



Gallus

HOTEL & RESTAURANT

Svadbeni menu

Obratite nam se
s povjerenjem!

VODITELJ RESTORANA
Antun Mijakić 095/8318-734

Svadbeni menu 1

Pjenušac dobrodošlice za mladence i kumove

APERITIVI DOBRODOŠLICE: Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE: Blacky, Dalmatino

RAKIJE: Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

Hladno predjelo

Cvjetovi dalmatinskog pršuta, Slavonski kulen, kuhana šunka, sir Trapist, dimljeni sir, svježi sir s vrhnjem, masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha

Goveda juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Pečena teletina, pekarski krumpir

Svinjski kotlet u umaku od šumskih gljiva, domaće njoke

Zagrebački pileći odrezak, rižoto od povrća

Buket svježih salata

Zelena salata, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje salata

Kava

Pečenje

Vruća janjetina s polama krumpira

Odojak, rajčica, mladi luk

Kasno jelo

Vinski gulaš

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA PIĆA

VODA: mineralna voda Jamnica 1l, prirodna voda Jana 0.75l

SOKOVI: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l / **VINO CRNO:** Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 L

CIJENA: 345,00 kn

Svadbeni menu 2

Pjenušac dobrodošlice za mladence i kumove

APERITIVI DOBRODOŠLICE: Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE: Blacky, Dalmatino

RAKIJE: Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

Hladno predjelo

Cvjetovi dalmatinskog pršuta, Slavonski kulen, dimljeni Lax kare, dimljeni sir,
Francuska salata, masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha

Goveda juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Pečena teletina, pekarski krumpir s povrćem

Medaljoni svinjskog lungića na žaru u umaku od pršuta i kadulje - pirjana riža

Panirani pileći odrezak punjen šunkom i sirom - domaći kroketi

Buket svježih salata

Zelena salata, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje salata

Kava

Pečenje

Vruća janjetina s polama krumpira

Odojak, rajčica, mladi luk

Kasno jelo

Slavonski čobanac s domaćim noklicama

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA PIĆA

VODA: mineralna voda Jamnica 1l, prirodna voda Jana 0.75l

SOKOVI: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l / **VINO CRNO:** Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 L

CIJENA: 390,00 kn

Svadbeni menu 3

Pjenušac dobrodošlice za mladence i kumove

APERITIVI DOBRODOŠLICE: Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE: Blacky, Dalmatino

RAKIJE: Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

Hladno predjelo

Cvjetovi dalmatinskog pršuta, Slavonski kulen, dimljeni Lax kare, svježi sir s vrhnjem,
Paški sir, dimljeni sir, masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha

Goveda juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Pečena teletina, pekarski krumpir s povrćem

Gratinirana punjena piletina sa sirom i špinatom, glazirano povrće na maslacu

Hrskave pileće rolice „Gallus”, domaći kroketi

Buket svježih salata

Zelena salata, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje salata

Kava

Pečenje

Vruća janjetina s polama krumpira

Odojak, rajčica, mladi luk

Kasno jelo

Lovački gulaš

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA PIĆA

VODA: mineralna voda Jamnica 1l, prirodna voda Jana 0.75l

SOKOVI: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l / **VINO CRNO:** Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 L

CIJENA: 465,00 kn

Svadbeni menu 4

Pjenušac dobrodošlice za mladence i kumove

APERITIVI DOBRODOŠLICE: Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE: Blacky, Dalmatino

RAKIJE: Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

Hladno predjelo

Cvjetovi dalmatinskog pršuta, Slavonski kulen, dimljeni Lax kare, Paški sir, dimljeni sir, svježi sir s vrhnjem, Francuska salata, masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha

Teleća ragu juha

Toplo predjelo

Istarski fuži s tartufima ili rižoto a la arrabiata s biftekom

Glavno jelo

Pečena teletina, pekarski krumpir s povrćem

Medaljoni svinjskog lungića na žaru u umaku od vrganja, domaći kroketi

Panirani pureći odrezak punjen sirom i šunkom, glazirano carsko povrće na maslacu

Buket svježih salata

Zelena salata, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje salata

Kava

Pečenje

Vruća janjetina s polama krumpira

Odojak, rajčica, mladi luk

Kasno jelo

Lovački gulaš

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA PIĆA

VODA: mineralna voda Jamnica 1l, prirodna voda Jana 0.75l

SOKOVI: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l / **VINO CRNO:** Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 L

CIJENA: 499,00 kn

Svadbeni menu 5

Pjenušac dobrodošlice za mladence i kumove

APERITIVI DOBRODOŠLICE: Stock, Amaro, Pelinkovac

VOĆNE VODKE: Blacky, Dalmatino

RAKIJE: Medica, Višnjevac, Lozovača, Travarica, Šljivovica

Hladno predjelo

Cvjetovi dalmatinskog pršuta, Slavonski kulen, kuhanu šunku, Paški sir, Livanjski sir, salata od hobotnice, masline, feferoni, kiseli krastavci

Juha

Govedja juha s domaćim rezancima, kockicama mesa i povrćem

Glavno jelo

Rolana teletina pod pekom, pekarski krumpir

Dalmatinska pašticada s domaćim valjušcima

Mini "Cordon bleu" s aromatiziranim povrćem

Buket svježih salata

Zelena salata, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje salata

Kava

Pecenje

Vruća janjetina s polama krumpira

Odojak, rajčica, mladi luk

Kasno jelo

Zapečene zagorske štrukle

Čobanac od divljači s noklicama

Svježe voće

Posluženo na aperitiv stolu

NEOGRANIČENA KONZUMACIJA PIĆA

VODA: mineralna voda Jamnica 1l, prirodna voda Jana 0.75l

SOKOVI: Coca cola, Fanta, Juice, sok od jabuke, multivitamin, crni ribizl

VINO BIJELO: Graševina 1l / VINO CRNO: Frankovka 1l

PIVO: Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5 L

Slatki stol dobrodošlice sa svježim voćem i slatkim zalogajima

CIJENA: 560,00 kn

Vegetarijanski svadbeni menu

Hladno predjelo

Sotirano povrće na podlozi od lisnatih salata,
marinirani cvjetovi komorača s aromatiziranim krutonima od kukuruznog kruha
ili

Dalmatinska salata od hobotnice i povrća

Juha

Krem juha od rajčice s rižom

Glavno jelo

File brancina u umaku od limuna, blitva na dalmatinski
ili

Rižoto od povrća
ili

Pasta frutti di mare

Buket svježih salata

Zelena salata, krastavac, rajčica, crveni radič, zelje salata

Kava

Svadbeni menu uključuje :

- Superiore soba za mladence
- Kasni doručak ili ručak za mladence - po želji serviran u sobi
- Pjenušac dobrodošlice i prigodom rezanja torte
za mladence, kumove i roditelje
- Svježe voće na mladeničkom stolu
- Zdravstvena kvaliteta i ispravnost posluženih namirnica po HACCP sustavu
 - Bijele navlake na stolicama
 - Raspored sjedenja na ulazu u dvoranu
 - Dekorativna rasvjeta mladeničkog stola
 - LED rasvjeta - bojanje dvorane po vašoj želji
- Izbor kombinacije boja za dekoraciju dvorane (tekstil, trake, nadstolnjaci)
 - Aranžmani i cvijeće na stolovima
 - Besplatan parking za sve goste
- Hotel Gallus uplatit će sve obaveze prema ZAMP-u
- Vegetarijanski ili poseban menu za potrebe vaših gostiju
 - 20% popust za smještaj vaših gostiju
 - Sef od mlađenaca se nalazi u sobi
- Posluživanje vašeg alkoholnog pića bez naknade
- Konobari se ne napaćuju nakon ponoći
 - Okrugli stolovi

Paklan mlađencima

Besplatna radionica plesa
Ubrzani tečaj plesa u trajanju od dva puna sata

NAPOMENA:

- Djeca do 2 godine GRATIS
- Djeca od 2 do 12 godina 50% POPUST
- Organiziramo Catering na dan održavanja svadbe i ručak dan nakon svečanosti po promotivnim cijenama

DODATNE USLUGE:

Zapečeni zagorski štrukli - 3€ po osobi

Rižoto po izboru - 4€ eura po osobi

Istarski fuži s tartufima - 4€ eura po osobi

Pjenušac - 2€ eura po osobi / Vino po vašoj želji - razlika u cjeni

Cocktail nakon svečane svadbene torte - 3€ eura po osobi

Buffet stol (slatki stol) s kolačima i voćem - 5€ eura po osobi

Strano i domaće žestoko piće - 7€ eura po osobi

Specijalni efekti - 990,00 kn

Naglasite određeni trenutak u protokolu vjenčanja atraktivnim specijalnim efektima po promotivnoj cijeni od samo 990,00kn!

Želimo vam ugodnu zabavu i dobar pravod!