikom hotela

prilikom ugovaranja usluge.

S veseljem Vas očekujemo!