HOTEL PHOENIX***
VELIKA GORICA

SVEČANI MENI 2027.

OSNOVNE INFORMACIJE

Kapaciteti

Velika sala: do **250 uzvanika**

Mala sala: do **60 uzvanika**

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

Domaća goveđa juha sa bakinim rezancima, kuhanim mesom i povrćem

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Pileći medaljoni na bečki uz pekarski krumpir

Mini uštipci, marinirana vratina i otkošteni batak zabatak sa roštilja uz povrće žar

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Hrastov stol

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

JUHA

Domaća consomme kokošja juha sa griz knedlicama

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Hrskavi kukuruzni pileći file na kremastom rižotu od graška

Rolano Turopoljsko prase s krumpirom ispod peke

Pašticada od jelena uz lovačke okruglice od kruha

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Gorička gozba

Raskošni meni koji povezuje domaću tradiciju i svečani ugođaj

JUHA

Domaća goveđa juha sa bakinim rezancima, kuhanim mesom i povrćem

TOPLO PREDJELO

Kuhana govedina uz hren umak i restani krumpir

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Pečena prsa mladog purana uz pekarski mix

Panko piletina punjena dimljenim sirom i šunkom

na kremastom rižotu od mladog graška

Punjeni lungić „Stubica" u umaku od crnog vina i šljiva uz domaće krokete

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Plemenitaški užitak

Premium meni inspiriran turopoljskim plemenitašima

– za najposebnije svečanosti

HLADNO PREDJELO

Domaća kuhana šunka sa hrenom, kulen, turopoljska salama od divljači

Domaći sir i vrhnje

JUHA

Domaća goveđa juha sa bakinim rezancima, kuhanim mesom i povrćem

Kremasta juha od hrena i celera uz krutone

GLAVNO JELO UZ PRILOG

Sporo pečena mlada teletina uz krumpir ispod peke

Juneći obrazi u crnom Portu i povrću uz domaće njoke

Pileći medaljoni u panku i crnom sezamu uz julienne povrće

Miješana sezonska salata

Više vrsta domaćeg kruha

Dodatne usluge

Svečana torta	ovisno o izboru
Svečani kolači	23 €/kg
Dječji meni	12,00 € po osobi
(goveđa juha, pileći bečki odrezak, ćevapi, pomfrit, umak)	
Hladno predjelo	8,50 € po osobi
Zapečeni domaći štrukli	4,60 € 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 +4 €)	Meni	Meni + neograničeno piće
Turopoljski čardak	24 €	Na upit
Hrastov stol	32 €	
Gorička gozba	42 €	
Plemenitaški užitak	45 €	

Cijene su izražene u eurima po osobi.

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.