



Hotel Phoenix***

Velika Gorica

Svadbene menu-i 2024.



Vjenčanje u hotelu Phoenix Velika Gorica je događaj za pamćenje...

Hotel Phoenix u Velikoj Gorici je od početka djelovanja imao snažnu i jasnu viziju, postati lider u organizaciji vjenčanja. Želja i cilj svakog živog bića je pronaći svoju srodnu dušu, osnovati obitelj te živjeti dugo i sretno. Mi smo tu da Vam ugodimo i olakšamo svaki detalj u organizaciji Vašeg vjenčanja. Kako je Vama bitan dan vjenčanja, želja da sve prođe u najboljem redu, zadovoljstvo svih uzvanika, toliko je i nama važno u istoj mjeri, jer svaki zadovoljan mladenac i njegov dragi uzvanik, naša je najbolja reklama i motiv da budemo još bolji i napredniji. Kako bi sve proteklo kako treba, Hotel Phoenix u Velikoj Gorici nudi cjelokupnu organizaciju Vašega vjenčanja. Vjerujemo da ćete i Vi prepoznati upravo našu salu kao idealno mjesto za proslavu najsvečanijega događaja u svojem životu. Hotel se nalazi u Starom Čiču, na frekventnoj lokaciji, jedan kilometar od Velike Gorice, na adresi Velikogorička cesta 10b, glavnoj prometnici koja povezuje Veliku Goricu i Sisak. Ispred hotela se nalazi besplatno i čuvano parkiralište za više od 100 automobila, a u sklopu hotela nalazi se 12 prostranih soba koje imaju mogućnost da budu jednokrevetne, dvokrevetne i trokrevetne sobe po potrebi za Vaše goste. Vjerujemo kako će Vaša ljubavna priča u našoj organizaciji biti pamćena i vrijedna uspomena za Vas i za Vaše goste.





Classic MENU

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica,
travarica, vodka, gin.

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimljena pečenica,
domaći dimljeni sir, francuska salata, zelene i crne
masline, feferoni

Juha

Svatovska juha

Glavno jelo s prilogom

Pileći file paniran u cornfleksu uz pikantnu meksičku rižu

Svinjski frikando uz pekarski krumpir

Pureći medaljoni u umaku od šampinjona
uz domaće krokete

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Svadbena torta i kolači

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca, više vrsta
kremastih i suhih kolača

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%, na vlastitom ražnju)

Hladni odojak i mlada janjetina sa ražnja iz domaćeg opg
uzgoja uz crveni luk i rajčicu

II. kasno jelo iza ponoći

Svadbene turopoljski gulaš

Svadbene bar

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo i crno vino 1,0l

Kvalitetno bijelo i crno vino

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (1,0l), negazirana voda (1,0l)

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok (1,0l), coca cola, sprite, tonic (1,0l)

Pivo

Pan, radler, cool, budweiser, tuborg (0,5l)

Superior MENU

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica,
vodka, gin

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, 2 vrste dimljenog sira,
domaća kobasica, francuska salata, zelene i crne masline,
feferoni

Juha (po izboru)

Goveđa ili pileća juha sa domaćim rezancima,
kockicama mesa i povrća

Glavno jelo

Svinjski zagrebački odrezak uz kremasti rižoto od povrća
Pileći medaljoni u umaku od pršuta i mediteranskog bilja
uz domaće valjuške

Rimsko teleće pečenje uz pekarski krumpir

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Svadbena torta i kolači

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca, više vrsta
kremastih i suhih kolača

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Hladni odojak i mlada janjetina sa ražnja iz domaćeg opg
uzgoja uz pole od krumpira, crveni luk i rajčicu

II. kasno jelo iza ponoći

Gulaš šefa kuhinje uz domaće noklice

Svadbene bar

(konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Bijelo i crno vino 1,0l

Kvalitetno bijelo i crno vino

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (1,0l), negazirana voda (1,0l)

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok (1,0l), coca cola, sprite, tonic (1,0l)

Pivo

Pan, radler, cool, budweiser, tuborg (0,5l)





Premium MENU

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin, jagermeister

Hladno predjelo

Istarski pršut, slavonski kulen, domaća sušena kobasica, tri vrste dimljenog sira, francuska salata, zelene i crne masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha (po izboru)

Goveđa juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća ili pileća ragu juha

Glavno jelo

Pileći bečki odrezak uz kremasti rižoto od gljiva
Istarski odrezak (svinjski file punjen feta sirom, rikolom i suhim rajčicama) uz fuži u umaku od šparoga
Pljukanci s teletinom u umaku od tartufa, rikolom i grana padano sirom

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica

Slatki stol

Više vrsta kremastih i suhih kolača na slatkome stolu

Svadbena torta po izboru mladenaca

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 50%-50%)

Mlada janjetina i hladni odojak sa raznja iz domaćeg opg uzgoja uz pole od krumpira, mladi luk i rajčicu

II. kasno jelo iza ponoći

Gulaš od divljači uz domaće noklice

Svadbena bar (konzumacija bez ograničenja)

Domaća i strana žestoka pića

Bijelo vino 0,75l

Orahovica zeleni silvanac

Crno vino 0,75l

Orahovica crni cuvee

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (1,0l), negazirana voda (1,00l)

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok, coca cola, sprite, tonic (1,0l)

Pivo

Pan, radler, cool, budweiser, tuborg (0,5l)

Deluxe MENU

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Višnjevac, lozovača, medica, pelinkovac, stock, šljivovica, travarica, vodka, gin, jagermeister, johnnie walker.

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut s dinjom, baranjski kulen, dimljena pečena šunka, domaći dimljeni sirevi, pašteta od čvaraka i svježeg sira ili francuska salata, zelene i crne masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha (po izboru)

Goveđa juha sa domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća ili pileća ragu juha

Glavno jelo

Pureći zagrebački odrezak uz seljački krumpir
Svinjski medaljoni umotani u pancetu s domaćim kroketima te preliveći umakom od šumskih gljiva
Juneći ramstek u demi -glace umaku uz povrće s žara

Buket svježih salata

Bijelo i crveno zelje, zelena salata, krastavci, rajčica, ruža od rotkvice (sezonski)

Slatki stol

Više vrsta kremastih i suhih kolača na slatkome stolu

Svadbena torta

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Topla janjetina i hladni odojak sa raznja iz domaćeg opg uzgoja uz pole od krumpira s zapečenim sirom, mladi luk i rajčicu

II. kasno jelo iza ponoći

Čobanac šefa kuhinje (3 vrste mesa) uz domaće pljukance

Svadbena bar (konzumacija bez ograničenja)

Domaća i strana žestoka pića

Bijelo vino 0,75l

Orahovica zeleni silvanac

Crno vino 0,75l

Orahovica crni cuvee

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (0,75l), negazirana voda (0,75l)

Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sok (1,0l), coca cola, sprite, tonic (1,0l)

Pivo

Pan, radler, cool, budweiser, tuborg (0,5l), carlsberg (0,33)





Usluge uključene u cijenu menu-a

Svečani svadbeni stolnjaci (u bijeloj ili crnoj varijanti)

Bijele presvlake za stolice uz mašne i lente u raznim bojama

Okrugli stolovi (7-12 osoba)

Soba za mladence na dan vjenčanja

Popust na noćenje bez doručka za sve goste svadbene svečanosti

Prostor za zamatanje i hranjenje beba

Rad osoblja nakon ponoći

Čuvani i besplatni parking za više od 100 automobila

Svadbena večera za djecu do 3 godine gratis, od 4 do 12 godina 50% popusta na cijenu menu-a

Besplatno posluživanje žestokih pića koja su dostavili mladenci

Izrada tlocrta i liste uzvanika na ulasku u salu

Numeriranje stolova za goste

Najam sale do 05:00 sati

Protokol svadbene svečanosti uz voditelja hotela

Nadopuna hrane tokom cijele svadbene večere

Vegetarijanski i veganski menu za sve goste

Dodatne usluge

LED rasvjeta sale 200 €

(besplatna za svadbe s više od 200 gostiju)

Niski dim za prvi ples 120 €

Prskalice za prvi ples 150 €

Balon za podvezicu 60 €

Koktel majstor 250 €

Dodatak za janjetinu 2 - 4 € po osobi

(povećanje omjera za 10% ili 20% u odnosu na odojak)

Druga vrsta buteljiranog vina - nadoplata razlike u cijeni

Ručak dan poslije 10 € po osobi

Napomene

Za svadbe subotom, u slučaju manjeg broja uzvanika od 80, naplaćuje se 80 menu-a.

(klauzula ne vrijedi za period od 01.11. do 15.04.).

Za svadbe petkom, u slučaju manjeg broja uzvanika od 70, naplaćuje se 70 menu-a.

(klauzula ne vrijedi za period od 01.11. do 15.04.).





Cjenik

Menu-i	2-100		101-150		151-200		200 <	
	Petak	Subota	Petak	Subota	Petak	Subota	Petak	Subota
Classic	65	68	61	64	60	63	57	60
Superior	67	70	63	66	62	65	59	62
Premium	74	77	70	73	69	72	66	69
Deluxe	81	84	77	80	76	79	73	76

Cijene su izražene u eurima.

Cijene vrijede za 2024. godinu

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.

