



# MEDANOVIĆ

WEDDINGS & EVENTS





# MEDANOVIĆ

WEDDINGS & EVENTS

Nakon godina stvaranja uspomena i okusa u našem Restoranu za Vašu Dušu, odlučili smo napraviti iskorak i unaprijediti sve ono najbolje što smo godinama gradili na jednom mjestu. Tako je nastao Medanović Weddings&Events, prostor koji spaja toplinu domaće atmosfere s pažljivo osmišljenim detaljima za vaš poseban dan.

Smješten nadomak Zagreba, naš je prostor osmišljen kako bi svaka proslava bila jedinstveno iskustvo. Okružen zelenilom, s uređenim dijelom za ceremonije na otvorenom, pruža idealnu kulisu za stvaranje uspomena koje traju.

Posebno se ponosimo činjenicom da imamo vlastitu, potpuno opremljenu kuhinju na licu mjesta – što je rijetkost u svijetu vjenčanja. Time garantiramo svježinu i kvalitetu svakog posluženog jela. Naš kulinarski tim njeguje domaći pristup kuhanju i koristi sezonske i lokalne namirnice te tako svaki zalogaj priča priču o ljubavi prema tradiciji, kvaliteti i domaćem okusu.

Naš iskusni tim posvećen je tome da svaka vaša želja bude ispunjena, a svaki detalj pažljivo razraden. Vjerujemo da je svaki događaj jedinstven i zaslužuje osoban pristup – upravo zato smo ovdje, da s vama zajedno ispišemo najljepše stranice vaše priče.

Ovo je san koji živimo svakodnevno – i s radošću ćemo biti dio vašeg.

Maja Medanović Kolić





## M E N I 1

### Classic meni

---

#### HLADNO PREDJELO

Domaći suhomesnati odabir: dalmatinski pršut, kulen i domaća šunka  
Selekcija finih sireva  
Klasična francuska salata  
Svježi sir s vrhnjem

#### JUHA

Domaća goveda juha s rezancima

#### GLAVNA JELA

Teleća vratina u umaku od vlastitog pečenja,  
poslužen s pekarskim krumpirom  
Pileći odrezak punjen sirom i šunkom ("Zagrebački")  
s rižom i pirjanim povrćem  
Svinjski file u umaku od šampinjona, s domaćim širokim rezancima  
Miješane sezonske salate  
Domaći kruh – tri vrste

#### SVEČANO PEČENJE

Hrskavo pečeni odojak i mlada janjetina  
Rajčica i luk kao prilog, pečeni krumpir s povrćem

#### GULAŠ ZA KRAJ

Turopoljski gulaš, vinski gulaš ili slavonski čobanac (po izboru)

#### SLASTICE

Domaći kolači ili slatki stol

---

85 €

\*Cijena menija po osobi



## M E N I 2

### Premium meni

---

#### HLADNO PREDJELO

Domaći suhomesnati odabir: dalmatinski pršut, kulen, budola i domaća šunka  
Selekcija finih sireva  
Klasična francuska salata  
Salata od piletine  
Salata kuće s bosiljkom i cherry rajčicama  
Svježi sir s vrhnjem

#### TOPLO PREDJELO

Zapečeni domaći štrukli ili Zlatni rižoto od puretine

#### JUHA

Domaća goveda juha s rezancima ili Krem juha od šampinjona

#### GLAVNA JELA

Teleća vratina u umaku od pečenja s krumpirom pečenim na špeku  
Pileći odresci u hrskavoj panko korici s rižotom domaće recepture  
Svinjski file u umaku od šumskih gljiva s domaćim njokima  
Miješane sezonske salate  
Domaći kruh – tri vrste

#### SVEČANO PEČENJE

Hrskavo pečeni odojak i mlada janjetina  
Rajčica i luk kao prilog, pečeni krumpir s povrćem

#### GULAŠ ZA KRAJ

Turopoljski gulaš, vinski gulaš ili slavonski čobanac (po izboru)

#### SLASTICE

Domaći kolači ili slatki stol

---

90 €

\*Cijena menija po osobi

\*GRATIS DODATAK ZA POSEBAN UGODAJ

Niski dim i prskalice za prvi ples



## M E N I 3

### Luxury meni

---

#### HLADNO PREDJELO

Domaći suhomesnati odabir: dalmatinski pršut, kulen, budola i domaća šunka  
Selekcija finih sireva  
Klasična francuska salata  
Salata od piletine  
Salata kuće s bosiljkom i cherry rajčicama  
Svježi sir s vrhnjem  
Salata od hobotnice  
Hrskave proljetne rollice

#### TOPLO PREDJELO

Zapečeni domaći štrukli  
Pljukanci sa svježim špinatom i pestom od bosiljka ili Tagliatelle s kozicama na mediteranski

#### JUHA

Domaća goveda juha s rezancima  
Krem juha od šampinjona

#### GLAVNA JELA

Teleća vratina u umaku od vina, s pečenim krumpirom na dalmatinski način  
Pileći odrezak punjen sirom i šunkom ("Zagrebački") s rižom i pirjanim povrćem  
Svinjski medaljoni u umaku od pršuta i kadulje, s hrskavim kroketima ili domaćim valjušcima  
Miješane sezonske salate  
Domaći kruh – tri vrste

#### SVEČANO PEČENJE

Hrskavo pečeni odojak i mlada janjetina  
Rajčica i luk kao prilog, pečeni krumpir s povrćem

#### GULAŠ ZA KRAJ

Turopoljski gulaš, vinski gulaš ili slavonski čobanac (po izboru)

#### SLASTICE

Domaći kolači ili slatki stol

#### SVADBENA TORTA

---

95 €

\*Cijena menija po osobi

\*GRATIS DODATAK ZA POSEBAN UGODAJ

Niski dim i prskalice za prvi ples





# PIĆE UZ SVADBENU VEČERU

neograničena potrošnja

---

## APERITIVI

Viljamovka, Komovica, Travarica, Medica, Borovnička, Stock,  
Pelinkovac, Gin, Vodka

## VINO BIJELO

Jarec, Graševina Vetos

## VINO CRNO

Merlot, Cabernet Sauvignon

## PIVO

Domaće pivo po izboru

## PJENUŠAC

## SOKOVI

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic  
Naranča, jabuka, multivitamin  
Jana (negazirana voda), Jamnica (gazirana voda)

## TOPLA PIĆA

Kava, čaj

---

\*mogućnost posluživanja stranog žestokog pića u angažmanu  
mladenaca ili uz nadoplatu 5€ po osobi





# K O K T E L I

---

## Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Brusnica, Limeta (lime juice)

## Skinny beach

Vodka, Sok limun, Mineralna voda

## Hawaiian vodka

Vodka, Grenadina, Ananas, Sok limun, Sok naranča

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Mineralna voda

## Tom Collins

Gin, Limun sok, Šećer, Mineralna voda

## Mojito

Bijeli rum, Menta, Limeta, Smeđi šećer, Mineralna voda

## Blue Hawaiian

Bijeli rum, Blue curaçao, Kokos liqeur, Ananas

---

\*nadoplata 3€ po osobi

\*posluživanje uz piće dobrodošlice u trajanju od 1,5h

\*mogućnost personalizacije



## GRATIS

dodatna oprema

---

### DEKORACIJA I ORGANIZACIJA

LCD ekran za prikaz popisa uzvanika  
Brojevi za označavanje stolova  
Kutija za kuverte / darove  
Kutak za fotografiranje

### NAMJEŠTAJ I RASPORED

Buffet stolovi za hranu  
Barski stolovi na terasi  
Okrugli ili ravni stolovi  
Stolice s bijelim navlakama  
Tri boje stolnjaka (bijela, crna, bež)  
Platneni ubrusi

### DODATNE POGODNOSTI

Rasvjeta s mogućnošću bojanja sale  
Slatki stol ili kolači po stolovima  
Meni karte za goste  
Niski dim i prskalice\* (uz Premium i Luxury meni)  
Svadbena torta\* (uz Luxury meni)  
Poseban WC za mladence  
Soba za osvježenje za mladence  
ZAMP uključen  
Piramida čaša za šampanjac (nadoplata 100 €)  
Vatromet Show (prema individualnom dogovoru)





## C J E N I K

### MENI 1

Classic meni iznosi 85 € (po osobi)

### MENI 2

Premium meni iznosi 90 € (po osobi)

### MENI 3

Luxury meni iznosi 95 € (po osobi)

Djeca do 7 godina gratis, 7–12 godina pola cijene

### POSEBNA PONUDA ZA TERMINE NEDJELJOM

-5% popusta

### GARANCIJA CIJENE MENIJA

- Garantiramo vam dogovorenu cijenu menija da se neće mijenjati do kraja 2027. godine

### NAPOMENE

- Konačan broj uzvanika javiti 8 dana prije vjenčanja
- Tlocrt rasporeda sjedenja uzvanika poslati najkasnije 5 dana prije vjenčanja
- Trajanje proslave je predviđeno najkasnije do 5:00 sati ujutro
- PDV je uključen u gore navedene cijene
- Potpisom ugovora i uplatom predujma potvrđujete svoj termin · 500 €

## KONTAKT

---

**Antonela Feketija Banfić**

*Voditeljica marketinga i prodaje*

+385 99 660 3148

**Andrija Žuljević**

*Voditelj sale*

+385 91 250 9875

**Maja Medanović Kolić**

*Vlasnica Medanović W&E*

+385 99 809 2652

E-MAIL: [medanovic.we@gmail.com](mailto:medanovic.we@gmail.com)

WEB: <https://medanovic-weddings-events.hr>

---

Dogovorite sastanak i obilazak sale kako biste  
dobili dodatne informacije i rezervirali svoj  
termin. Veselimo se susretu!

---