

NOVOUREĐENI

GASTROGLOBUS

restaurant & catering

USPJEH VRIJEDAN TRUDA, USPOMENE VRIJEDNE ČUVANJA!



MATURALNA VEČER 2012.



GASTRO GLOBUS, restoran – catering
AVENIJA DUBROVNIK 15, ZAGREB

www.gastro-globus.hr
nada@gastro-globus.hr

01 6554 377, 098 511 381, 091 107 1033

facebook

PRATITE NAS NA FACEBOOKU!

Poštovani,

Sa velikim zadovoljstvom slobodni smo Vam ponuditi organizaciju svečane maturalne večeri, te Vam na odabir nudimo:

- OPCIJA I:** Samo jedna škola
- OPCIJA II:** Večer trećih razreda (dvije ili više škola zajedno)
Večer četvrtih razreda (dvije ili više škola zajedno)
- DVORANE:** Ambasador
Zimski vrt
- PRIPREMA:** Okrugli banketni stolovi (10 osoba)
- HRANA:** Hladno – topli buffet I (ponuda u privitku)
Hladno – topli buffet II (ponuda u privitku)
- PIĆE I:** ograničiti prema dogovoru
PIĆE II: od maturanata
PIĆE III: paket pića **uključen u cijenu paketa:**
Welcome drink za učenike i roditelje:
pjenušac i domaća žestoka pića
(Pelinkovac, Istra bitter, Brandy, Travarica, Vodka, Lozovača, Juice...)
- UŽIVAJTE BEZ OGRANIČENJA:**
Vino bijelo 1/1 : Đakovo graševina
Vino crno 1/1 : Makedonski Vranac
Sokovi 1/1: Coca cola, Fanta, Juice, Gusti
Voda 1/1: gazirana i negazirana
Pivo: Ožujsko, Radler ili prema dogovoru
- ZABAVNI PROGRAM: uključen u cijenu:**
Band: DRAMA BAND
Facebook: D r a m a (ukucati razmak između slova)
Voditelj: FRAN RIDJAN
DJ: ALESSANDRO
Specijalni svjetlosni efekti
FOTO STUDIO
- DEKORACIJE:** Presvlake na stolice, svijeće/ **uključene u cijenu**
- USLUGA NOĆNOG SERVISA:** **Uključena u cijenu**
- OSIGURANJE:** Zaštitorska tvrtka - **uključena u cijenu**
- ZAMP:** **Uključen u cijenu**
- SNIMATELJ:** Snimanje večeri na DVD –u /1 **primjerak po učeniku**
FOTOGRAF: Fotografiranje / **2 fotografije po učeniku**
Uključeno u cijenu

MOGUĆNOSTNA IZRADA POSEBNE PONUDE NA ZAHTJEV UČENIKA (ŠKOLE)

CIJENA VIŠE ŠKOLA ZAJEDNO

CIJENA I: po osobi iznosi: 450,00 kn. (cca 200- 300 učenika)

U cijenu uključeno:

- Band: DRAMA
- Voditelj: FRAN RIDJAN
- DJ: ALESSANDRO
- welcom drink za učenike i roditelje
- hrana: hladno- topli buffet ponuda I ili II
- neograničena količina konzumacije pića paket- piće III
- presvlake na stolice
- 2 fotografije + 1 DVD po učeniku
- specijalni svjetlosni efekti

CIJENA SAMO JEDNA ŠKOLA

CIJENA II: po osobi iznosi: 450,00 kn.

U cijenu uključeno:

- Band: DRAMA
- Voditelj: FRAN RIDJAN
- DJ: ALESSANDRO
- welcom drink za učenike i roditelje
- hrana: hladno- topli buffet ponuda I ili II
- neograničena količina konzumacije pića paket- piće III
- presvlake na stolice
- 2 fotografije + 1 DVD po učeniku
- specijalni svjetlosni efekti

ZA GRUPE SA MANJIM BROJEM UČENIKA (ispod 120 učenika) CIJENA SE POVEĆAVA ZA ZABAVNI PROGRAM (BAND, DJ, VODITELJ).

CIJENA III: po osobi iznosi: 400,00 kn.

U cijenu uključeno:

- Band: DRAMA
- Voditelj: FRAN RIDJAN
- DJ: ALESSANDRO
- welcom dink za učenike i roditelje
- hrana: hladno-topli buffet ponuda I ili II
- ograničena količina konzumacije pića po osobi: bijelo vino 0,25l, voda gazirana 0,50l , sok 1l
- presvlake na stolice
- specijalni svjetlosni efekti
- 2 fotografije + 1 DVD po učeniku

ZA GRUPE SA MANJIM BROJEM UČENIKA (ispod 100 učenika) CIJENA SE POVEĆAVA ZA ZABAVNI PROGRAM (BAND, DJ, VODITELJ)

CIJENA III: po osobi iznosi: 330,00 kn.

U cijenu uključeni:

- welcom drink za učenike i roditelje
- hrana: hladno- topli buffet ponuda I ili II
- presvlake na stolice
- 2 fotografije + 1 DVD po učeniku
- specijalni svjetlosni efekti
- voditelj: FRAN RIDJAN
- DJ: ALESSANDRO

Piće u organizaciji maturanata/ u cijenu uključen servis pića
Showu band u organizaciji maturanata

ZA GRUPE SA MANJIM BROJEM UČENIKA (ispod 100 učenika) CIJENA SE POVEĆAVA ZA ZABAVNI PROGRAM (DJ, VODITELJ).

U KOLIKO MATURANTI ŽELE SAMI ORGANIZIRATI ZABAVNI PROGRAM (BAND, DJ, VODITELJ), FOTOGRAFA, SNIMATELJA, GORE NAVEDENE CIJENE SE UMANJUJU ZA IZNOS ZABAVNOG PROGRAMA, FOTOGRAFIJA, DVD-A.

RAVNATELJI (ICE): Za ravnatelja (icu) škole te svakog razrednika (icu) ne naplaćujemo cijeli maturalni paket.

PROFESORI (ICE): Za profesore, koje učenici pozovu kao goste, **cijena iznosi 250,00 kn.**

PLAĆANJE: Ukupan iznos uplaćuje se gotovinom u dvije rate:
I rata - po potvrdi rezervacije
II rata - najkasnije deset dana prije svečane maturalne večere

PROGRAM: naš prijedlog/prihvaćamo sve Vaše izmjene i sugestije.

IZBOR MISS I MISTERA VEČERI, izabrani kandidati sudjeluju u finalnom izboru MISS I MISTERA HRVATSKE ZA MISS SVIJETA 2013.god. /organizira se samo na večerima više škola zajedno ili prema dogovoru za pojedinačne škole.

- 19:45 sati: okupljanje- welcome drink
- 20:00 sati: ulazak u dvoranu (učenici i roditelji)
- 20:15 sati: pozdravni govor ravnatelj (ica), učenici
- 20:20 sati: ples sa roditeljima
- 20:30 sati: fotografiranje po razredima
- 20:50 sati: otvaranje buffet stola - „dobar tek“
- 21:30 sati: „dobro došli na plesni podij i neka počne najluđa noć“
- 23:00 sati: izbor Miss i Mistera večeri, „sretno na izboru za Miss i Mistera Hrvatske“
- 00:00 sata: na Vaš prijedlog sa zadovoljstvom ćemo u program uključiti zabavljače iz Vaše škole (plesaće, animatore, pjevače...)
- 00:30 sati: zabavni dio večeri uz ples
- 04:30 sati: **završetak**, „laka noć!“, nadam se da će Vam ova večer ostati u nezaboravnom sjećanju.

PROGRAM JEDNA ŠKOLA: prema dogovoru, zajedno sa Vama radimo na osmišljavanju programa.

DOBRO DOŠLI U GASTRO-GLOBUS, SVE VAS VOLIMO!!!!

Gore navedene ponude su naš prijedlog, za sve izmjene i Vaše prijedloge ostajemo otvoreni.

Molimo Vas da što prije rezervirate dvoranu

Nadamo se da smo našom ponudom ispunili Vaša očekivanja, te Vas molimo ukoliko imate sugestije ili trebate dodatne informacije da se obratite na brojeve:

**Tel: 01/ 6554 – 377
01/ 6590 – 211**

**Mob: 098/ 511 – 381
091 /1071 – 033**

**e-mail: info@gastro-globus.hr
nada@gastro-globus.hr**

Nada Dopuđa
voditeljica prodaje

PONUDA I / HLADNO – TOPLI BUFFET

Hladna jela

Lijepo aranžirani dalmatinski pršut s rezbarenim dinjama i miješanim maslinama
Domaća šunka pečena u kruhu s mladim lukom, rotkvicama i umakom od hrena
Plata delikatesnih narezaka hrvatskih proizvođača
Aranžirana paleta odabranih miješanih sireva sa orasima i groždem
Lađice s kremom od bakalara i oslića
Spring rollice od piletine servirane u čašicama sa pikantnim umakom od soje
Mini quiche lorraines sa šunkom i sirom

Salate

Salata od jadranske hobotnice sa krumpirom
Salata od piletine „Opera“ (piletina sa žara, povrće, majoneza, začini)
Izbor raznih sezonskih salata

Vegeterijanska jela

Grčka salata s Feta sirom i maslinama
Bruschette s rajčicom i bosiljkom
Rezanci sa kremastim umakom od fininih trava

Topla jela

Zapečeni domaći štrukli- vlastita proizvodnja
Torteline „Piemonte“
Rižoto od morskih plodova
Pečeni svinjski but na pekarski način uz prilog pečenog krumpira
Pileći roščići, šampinjoni na žaru, pommes frites, umak „Remulat“
Teleći soute sa povrćem i domaćim njokama od krumpira
Pržene lignje, pommes frites, tartar umak

Slastice

Mini savijača od jabuka i višanja
Torta od sira sa šumskim voćem
Izbor raznih musseva u čašicama
Mini princes krafne
Tiramisu
Mix sitnih kolača (šubarice, kiflice, mađarice, londoner štangice, rafaelo)

Raskošni voćni aranžmani u prozirnim staklenim posudama

Izbor raznovrsnog peciva+ miješanog kruha

PONUDA II / HLADNO – TOPLI BUFFET

Hladna jela

Slavonski pladanj (kulen, kulenova seka, slavonska kobasica)
Lijepo aranžirani dalmatinski pršut s rezbarenim dinjama i miješanim maslinama
Dimljena šunka pečena u kruhu s mladim lukom, rotkvicama i umakom od hrena
Plata delikatesnih narezaka hrvatskih proizvođača
Aranžirana paleta odabranih miješanih sireva sa orasima i grožđem
Lađice s kremom od bakalara i oslića
Spring rollice od piletine servirane u čašicama sa pikantnim umakom od soje
Mini quiche lorraines sa špinatom i sirom

Salate

Salata „Caprese“ (ploške rajčice i mozarelle, začinjene maslinovim uljem, bosiljkom i acetom balzamicom)
Salata „Riviera“ (tunjevina, rajčica, paprika, celer, artičoke, mladi luk, jaja, incuni, crne masline, sok od limuna, maslinovo ulje...)
Salata od jadranske hobotnice s maslinama, kaparima i lukom
Pileća salata sa rižom (piletina sa roštilja, paprika, rajčica, grašak, šafran, riža...)
Izbor sezonskih salata

Vegeterijanska jela

Proljetni savitci od povrća
Rezanci „Moltancina“ (zeleni i bijeli široki rezanci sa gljivama, artičokama u finom kremastom umaku)

Topla jela

Zapečeni zagorski štrukli- vlastita proizvodnja
Mini savijača od špinata sa sirom
Njoke u gorgonzoli sa povrćem
Pohani pileći medaljoni, kroketi, povrće na maslacu
Mix sa roštilja: svinjski kotlet na žaru, ražnjići, mini pljeskavica, pečenice, pileći file, hamburger, pommies frites, šampinjoni na žaru
Pureći medaljoni u umaku od hrena sa zelenim njokama od šparoga
Teletina ispod peke, krumpir ispod peke
Pržene lignje, pommies frites, tartar umak

Slastice

Mousse od bijele čokolade sa umakom od jagoda
Mini savijače od jabuka i višanja
Čašice s panna-cotom od naranče i buttermilchom
Tiramisu
Mini princes krafne
Mix sitnih kolača (šubarice, kiflice, mađarice, londoner štangice, rafaelo i dr.)

Raskošni voćni aranžmani u prozirnim staklenim posudama

Izbor raznovrsnog peciva+ miješanog kruha