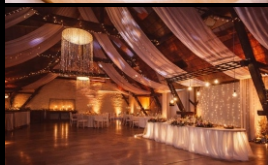


U cijenu svih odabranih menu-a uključeno je piće:

- domaći aperitiv dobrodošlice (šljivica, loza, travarica, višnja, medica, pelinkovac, votka)
- cocktaili dobrodošlice
- prirodni i gazirani sokovi
- litreno kvalitetno flaširano bijelo vino (Graševina Markota, Graševina Fera vino, Graševina Đakovo); crno vino (Cuve Markota, Frankovka Fera vino, Cabernet sauvignon Đakovo)
- flaširano pivo - Ožujsko, Karlovačko, Pan (alkoholno, bezalkoholno, radler)
- gazirana i negazirana mineralna voda,
- kava

**TOČENJE VAŠEG STRANOG ŽESTOKOG PIĆA  
- BEZ DODATNIH NAKNADA-**

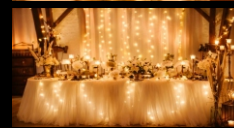
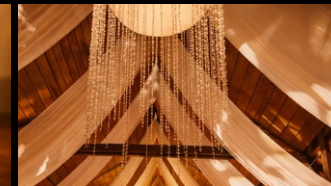


# Svadbene Menu-i

Svi navedeni menu-i su all inclusive i uključuju:

- Bogati i raznovrsni menu po izboru
- Najam dvorane
- Svadbene kolače
- Poklon svečana torta po Vašem izboru izgledom i okusima
- Neograničena konzumacija pića tokom večere
- Vegetarijanski ili poseban meni za potrebe Vaših gostiju
- Aperitivi i cocktail-i dobrodošlice
- Pjenušac za mladence, roditelje i kumove
- Profesionalna LED rasvjeta dvorane
- Gratis mini cvjetni aranžmani za stolove ili veliki bijeli svijećnjaci
- Baldahini, lampice...
- Lounge i terasa
- Garderoba / apartman za mladence
- Okrugli i ovalni stolovi s mogućnošću stolnjaka raznih boja (stolovi raznih kapaciteta i oblika su također uključeni u cijenu),
- Moderne Tiffany Chiavari stolice
- Jelovnici i brojevi stolova na svakom stolu,
- Raspored sjedenja uzvanika na velikom ekranu
- Personalizirana izrada tlocrta sjedenja
- Bina za band
- Savjeti i pomoć pri izboru dekoracija, banda, fotografa, vjenčаницe...
- Korištenje sefa za poklone,
- Osigurani besplatni parking za sve uzvanike
- Popust za smještaj Vaših gostiju
- Voditelj svadbene svečanosti
- Posluživanje Vašeg alkoholnog pića bez naknade
- Neograničeno zadržavanje, i dr.

**i ivić**  
Lounge & Loft



U cijene menu-a je za Vas uključena cjelovečernja usluga bez nadoplata i ZAMP.  
Za djecu do 3 godine- ne naplaćuje se menu.  
Djeca od 4-10 godina- 1/2 menua.  
Od 10 godina nadalje- kompletan menu.

Sastav i cijene menu-a su podložni promjenama, ovisno o objektivnim kretanjima cijena namirnica i rada na tržištu.

Maruška Ivić Čarmak  
Wedding Director

Catering Ivić  
Tel. 01 366 4400 / Mob. 091 2904 985  
E-mail. maruska@ivic.hr / Web www.ivic.hr

## 1. Party svadbeni menu

### Hladno predjelo

Lijepo aranžirani pršut, dimljena šunka, kulen, raznovrsni miješani sirevi, te druge fine hladne delikatese uz francusku i caprese salatu s mozzarellom  
Košare s raznovrsnim miješanim kruhom i domaćim pecivima

### Juha

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mrkvice, govedine i celera

### Glavno jelo

Fuži u umaku od tartufa

Pohana piletina u mekom pivskom tijestu na «Orly» način uz prilog povrća na žaru

Raznovrsni grill specijaliteti uz prilog prženih kroketa

*(svinjska pisanica punjena pršutom i sirom, pileći zabatak, pureći i pileći file...)*

Umak od raznovrsnih gljiva

Sezonska miješana salata

**Svečana prigodna torta** *po želji i dizajnu mladenaca- uključena kao promocija u ovaj menu*

*(ledeni vjetar, mousse tri vrste čokolade, ferrero, mousse šumsko voće/jagoda, schwarzwald...)*

### Desert

Miješani domaći suhi i kremasti kolačići

### Kasno jelo

Hladne delikatesne party plate

ili **cooking show punkt**- listići prženog soparnika sa skutom, ružmarinom i blitvom

**PETAK** 71 EUR

**SUBOTA** 76 EUR

## 2. Kontinentalni svadbeni menu

### Hladno predjelo

Lijepo aranžirani pršut, dimljena šunka, kulen, raznovrsni miješani sirevi, te druge fine hladne delikatese uz francusku i rusku salatu  
Košare s raznovrsnim miješanim kruhom i domaćim pecivima

### Juha

Gusta krem zagorska juha sa dimljenim mesom i gljivama

### Glavno jelo

Svinjeće pečenje s prilogom zapečenog krumpira i povrća

Pohana piletina u mekom pivskom tijestu na «Orly» način uz prilog povrća na žaru

Raznovrsni grill specijaliteti uz prilog prženih kroketa

*(kockice piletine u košuljici od špeka, svinjska pisanica punjena pršutom i sirom, zabatak, pureći file...)*

Umak od raznovrsnih gljiva

Sezonska miješana salata

**Svečana prigodna torta** *po želji i dizajnu mladenaca- uključena kao promocija u ovaj menu*

*(ledeni vjetar, mousse tri vrste čokolade, ferrero, mousse šumsko voće/jagoda, schwarzwald...)*

### Pečenje

Hladno ili toplo pečenje odojak s ražnja uz aranžmane mladog luka i paradajza

Krumpir pole na pekarski način

### Desert

Miješani domaći suhi i kremasti kolačići

### Kasno jelo

Slane savijače od sira

**PETAK** 75 EUR

**SUBOTA** 80 EUR

## 3. Klasična svečana svadbena večera

### Hladno predjelo

Lijepo aranžirani pršut, dimljena šunka, kulen, raznovrsni miješani sirevi, te druge fine hladne delikatese uz francusku i rusku salatu  
Košare s raznovrsnim miješanim kruhom i domaćim pecivima

### Juha

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mrkvice, govedine i celera

### Glavno jelo

Teletina ispod peke s prilogom zapečenog krumpira i povrća

Pohana piletina u mekom pivskom tijestu na «Orly» način uz prilog povrća na žaru

Raznovrsni grill specijaliteti uz prilog prženih kroketa

*(kockice piletine u košuljici od špeka, svinjska pisanica punjena pršutom i sirom, zabatak, pureći file...)*

Umak od raznovrsnih gljiva

Sezonska miješana salata

**Svečana prigodna torta** *po želji i dizajnu mladenaca- uključena kao promocija u ovaj menu*

*(ledeni vjetar, mousse tri vrste čokolade, ferrero, mousse šumsko voće/jagoda, schwarzwald...)*

### Pečenje

Mlada janjetina s ražnja uz prilog krumpirovih poli na pekarski način (50%)

Hladno pečenje odojak s ražnja uz aranžmane mladnog luka i paradajza (50%)

### Desert

Miješani domaći suhi i kremasti kolačići

### Kasno jelo

Vinski gulaš

**PETAK** 79 EUR

**SUBOTA** 84 EUR

## 4. Gurmanski svečani svadbeni menu

### Hladno predjelo

Lijepo aranžirani pršut, dimljena šunka, kulen, raznovrsni miješani sirevi, te druge fine hladne delikatese uz rusku salatu  
Dimljeni losos s umakom od limuna uz salatu s plodovima mora  
Košare s raznovrsnim miješanim kruhom i domaćim pecivima

### Toplo predjelo

Zapečeni domaći štrukli

### Juha

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mrkvice, govedine i celera

### Glavno jelo

Pohani pureći filet «a la Vladimir» u povrtnom umaku s prilogom kroketa  
Svinjeći filet punjen pršutom i sirom na žaru uz prilog krumpira na pekarski način  
Pašticada na dalmatinski način uz prilog njoki  
Sezonska miješana salata

**Svečana prigodna torta** po želji i dizajnu mladenaca- *uključena kao promocija u ovaj menu*  
(ledeni vjetar, mousse tri vrste čokolade, ferrero, mousse šumsko voće/jagoda, schwarzwald...)

### Pečenje

Mlada janjetina s ražnja uz prilog krumpirovih poli na pekarski način (50%)  
Hladno pečenje odojak s ražnja uz aranžmane mladnog luka i paradajza (50%)

### Desert

Miješani domaći suhi i kremasti kolačići

### Kasno jelo

vinski gulaš ili «čobanac»

**PETAK** 84 EUR  
**SUBOTA** 89 EUR

## 5. Ekskluzivna svadbena večera

### Hladno predjelo

Lijepo aranžirani pršut, naresci od divljači, dimljena šunka, kulen, raznovrsni miješani sirevi, te druge fine hladne delikatese uz bukete talijanskih vege/pasta salati i morskih salati  
Košare s raznovrsnim miješanim kruhom i domaćim pecivima

### Toplo predjelo

Domaći pileće trakice u tempura umaku s tri vrste umaka (*tartar, kremasti «velute» i ljuti «chilly»*)

### Juha

Teleća ragu juha

### Glavno jelo

Pletenica od fileta s pancetom i ružmarinom na žaru uz prilog povrće na maslacu  
Divljač na francuski način uz prilog krušnih kuglica i dip od brusnice  
Fileti bijele morske ribe s prilogom blitve i krumpira na dalmatinski način  
Sezonska miješana salata

**Svečana prigodna torta** po želji i dizajnu mladenaca- *uključena kao promocija u ovaj menu*  
(ledeni vjetar, mousse tri vrste čokolade, ferrero, mousse šumsko voće/jagoda, schwarzwald...)

### Pečenje

Mlada janjetina s ražnja uz prilog krumpirovih poli na pekarski način (50%)  
Hladno pečenje odojak s ražnja uz aranžmane mladnog luka i paradajza (50%)

### Desert

Miješani domaći suhi i kremasti kolačići + slatko-voćni stol

### Kasno jelo

Gulaš od divljači

**PETAK** 90 EUR  
**SUBOTA** 95 EUR

## 6. Svečana večera- buffet varijanta- švedski stol

### Hladno i toplo predjelo (švedski stol)

Lijepo aranžirani pršut, dimljena šunka, kulen, raznovrsni miješani sirevi...  
Tricolore pasta salata s kozicama i povrćem u krem umaku  
Grčka salata sa scejžim povrćem i feta sirom  
Azijska salata s dimljenim tofuom i povrćem u soja umaku  
Zapečeni domaći štrukli na zagorski način  
Domaća pasta u umaku od tartufa (*moгуć dodatni cooking show u velikom Grana Padano kolutu sira*)  
Bijeli rižoto s kozicama  
Košare s raznovrsnim miješanim kruhom i domaćim pecivima

### Juha (posluženo gostima za stolove)

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mrkvice, govedine i celera

### Glavno jelo (švedski stol)

Pašticada na dalmatinski način uz prilog njoki  
Teletina ispod peke s prilogom zapečenog krumpira i povrća  
Pohana pileтина u mekom pivskom tijestu na «Orly» način uz prilog povrća na žaru  
Raznovrsni grill specijaliteti uz prilog prženih kroketa  
(*kockice piletine u košuljici od špeka, svinjska pisanica punjena pršutom i sirom, zabatak, pureći file...*)  
Sezonska miješana salata

**Svečana prigodna torta** po želji i dizajnu mladenaca- *uključena kao promocija u ovaj menu*  
(ledeni vjetar, mousse tri vrste čokolade, ferrero, mousse šumsko voće/jagoda, schwarzwald...)

### Pečenje (švedski stol)

Mlada janjetina s ražnja uz prilog krumpirovih poli na pekarski način (50%)  
Hladno pečenje odojak s ražnja uz aranžmane mladnog luka i paradajza (50%)

### Desert

Miješani domaći suhi i kremasti kolačići + slatko-voćni stol

### Kasno jelo

Gulaš od divljači

**PETAK** 82 EUR  
**SUBOTA** 87 EUR