

Tajni sastojak uijek je ljubav*

* "Nijedno uže ne vuče tako snažno
i ne povezuje tako čvrsto
kao tanka nit ljubavi."

Dragi mladenci,

sklapanje braka i izricanje pristanka sudbonosno je za svakoga čovjeka.

Uz iščekivanje toga najljepšega događaja i sveopće veselje, mnogo je posla i detalja koje treba urediti kako bi svečanost protekla dostojanstveno i radosno.

Kako bi sve proteklo kako treba, Gastro Globus nudi cjelokupnu organizaciju vašega vjenčanja.

Vjerujem da ćete i vi prepoznati upravo naš restoran kao idealno mjesto za proslavu najsvečanijega događaja u svojem životu.

Do nas je lako doći, pa i oni koji dolaze iz inozemstva lako nas mogu naći.

Nalazimo se na vrlo frekventnoj lokaciji, u blizini autoceste, ali i središta grada. Ispred restorana prostrano je i besplatno parkiralište, a nadomak restoranu možemo organizirati i smještaj vaših uzvanika u hotelima, apartmanima i sobama po povoljnim cijenama.

U našoj je ponudi više atraktivnih dvorana i smještajem možemo zadovoljiti i najzahtjevnije klijente. Vjerujemo kako će vaša ljubavna priča u našoj organizaciji biti pamćena i vrijedna uspomena za vas – mladence i za vaše goste. Uz svečanu svadbenu večeru nudimo i besplatne dekorativne kolekcije, a za najzahtjevnije klijente spremni smo upriličiti i vrlo popularne tematske dekoracije.

Zahvaljujući vrijednoj i dugoročnoj suradnji s našim partnerima, možemo ponuditi popuste za sav popratni asortiman (prstenje, zahvalnice, pozivnice, vjenčаницe, odijela, make up i frizura, fotografiranje) bez kojega je svako vjenčanje nezamislivo.

Stari dobri običaji nalažu da svatovi obično dolaze po mladenku pa možemo organizirati i *catering* u sklopu kojega nudimo i šator te sjenice uz kompletnu dodatnu opremu.

Gastro Globus – za savršeno i pamćeno vjenčanje

Classic

— SVADBENI MENI —

Piće dobrodošlice za mladence, kumove i roditelje:

Freixenet 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste:

Amaro, Pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća šunka, mladi paški sir, tvrdi sir, francuska salata ili sir s vrhnjem, kiseli krastavci, feferoni, lučice

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima ili krem juha od povrća

GLAVNO JELO

Pirjana junetina u lovačkom umaku, pečena svinjetina u aromatičnom umaku od gljiva, pečeni otkošteni pileći batak i zabatak ili panirani pileći file, domaći njoki, riža na maslacu, domaći mlinci ili ploške od krumpira

Izbor raznih vrsta finih peciva i domaćeg kruha
Sezonska salata s dresingom

KAVA

(konzumacija bez ograničenja)
espresso, macchiato, cappuccino, Nescafé

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mlada janjetina s ražnja, hladni odojak s ražnja, mladi luk, rajčica

(pečenje na vlastitom ražnju, omjer 50 % janjetine – 50 % odojka)

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Vinski gulaš ili slavonski čobanac

SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo vino 1 l:

graševina Đakovo i *chardonnay* Đakovo

Crno vino 1 l:

plavac Pelješac

Voda:

Jamnica 1 l, Jana 0,75 l

Gazirani sokovi 1 l:

Coca-Cola / Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Prirodni sokovi 1 l:

Pago naranča, jabuka, marelica

Pivo:

Ožujsko 0,50 l, Stella 0,33 l, Cool 0,50 l, Radler 0,50 l

Elite

— SVADBENI MENI —

Piće dobrodošlice za mladence, kumove i roditelje:

Freixenet 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste:

Amaro, Pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća šunka, mladi paški sir, tvrdi sir, salata od hobotnice u košarici od radiča

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima i povrćem *julienne* ili krem juha od gljiva ili riblja juha

GLAVNO JELO

Mlada janjetina s ražnja, teleće pečenje s ružmarinom, pileći file u ovitku od kukuruznih pahuljica, pole od mladog krumpira, kroketi, carsko povrće na maslacu
Izbor raznih vrsta finih peciva i domaćeg kruha
Složena salata s dresingom

KAVA

(konzumacija bez ograničenja)
espresso, macchiato, cappuccino, Nescafé

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća šunka, mladi paški sir, tvrdi sir, sir s vrhnjem, masline

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Vinski gulaš ili slavonski čobanac

SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo vino 0,75 l:

graševina Đakovo i *chardonnay* Đakovo

Crno vino 0,75 l:

plavac Pelješac ili *cabernet sauvignon*

Voda:

Jamnica 1 l, Jana 0,75 l

Gazirani sokovi 1 l:

Coca-Cola / Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Prirodni sokovi 1 l:

Pago naranča, jabuka, marelica

Pivo:

Ožujsko 0,50 l, Stella 0,33 l, Cool 0,50 l, Radler 0,50 l

De Luxe

— SVADBENI MENI —

Piće dobrodošlice za mladence, kumove i roditelje:

Freixenet 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste:

Amaro, Pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća šunka, mladi paški sir, tvrdi sir, francuska salata ili sir s vrhnjem, kiseli krastavci, feferoni, lučice

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima ili svatovska juha

GLAVNO JELO

Sočna pečena teleća lopatica u *demi glace* umaku, marinirani svinjski file u ovitku od slanine, panirani pileći file punjen šunkom i sirom ili pureći medaljoni u finom povrtnom umaku, pekarski krumpir, kremasti rižoto od povrća, carsko povrće na maslacu
Izbor raznih vrsta finih peciva i domaćeg kruha
Složena salata s dresingom

KAVA

(konzumacija bez ograničenja)
espresso, macchiato, cappuccino, Nescafé

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mlada janjetina s ražnja, hladni odojak s ražnja, pole od mladog krumpira, mladi luk, rajčica (pečenje na vlastitom ražnju, omjer 70 % janjetine – 30 % odojka)

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Vinski gulaš ili slavonski čobanac ili sarma

SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo vino 0,75 l:

graševina Đakovo i *chardonnay* Đakovo

Crno vino 0,75 l:

plavac Pelješac ili *cabernet sauvignon*

Voda:

Jamnica 1 l, Jana 0,75 l

Gazirani sokovi 1 l:

Coca-Cola / Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Prirodni sokovi 1 l:

Pago naranča, jabuka, marelica

Pivo:

Ožujsko 0,50 l, Stella 0,33 l, Cool 0,50 l, Radler 0,50 l

Premium

— SVADBENI MENI —

Piće dobrodošlice za mladence, kumove i

roditelje:

Freixenet 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste:

Jägermeister, Ballantine's, Martini, Amaro, Pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća šunka, mladi paški sir, tvrdi sir, francuska salata ili sir s vrhnjem, kiseli krastavci, feferoni, lučice

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima ili pileća ragu juha

GLAVNO JELO

Rolana teleća prsa punjena finim povrćem, marinirani svinjski lungić u umaku od šumskih gljiva, pureći savitak punjen pršutom i mladim sirom u sezamu, gratinirani krumpir, domaći njoki, rižoto od graška i mrkve
Izbor raznih vrsta finih peciva i domaćeg kruha
Složena salata s dresingom

KAVA

(konzumacija bez ograničenja)
espresso, macchiato, cappuccino, Nescafé

KOLAČI I SVADBENA TORTA

uključeni u cijenu menija

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mlada janjetina s ražnja, hladni odojak s ražnja, pole od mladog krumpira, mladi luk, rajčica (pečenje na vlastitom ražnju, omjer 70 % janjetine – 30 % odojka)

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Lovački gulaš ili slavonski čobanac ili sarma

SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo vino 0,75 l:

graševina Đakovo i *chardonnay* Đakovo

Crno vino 0,75 l:

plavac Pelješac ili *cabernet sauvignon*

Voda:

Jamnica 1 l, Jana 0,75 l

Gazirani sokovi 1 l:

Coca-Cola / Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Prirodni sokovi 1 l:

Pago naranča, jabuka, marelica

Pivo:

Ožujsko 0,50 l, Stella 0,33 l, Cool 0,50 l, Radler 0,50 l

Exclusive

— SVADBENI MENI —

Piće dobrodošlice za mladence, kumove i roditelje:

Freixenet 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste:

Jägermeister, Ballantine's, Jack Daniel's, Stock, Martini, Amaro, Pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, šunka pečena u kruhu, slavonski kulen, mladi paški sir, tvrdi sir, pašteta od piletine s medom, salata od mozzarelle i cherry rajčice, masline

JUHA

odaberite dvije od ponuđenih kombinacija:

Goveđa juha s domaćim rezancima, svatovska juha ili krem juha od gljiva

TOPLA PREDJELA

Zapečeni domaći štrukli
Kremasti rižoto s kozicama i sirom
Grana Padano ili crni rižoto od sipe

GLAVNA JELA

odaberite tri vrste mesa i tri vrste priloga: Dalmatinska paštica, teletina ispod peke, svinjski medaljoni u umaku od zelenog papra, svinjski lungić punjen sirom, pileći file u parmezanu, panirani pileći file punjen šunkom i sirom, pureći medaljoni u umaku od pršuta, pureći svitci punjeni povrćem *julienne*
Krumpir ispod peke, ploške od krumpira, domaći njoki, kroketi, kremasti rižoto od povrća, riža na maslacu, carsko povrće na maslacu, gratinirana brokula

KAVA

(konzumacija bez ograničenja)
espresso, macchiato, cappuccino, Nescafé

KOLAČI I SVADBENA TORTA

uključeni u cijenu menija

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mlada janjetina s ražnja, hladni odojak s ražnja, pole od mladog krumpira, kajmak, mladi luk, rajčica (pečenje na vlastitom ražnju, omjer 70 % janjetine – 30 % odojka)

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

odaberite jedno od ponuđenog:
Lovački gulaš ili slavonski čobanac ili sarma

SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)
Domaća žestoka pića

Bijelo vino 0,75 l:

kvalitetna graševina Kutjevo i *chardonnay* Đakovo

Crno vino 0,75 l:

plavac Pelješac ili *cabernet sauvignon*

Voda:

Jamnica 1 l, Jana 0,75 l

Gazirani sokovi 1 l:

Coca-Cola / Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Prirodni sokovi 1 l:

Pago naranča, jabuka, marelica

Pivo:

Ožujsko 0,50 l, Stella 0,33 l, Cool 0,50 l, Radler 0,50 l

Švadbeni hladno-topli buffet

— SVADBENI MENI —
(meni se prilagođava broju uzvanika)

Piće dobrodošlice za mladence, kumove i roditelje:

Freixenet 0,75 l

Piće dobrodošlice za goste:

Jägermeister, Ballantine's, Jack Daniel's, Stock, Martini, Amaro, Pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

HLADNO - TOPLA PREDJELA

Dalmatinski pršut s dinjama i miješanim maslinama
Paleta odabranih miješanih sireva s voćem i orasima
Dimljena šunka pečena u kruhu s mladim lukom i umakom od hrena

Slavonski pladanj: slavonski kulen, kulenova seka, slavonska kobasica, sir i vrhnje s perima mladog luka
Kanapei s kremom od bakalara i oslića
Kanapei sa sirom i šunkom

Mini zapečeni domaći štrukli

Crni rižoto od sipe

Domaći fuži u aromatičnom umaku od istarskih tartufa
Složenac od krumpira, špinata i piletine

SALATE

Salata od hobotnice s maslinama, kaparima i lukom
Salata od matovilca s kruščićima, piletinom i začinskim biljem

Grčka salata sa sirom feta i maslinama

Salata Caprese (*mozzarella* i rajčica)

Složena salata s dresingom

GLAVNA JELA

Teleće pečenje s ružmarinom, pekarski krumpir
Pirjana junetina u umaku od crnog vina s korjenastim povrćem, njoki

Marinirani svinjski file u ovitku od slanine, kremasti rižoto od povrća

Panirani pileći file punjen šunkom i sirom, kroketi
Fileti brancina u umaku od vina, kuhani krumpir

KAVA

(konzumacija bez ograničenja)
espresso, macchiato, cappuccino, Nescafé

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mlada janjetina s ražnja, hladni odojak s ražnja, pole od mladog krumpira, kajmak, mladi luk, rajčica (pečenje na vlastitom ražnju, omjer 70 % janjetine – 30 % odojka)

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

odaberite jedno od ponuđenog:
Vinski gulaš ili slavonski čobanac ili sarma

SLASTICE

Savijača od jabuka i višanja
Krema od vanilije s malinama i rafaelom u čaši
Krema od mascarponea s borovnicama u čaši
Panna cotta sa šumskim voćem
Sitni suhi i kremasti kolačići

SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)
Domaća žestoka pića

Bijelo vino 0,75 l:

graševina Đakovo i *chardonnay* Đakovo

Crno vino 0,75 l:

plavac Pelješac ili *cabernet sauvignon*

Voda:

Jamnica 1 l, Jana 0,75 l

Gazirani sokovi 1 l:

Coca-Cola / Coca-Cola light, Fanta, Sprite

Prirodni sokovi 1 l:

Pago naranča, jabuka, marelica

Pivo:

Ožujsko 0,50 l, Stella 0,33 l, Cool 0,50 l, Radler 0,50 l

— BILJEŠKE —

Vegeterijanski meni

HLADNO JELO

Marinirani mladi paški sir na rikuli, mini paprike
punjene skutom

JUHA

Krem juha od povrća ili gljiva

GLAVNO JELO

Odrezak od povrća s kremastim rižotom
Složena salata s dresingom

TORTA

Iz svadbenog menija

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Zapečeni domaći štrukli

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Fino varivo od ječma i povrća

Veganski meni

HLADNO JELO

Namaz od slanutka i sezama na prepečenom kruhu,
punjene masline

JUHA

Minestrone

GLAVNO JELO

Ragu od leće s povrćem
Složena salata s dresingom

I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mini quesadille punjene povrćem

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Fino varivo od ječma i povrća

Predsvadbene catering

HLADNI BUFFET

Dalmatinski pršut s dinjom
Izbor domaćih i stranih sireva

Slavonski pladanj:

slavonski kulen, kulenova seka, slavonska kobasica,
satricica (sir i vrhnje s vlascem)
Miješane crne i zelene masline, kiseli krastavci, lučice,
slatki feferoni

Kanapei s pjenicom od tune u crnom sezamu
Kanapei s paštetom od slanutka s klicama alfalfa
Kanapei od slavonskog kulena

Meksička salata
Grčka salata sa sirom feta
Hladna salata s piletinom i tjesteninom

Izbor raznih vrsta peciva

Kremasti zalogaji u čašici
Izbor raznih kolačića
Voćne salate u čašicama

HLADNO - TOPLI BUFFET

Dalmatinski pršut s dinjom
Izbor domaćih i stranih sireva

Slavonski pladanj:

slavonski kulen, kulenova seka, slavonska kobasica,
satricica (sir i vrhnje s vlascem)
Miješane crne i zelene masline, kiseli krastavci, lučice,
slatki feferoni
Bruskete s pečenim povrćem

Salata od plodova mora
Grčka salata s feta sirom
Razne lisnate salate s mrkvom, rajčicom, kukuruzom

Zapečeni domaći štrukli
Piletina i povrće na štapiću

Gurmanski pladanj:

svinjski file u panceti, mesni uštipak, ploške krumpira,
šampinjoni, povrće na žaru
Njoki u umaku od kozica

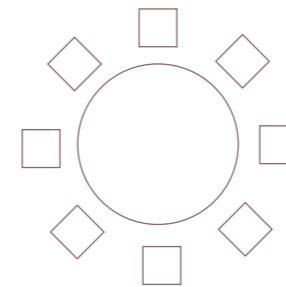
Izbor raznih vrsta peciva

Kremasti zalogaji u čašici
Izbor raznih kolačića
Voćne salate u čašicama

U CIJENU SVAKOG MENIJA UKLJUČENO JE

- presvlake na stolicima
- mašne i trake u više boja
- dekoracije za stolove za goste (maksimalan broj 300 osoba)
- svijeća u svijećnjaku za stolove za goste
- pjenušac za stol mladenaca
- oblikovanje ubrusa prema želji mladenaca
- ZAMP
- svadbena večera za djecu do 5 godina gratis, od 5 do 10 godina s 50 % popusta na odabranu cijenu menija
- posluživanje slastica koje su dostavili mladenci (osim kod dostave rinfuznih pakiranja)
- posluživanje svadbene torte koju su dostavili mladenci
- posluživanje stranih žestokih pića koja su dostavili mladenci
- pozornica za glazbeni sastav
- izrada tlocrta
- priprema liste uzvanika za projekciju na plazmama
- numeriranje stolova za goste
- vrijeme ostanka u dvorani bez ograničenja
- protokol svadbene svečanosti uz osobnog voditelja
- organizacija smještaja gostiju u hotele/apartmane/sobe u blizini Gastro Globusa uz ekskluzivne popuste
- savjeti i pomoć pri odabiru pratećih usluga uz ekskluzivne popuste
- parking za sve goste
- rad osoblja nakon ponoći
- indirektna rasvjeta (dvorana Ambasador)
- personalizirani poklon iznenađenja za mladence
- posluživanje aperitiva u prostranom predvorju restorana
- vegetarijanski i veganski meniji za goste

MINIMALAN/MAKSIMALAN BROJ LJUDI ZA POJEDINU DVORANU – SVADBENA SVEČANOST



DVORANA AMBASADOR	200 OSOBA (MAKS. 400 OSOBA)
DVORANA ZIMSKI VRT	80 OSOBA (MAKS. 200 OSOBA)
KONGRESNA DVORANA 1/2	200 OSOBA (MAKS. 330 OSOBA)
KONGRESNA DVORANA	330 OSOBA (MAKS. 700 OSOBA)

DODATNE USLUGE

Dodatne usluge:

Slatki stol (sezonsko voće, razni mousseovi) – minimalno za 50 % uzvanika	3,00 € po osobi
Kolači i svadbena torta	4,00 € po osobi
Izbor raznih savijača (jabuka, višnja, sir)	2,00 € po osobi
Zapečeni domaći štrukli	3,00 € po osobi
Čokoladna fontana s voćem	4,00 € po osobi
Kuhana govedina	4,00 € po osobi
Toplo predjelo (istarski fuži s tartufima, crni rižoto od sipe, rižoto od morskih plodova)	4,00 € po osobi
Sezonsko voće – minimalno za 50 % uzvanika	2,00 € po osobi
Serviranje donesenog voća	1,50 € po osobi
Sladoled (dvije kuglice)	1,50 € po osobi
Izbor sireva s voćem	2,50 € po osobi
Fritule/uštipci	1,50 € po osobi
Izbor apetisana uz aperitive	1,00 € po osobi
Pjenušac za sve uzvanike	2,00 € po osobi
Druga vrsta buteljiranog vina	nadoplata razlike u cijeni
Pečenje janjetine/odojka na ražnju dostavljenih od gosta.	30,00 € po kom
Dodatno posluživanje pršuta i sira iza ponoći (pola porcije po osobi)	4,00 € po osobi
Nadoplata za omjer 80 % janjetine – 20 % odojka	2,00 € – 4,00 € po osobi
Visoki bijeli svijećnjaci sa svijećama	80,00 kn po kom
Baldahini u Kongresnoj dvorani	600,00 €
Osnovno bojenje prostora rasvjetom u Zimskom vrtu	GRATIS
Podest u Kongresnoj dvorani	150,00 €
Plesni podij	100 m ² = 600,00 € 60 m ² = 350,00 €

Napomene:

Ako mladenci odluče na sebe preuzeti nabavu sljedećih stavki, uz obaveznu dokumentaciju sanitarne ispravnosti, cijena pojedinog menija smanjuje se za:

bijelo vino 1,00 €

crno vino 1,00 €

obje vrste vina 2,00 €

svadbeni bar 5,00 €

janjetina i odojak, luk i rajčica 4,00 €

hladno predjelo (suhomesnati proizvodi i sirevi) 1,50 €

GASTRO GLOBUS restaurant-catering

Avenija Dubrovnik 15, Zagreb t. 01/655 4377 f. 01/653 9993
info@gastro-globus.hr www.gastro-globus.hr

 Restoran Gastro Globus

 gastro-globus

Galerija čarobnih
trenutaka

GASTR@GLOBUS
restaurant & catering

VJENČANJA 2018/2019









