

HOTEL PHOENIX***
VELIKA GORICA

SVEČANI MENI 2026.

OSNOVNE INFORMACIJE

Kapaciteti

Velika sala: do **250 uzvanika**

Mala sala: do **60 uzvanika**

Dvije terase: do **65 uzvanika**

Čuvani parking: **100+ automobila**

Pogodnosti

Dječji meni za djecu do 12 godina

Povrat ostatka hrane na kraju svečanosti

Popusti za grupe s više od 50 uzvanika

Hrana i slastice

Torta, kolači i ostale slastice koje nisu iz ponude hotela moraju imati odgovarajuću dokumentaciju i biti pripremljeni za postavu na stol

Rezervacija i plaćanje

Rezervacija termina uz akontaciju od **150,00 €**

Plaćanje nakon događanja ili prema dogovoru



Turopoljski čardak

Jednostavan i tradicionalan meni koji donosi osnovne okuse Turopolja

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Pohani pileći file uz marinirani rižu

Pečena svinjetina sa krumpirom iz pećnice

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Hrastov stol

Topao i svečan meni u znaku lipe – simbola Turopolja i gostoljubivosti

JUHA

Domaća kokošja juha sa noklicama

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Pileći file paniran u cornfleksu uz rižoto od povrća

Svinjski frikando uz pekarski krumpir

Pašticada na Turopoljski način uz domaće njoke

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Gorička gozba

Raskošni meni koji povezuje domaću tradiciju i svečani ugođaj

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

Krem juha od povrća

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Svinjski zagrebački odrezak uz restani krumpir

Purica sa mlincima

Pureći file omotan špekrom i punjen šunkom i sirom uz carsko povrće na maslacu

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Plemenitaški užitak

Premium meni inspiriran turopoljskim plemenitašima

– za najposebnije svečanosti

HLADNO PREDJELO

Domaća šunka, suhomesnati proizvodi, domaći sir i vrhnje

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mesa i povrća

Krem juha od gljiva

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Pileći zagrebački odrezak uz povrće na žaru

Juneće šnicle u umaku od crnog vina uz domaće hruskavce od krumpira

Marinirano teleće pečenje uz pekarski krumpir

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha



Mala sala



Dodatne usluge

Svečana torta	ovisno o izboru
Svečani kolači	20 €/kg
Mali Mogut <i>(goveđa juha, pileći bečki odrezak, ćevapi, pomfrit, umak)</i>	12,00 € po osobi
Hladno predjelo <i>(suhomesnati proizvodi, svježi sir i vrhnje)</i>	6,00 € po osobi
Zapečeni domaći štrukli	4,00 € po osobi
Domaća štrudla od jabuka ili višnje	4,00 € po osobi
Domaći odojak sa ražnja	na upit
Janjetina sa ražnja / ispod peke	na upit
Gulaš	ovisno o izboru

Neograničena konzumacija pića

Espresso kava, kava s mlijekom

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

Prirodni sok (1l)

Coca-Cola, Sprite, Tonic (1l)

Pivo Pan, Budweiser, Tuborg, pivo s okusom, bezalkoholno pivo (0,5l)

Kvalitetno bijelo i crno vino (1l)



Napomena

Neograničena konzumacija pića vrijedi **5 sati** od početka svečanosti.

Nakon toga piće se obračunava po potrošnji i konobar/i po satu.

Aperitiv nije uključen u neograničenu konzumaciju pića.

Cjenik svečanih menija

Meni (nedjelja / praznici +3€)	Meni	Meni + neograničeno piće
Turopoljski čardak	22 €	Na upit
Hrastov stol	27 €	
Gorička gozba	32 €	
Plemenitaški užitak	42 €	

Cijene su izražene u eurima po osobi.

Cijene vrijede za 2026. godinu.

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.

