



# IMANJE MARINCEL

*Smješteno u zelenilu Šestina, na više od 13.000 m<sup>2</sup> zelenog prostora, nadomak centra Zagreba, Imanje Marincel pruža jedinstven spoj prirode, privatnosti i suvremene elegancije. Prostor je osmišljen kao skladna cjelina u kojoj se vjenčana ceremonija, slavlje i druženje prirodno nadovezuju jedno na drugo.*

*Vjerujemo da je hrana neizostavan dio svakog vjenčanja. Zato su naši meniji pažljivo birani i osmišljeni kako bi pratili ritam dana, stil proslave i osobnost mladenaca – od prvog zalogaja do posljednjeg plesa.*

*Svaki meni može se prilagoditi željama mladenaca i cjelokupnom konceptu vjenčanja.*



# Meni 1

*POSLUŽENO NA ŠVEDSKOM STOLU*

## HLADNA PREDJELA

Drniški pršut, slavonski kulen, budola  
Paleta izbora paških sireva by Gligora  
Domaća šunka pečena u kruhu sa hrenom (rezana pred gostima)  
Marinirano povrće sa roštilja  
Namaz od sira i aromatičnog bilja

Mediteranska salata sa slanim sirom  
Pileća salata s sezamom i povrćem  
Capresse classico  
Francuska salata à la maison  
Falafel na kremastom humusu  
Domaća ciabatta

## TOPLA PREDJELA

Domaći zapečeni zagorski štrukli  
Pljukanci al tartufo  
Crni rižoto od sipe Nero di Mare  
Tortellini u kremi od brie sira i pršuta

## JUHA

Domaća goveđa juha s rezancima  
Krem juha (rajčica/šumske gljive/bundeva)  
Tartufirana krem juha od krumpira

*POSLUŽENO NA ŠVEDSKOM STOLU*

## GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina s pečenim krumpirom  
Svinjski medaljoni u umaku od  
šumskih gljiva/vrganja/zelenog papra/ sa njokima  
Mini pileći zagrebački sa kuhanim povrćem  
Otkošteni pileći zabatak s orecchiette pastom  
u umaku od taleggio sira  
Dalmatinska paštica sa njokima

Izbor svježih sezonskih salata  
Domaća ciabatta

## KASNO JELO

Odojak sa ražnja i pekarski krumpir  
Mladi luk i rajčica  
Domaća ciabatta



CIJENA PO OSOBI: 107€



# Meni 2

POSLUŽENO NA ŠVEDSKOM STOLU

## HLADNA PREDJELA

Drniški pršut, slavonski kulen, budola  
Paleta izbora paških sireva by Gligora  
Domaća šunka pečena u kruhu sa hrenom (rezana pred gostima)

Carpaccio od dimljene tune  
Dalmatinska salata od hobotnice i povrća  
Namaz od sira i aromatičnog bilja  
Mediteranska salata sa slanim sirom  
Pileća salata s sezamom i povrćem  
Capresse classico  
Francuska salata à la maison

Falafel na kremastom humusu  
Domaća ciabatta

## TOPLA PREDJELA

Domaći zapečeni zagorski štrukli  
Pljukanci al tartufo  
Rižoto bianco od škampi i gambera  
Janjeći rižoto s bobom

## JUHA

Domaća goveđa juha s rezancima  
Krem juha (rajčica/šumske gljive/bundeva)  
Tartufirana krem juha od krumpira

POSLUŽENO NA ŠVEDSKOM STOLU

## GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina s pečenim krumpirom  
Dalmatinska paštica s njokima  
Otkošteni pileći zabatak s orecchiette pastom  
u umaku od taleggio sira  
Pohani pileći prutići sa sezamom sa pečenim povrćem s timijanom  
Hobotnica al forno sa krumpirom s maslinama i cherry rajčicom

Izbor svježih sezonskih salata  
Domaća ciabatta

## KASNO JELO I

Janjetina i odojak sa ražnja uz pekarski krumpir  
Mladi luk i rajčica  
Domaća ciabatta

ili

## KASNO JELO II

Pljeskavica sa sirom, vješalica, uštupak, pileći batak i  
zabatak, teleća rebarca u BBQ umaku  
Povrće sa žara, krumpir, šopska salata, mladi luk i  
paradajz  
Kajmak i ajvar, lepinje



CIJENA PO OSOBI: 116€



# Meni 3

POSLUŽENO NA ŠVEDSKOM STOLU

POSLUŽENO NA OVALIMA

## HLADNA PREDJELA

Drniški pršut, slavonski kulen, budola  
Paleta izbora paških sireva by Gligora  
Domaća šunka pečena u kruhu sa hrenom (rezana pred gostima)

Morska salata s kozicama i artičokama  
Dalmatinska salata od hobotnice i povrća  
Riblja pašteta del mare  
Namaz od sira i aromatičnog bilja  
Mediterska salata sa slanin sirom  
Pileća salata s sezamom i povrćem  
Capresse classico  
Francuska salata à la maison  
Falafel na kremastom humusu  
Domaća ciabatta

## TOPLA PREDJELA

Domaći zapečeni zagorski štrukli  
Pljukanci al tartufo  
Teleći rižoto alla rustica  
Šurlice s kozicama i šparogama

## JUHA

Domaća goveđa juha s rezancima  
Krem juha (rajčica/šumske gljive/bundeve)  
Tartufirana krem juha od krumpira

POSLUŽENO NA OVALIMA

## GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina s pečenim krumpirom  
Svinjski medaljoni u umaku od vrganja sa  
pečenim povrćem s timijanom  
Dalmatinska paštica s njokima

Izbor svježih seznskih salata  
Domaća ciabatta

## KASNO JELO I

Janjetina i odojak sa ražnja uz pekarski krumpir  
Mladi luk i rajčica  
Domaća ciabatta

ili

## KASNO JELO II (švedski stol)

Pljeskavica sa sirom, vješalica, uštupak, pileći batak i  
zabatak, teleća rebarca u BBQ umaku  
Povrće sa žara, krumpir, šopska salata, mladi luk i  
paradajz  
Kajmak i ajvar, lepinje



CIJENA PO OSOBI: 119€



# Meni A

POSLUŽENO NA ŠVEDSKOM STOLU

## HLADNA PREDJELA

Drniški pršut, slavonski kulen, budola  
Paleta izbora paških sireva by Gligora  
Domaća šunka pečena u kruhu sa hrenom (rezana pred gostima)  
Marinirano povrće sa roštilja  
Namaz od sira i aromatičnog bilja

Trilogija od tune, lososa i pastrve  
Carpaccio od dimljene tune  
Morska salata s kozicama i artičokama  
Dalmatinska salata od hobotnice i povrća  
Mediteranska salata sa slanim sirom  
Pileća salata s sezamom i povrćem  
Capresse classico  
Francuska salata à la maison

Falafel na kremastom humusu  
Domaća ciabatta

## TOPLA PREDJELA

Domaći zapečeni zagorski štrukli  
Ragu od hobotnice s njokima na crveno  
Rižoto bianco od škampi i gambera  
Teleći rižoto s tartufima alla rustica

## JUHA

Domaća goveđa juha s rezancima  
Krem juha od gambera

POSLUŽENO NA OVALIMA

## GLAVNO JELO

Sporo pečena teletina s pečenim krumpirom  
Dalmatinska paštica s njokima

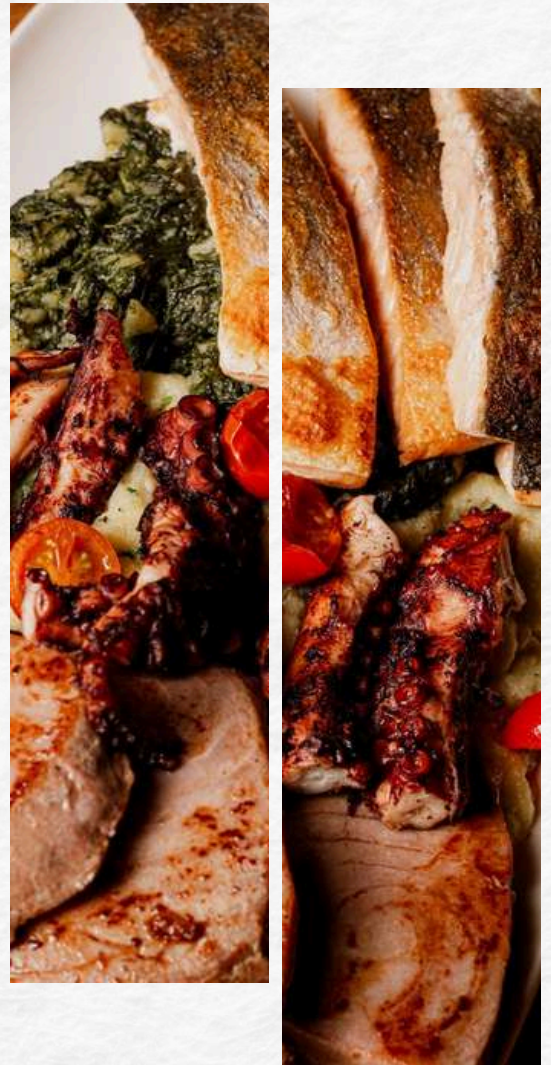
File tune/lososa/orade sa blitvom i krumpirom  
Hobotnica al forno

- uz krumpirom s maslinama i cherry rajčicom
- uz kremastom paletnom i mascarpone sirom

Izbor svježih seznskih salata  
Domaća ciabatta

## KASNO JELO

Janjetina i odojak sa ražnja i pekarski krumpir  
Mladi luk i rajčica  
Domaća ciabatta

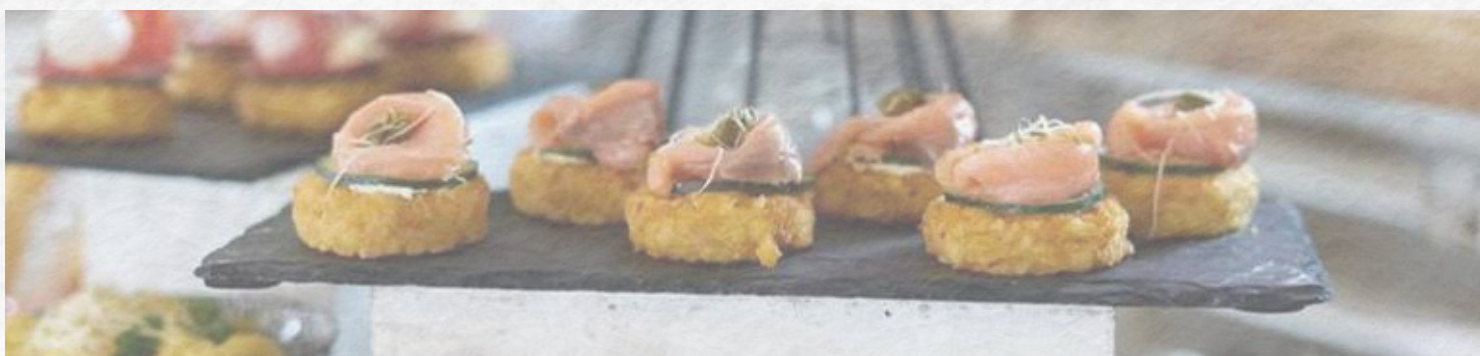


CIJENA PO OSOBI: 122€



## DODATNE OPCIJE UZ MENI

Kolači .....	+5€
<i>135g po osobi</i>	
Svadbena torta.....	+5€
Voćni stol sa sezonskim voćem.....	+5€
<i>od početka u dvorani</i>	
Vinski gulaš ili čobanac.....	+5€
<i>kasno jelo</i>	
Hladne plate.....	+6€
<i>kasno jelo</i>	
Finger food.....	+6€
<i>3 zalogaja/osobi</i>	
Čoko fontana s rezanim voćem.....	+500€



# OSNOVNI PAKET PIĆA

NEOGRANIČENA POTROŠNJA

## BEZALKOHOLNA PIĆA

Negazirana i gazirana voda  
*Romerquelle, Jamnica*

Prirodni sokovi Pago  
*Jabuka, naranča*

Gazirani sokovi  
*Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Schweppes tonic*

Kava  
*Julius Meinl*

## ALKOHOLNA PIĆA

Crno vino Jakovac Merlot & Cabernet Sauvignon 0,75l  
Bijelo vino Jakovac Graševina & Sauvignon Blanc 0,75l

Domaći aperitivi  
*Viljamovka, medica, šljivovica, višnja i pelinkovac*

Pivo  
*Heineken*

Pjenušac uz tortu i zdravicu (za mladence i kumove)

*Zadržavamo pravo izmjene dobavljača*

## DODATNE OPCIJE

NEOGRANIČENA POTROŠNJA

Osnovni paket stranog jakog alkoholnog pića..... +10€  
*Jack Daniel's/Jameson, Tanqueray gin, Pelinkovac Antique, Absolute votka*

Premium paket stranog jakog alkoholnog pića..... +13€  
*Chivas regal 12yo, Hendrick's gin, Belvedere/Grey Goose votka*

Pjenušac Jakovac za sve goste..... +4€

Kokteli (izbor prema dogovoru)..... +7-9€

Champagne tower (Jakovac)..... +200€



# NAPOMENE

Mladenci su dužni 10 dana prije svadbene večere javiti odabrani meni te konačan broj gostiju za koje će se pripremati svadbena večera (mladenci, kumovi, odrasli, djeca, izvođači, lightman, fotografi)

Posluživanje vlastitog stranog žestokog pića naplaćuje se 4 € po osobi.

Kolači i torta dostupni su isključivo u našem aranžmanu, od naših dobavljača.

Moguća kombinacija menu-a i klasično posluživanje svih menu-a uz korekciju cijene

Cijena je na bazi 200-300 meni-a, ako je broj meni-a manji, cijena se povećava kako slijedi

Granice cijena:

190-199 menu-a:	+2 euro na cijenu
180-189 menu-a:	+4 eura na cijenu
170-179 menu-a:	+6 eura na cijenu
160-169 menu-a:	+9 eura na cijenu
150-159 menu-a:	+12 eura na cijenu
140-149 menu-a:	+15 euro na cijenu
130-139 menu-a:	+19 eura na cijenu
120-129 menu-a:	+23 eura na cijenu
110-119 menu-a:	+29 eura na cijenu
100-109 menu-a:	+35 eura na cijenu
<100 menu-a:	po dogovoru!

Trajanje svadbene večere ograničeno je do 04:00h (uz maksimalno trajanje od 10h)

Zadržavamo pravo promjene cijena uslijed promjena cijena naših dobavljača, odnosno tržišnih uvjeta poslovanja i inflacije. (cijene za 2027. godinu biti će definirane najkasnije do 01.03.2027. godine)

Menu za djecu do 3g, a koja ne trebaju stolicu je gratis, za djecu do 10g plaća se 70% cijene

Dodatni trošak za ZAMP (autorska prava) - okvirne cijene:

80-100 uzvanika - 100€

101-150 uzvanika - 120€

151-200 uzvanika - 140€

Više od 200 uzvanika - 150-180€

U cijenu je uračunat PDV.

Ponuda uključuje imanje, uslužno osoblje, te sav pribor i oprema za obavljanje navedene catering usluge. Stojimo Vam na raspolaganju za sva dodatna pitanja.



# HVALA VAM NA POVJERENJU

S POŠTOVANJEM,  
Rene Marincel  
+385919569505

