


HOTEL
★★★★
DUBROVNIK
ZAGREB

Božićni domjenci i Gala večere



Vaš hotel u srcu Zagreba!

Poštovani,

Ovom božićnom ponudom želimo prezentirati naše usluge.

Ako su Vaše želje drugačije od ponude u prilogu, rado ćemo kreirati Vaš Božićni party ili domjenak na Vaše zadovoljstvo.

Vaša svečanost je naša svečanost!

Zahvaljujemo na povjerenju!
Srdačno Vaše,



MARIJA ARAPOVIĆ

Voditelj konvencijsko-banketnog odjela

tel.: +385 1 48 63 504

fax. +385 1 48 63 507

conv@hotel-dubrovnik.hr

www.hotel-dubrovnik.hr

PETRA BALOBAN

Asistent voditelja konvencijsko-banketnog odjela

tel.: +385 1 48 63 517

fax. +385 1 48 63 507

sales2@hotel-dubrovnik.hr

www.hotel-dubrovnik.hr



DOMJENAK BR. 1

- za minimalno 30 osoba -



- * Sirevi razni domaći
- * Šunka i kornišoni
- * Svježe voće garni
- * Zapečene zagorske štrukle
- * Farfalle s povrćem, maslinovim uljem i finim začinima
- * Risotto sa šampinjonima
- * Piletina tempura
- * Povrće na roštilju
- * Razna peciva i kruh
- * Savijača s jabukama
- * Naranča Parfait



140,00 kn po osobi

DOMJENAK BR. 2

- za minimalno 30 osoba -

* Francuski čajni canape

*

dalmatinski
pršut

* šunka

*

plemeniti sirevi

* domaći sirevi

* kavijar

* kulen

* pate



* Cezarova pileća salata

* Hladan roast beef, hren i kornišoni

* Mozzarella sa svježom rajčicom

* Razna peciva i francuski kruh

* Zapečene zagorske štrukle

* Topli trokutići od špinata i sira

* Brochette od piletine i ruskavog povrća

* Risotto vegetariana



- ★ *Mozart torta*
- ★ *Vanilija Parfait*
- ★ *Prekomurski kolač od sira, jabuka i maka*

150,00 kn po osobi

DOMJENAK BR. 3

- za minimalno 30 osoba -

- ★ *Dalmatinski pršut i masline*
- ★ *Šunka i kornišoni*
- ★ *Svježe voće garni*
- ★ *Lasagnette "Dubrovnik"*
- ★ *Farfalle s povrćem i maslinovim uljem*
- ★ *Risotto sa šampinjonima*
- ★ *Pureći medaljoni Parisiene*
- ★ *Losos blanketi u Vermouthu, flambee*

- ★ *Mousse od čokolade*
- ★ *Savijača sa višnjama*



160,00 kn po osobi

DOMJENAK BR. 4

- za minimalno 30 osoba -

HLADNA JELA :

* Trubice dalmatinskog pršuta

* Ekspoziti raznih sireva : * livanjski

* gauda

* cammembert

* gorgonzola

* roquefort

* Tuna salata „California,, vermiceli tjestenina, soya
začin, dressing vinaigrette

* Cezarova pileća salata u gnjezdu delikatnog zelenila

TOPLA JELA :

* Zapečeni zagorski štrukli

* Pureći medaljoni tempura

* Penne bolognese

* Teletina soute s gljivama: pečurke i bukovače

* Bavarske palačinke od ribanog krumpira



** Oslić parisiene sa salsom od svježe rajčice, češnjaka, peršina, i maslinovog ulja*

EKSPONAT RAZNIH KOLAČA

170,00 kn po osobi

CJELOVEČERNJI GALA ŠVEDSKI STOL

- za minimalno 50 osoba -

Menu Br. 1

HLADNA JELA :

** Galantine de Volaille*

(mozaik galantina od kokoši, šunke, svinjetine, oraha i brandy-a)

** Salade Nicoise*

(zelena salata, tuna, mahune, kuhana jaja, incuni, vinaigrette)

** Tomato, mozzarella i bosiljak*

(rajčica, buffalo mozzarella, maslinovo ulje i bosiljak)

** Camembert i roquefort sir, bijelo i crno grožđe*

TOPLA JELA :

** Filets de Coulin Parmantier*

(filet oslića, krumpir, pečurke - zapečeno u pećnici, bijeli umak od sira)

** Supremes de Volaille Sandemann*



(pileći medaljoni na pariški preliven s krem umakom od whiskey-a i paprike)

*** *Cassoulet Toulousian***

(tuluška kasoleta od bijelog graha, svinjetine, ljute kobasice, umak od rajčice s klinčićem)

*** *Cotes de pork a la Normande***

(svinjski kotleti na žaru, jabuke, brandy, vrhnje)

*** *Pommes Sautees***

(zapečeni krumpir)

*** *Riz Creole Tumeric***

(Creolska riža s tumerikom)

*** *Legimi alla Mediterranea***

(povrće na mediteranski s maslinovim uljem i češnjakom)

DESSERT:

*** *Charlotte de Pommes***

(šarlota od jabuka)

*** *Tarte a l' ananas***

(torta od ananasa)

*** *Gateau moka***

(gato moka)



210,00 kn po osobi
GALA VEČERA
Francuski servis

Menu Br. 2

*** Crepes Dominique**

(duo palačinke punjene porilukom, kockicama sira, začinjeno hamburger špekom, finim začinima, krem umak - zapečeno u pećnici)

*** Bouillabaisse l' enfant**

(riblja juha od fileta bijele ribe, crab prutića, korjenastog povrća: celer, koromač, mrkva, krumpir, akcentirano tumeric začinom i ruskavom rajčicom)

*** Medallions de pork a la Nicole**

(zlatno - rumeni medaljoni u shitakee naglasku s prilogom papardelle tjestenine s bukovaca i snopićem tikvica)

*** Salata od svježeg špinata, zelene jabuke i croutona**

(dressing od limunovog soka, maslinovog ulja i finih začina)

* *Poires Charlotte*

* *Caffe*



250,00 kn po osobi

IZBORI PIĆA

1. *Prema Vašim željama*

Prema cjeniku i količinama

2. *U Vašem angažmanu*

Usluga Servisa.....40,00 kn po osobi

3. *Pića u paketu*

* *Aperitiv dobrodošlice*

* *Buteljirano vino*

* *Voda izvorska i gazirana*

* *Coca Cola*

* *Orange juice*

.....110,00 kn po osobi

