

Conference & Banquet



BOTEL MARINA RIJEKA

Svadbena svečanost

RESTAURANT BOTEL MARINA

ADAMIĆEV GAT - RIJEKA

info@botel-marina.com

+385 98 258 220

Primo

MENU

Servirana večera

HLADNO PREDJELO Dalmatinski pršut, paški sir, domaća šunka, francuska salata

JUHE Krepka govedska juha sa mesom i rezancima
Krem juha od gljiva

TOPLO PREDJELO Kremasti rižoto od teletine i šumskih gljiva

GLAVNO JELO Teletina na kraljevski sa pekarskim krumpirom
Lungić u panceti na žaru uz rižoto s povrćem
Pohana piletina s domaćim kroketima
Umak od gljiva
Svježa miješana sezonska salata s dressingom

Izbor svadbenih kremastih i prhkih kolača

KASNO JELO Gulaš od divljači sa njokima

OTVORENI BAR Aperitiv dobrodošlice - medica, borovnička, whiskey, viljamovka, pjenušac, prirodni sok – **jedan na dolasku**
Neograničeno
Graševina Pavlomir (1l)
Cabernet sauvignon Pavlomir (1l)
Gazirana mineralna voda Jamnica (1l)
Naranča, jabuka (1l)
Coca Cola, Fanta (1l)
Pivo točeno Zlatni Pan
Espresso kava po izboru
Pjenušac (uz svadbenu tortu)



Secondo

MENU

Servirana večera

HLADNO PREDJELO Istarski pršut, paški sir, istarski salamin s tartufom, dimljeni losos, pečene crne masline

JUHE Krepka govedska juha sa mesom i rezancima
Krem juha od gljiva

TOPLO PREDJELO Istarski pljukanci u umaku od pršuta i kadulje

GLAVNO JELO Dalmatinska paštica s domaćim njokima
Pečena teletina i pečena svinjtina
Pekarskim krumpirom
Pohani pileći medaljoni sa sezamom
Domaći kroketi od sira
Umak od pečenja
Svježa miješana sezonska salata s dressingom

Izbor svadbenih kremastih i prhkih kolača

KASNO JELO Gulaš od divljači sa njokima

OTVORENI BAR Aperitiv dobrodošlice - medica, borovnička, whiskey, viljamovka, pjenušac, prirodni sok – **jedan na dolasku**
Neograničeno
Graševina Pavlomir (1l)
Cabernet sauvignon Pavlomir (1l)
Gazirana mineralna voda Jamnica (1l)
Naranča, jabuka (1l)
Coca Cola, Fanta (1l)
Pivo točeno Zlatni Pan
Espresso kava po izboru
Pjenušac (uz svadbenu tortu)



Master

MENU

Buffet stol

- HLADNO PREDJELO** Dalmatinski pršut s maslinama, slavonski kulen, razne kobasice, domaća šunka
Kvalitetni sirevi na plati sa suhim voćem
Tart s istarskom pancetom i porilukom
Quice Lorraine, mediteranski quiche s kozicama
Piletina sa sezamom u tartar umaku
Cocktail štapići od mozzarele i cherry rajčice
Domaći riblji namaz
Marinirani inćuni
Canape izbor
Salata od liganja sa slanutkom i rajčicama
Grčka salata s maslinama
- GLAVNO JELO** Lungić omotan pancetom na žaru, povrće na žaru
Medaljoni od puretine u umaku od pršuta i kadulje s kroketima
Istarski fuži u umaku od domaće kobasice
Zelene tagliatelle s plodovima mora u roza umaku
Punjene lignje s prilogom aromatične palente
- Izbor svadbenih kremastih i prhkih kolača**
- KASNO JELO** Gulaš od divljači sa njokima

- OTVORENI BAR** Aperitiv dobrodošlice - medica, borovnička, whiskey, viljamovka, pjenušac, prirodni sok – **jedan na dolasku**
Neograničeno
Graševina Pavlomir (1l)
Cabernet sauvignon Pavlomir (1l)
Gazirana mineralna voda Jamnica (1l)
Naranča, jabuka (1l)
Coca Cola, Fanta (1l)
Pivo točeno Zlatni Pan
Espresso kava po izboru
Pjenušac (uz svadbenu tortu)



Vege

MENU

Servirana večera

HLADNO PREDJELO Caprese salata sa pestom

JUHE Povrtna juha

TOPLO PREDJELO Vege spaghetti u umaku 4 sira

GLAVNO JELO Wok riža s povrćem i tofum
Svježa senzonska salata s dressingom

Izbor svadbenih kremastih i prhkih kolača

KASNO JELO Izbor sireva sa suhim voćem

OTVORENI BAR Aperitiv dobrodošlice - medica, borovnička, whiskey, viljamovka, pjenušac, prirodni sok – **jedan na dolasku**
Neograničeno
Graševina Pavlomir (1l)
Cabernet sauvignon Pavlomir (1l)
Gazirana mineralna voda Jamnica (1l)
Naranča, jabuka (1l)
Coca Cola, Fanta (1l)
Pivo točeno Zlatni Pan
Espresso kava po izboru
Pjenušac (uz svadbenu tortu)



Ručak

RUČAK

Klasično serviranje

JUHE Krem juha od rajčice

GLAVNO JELO Tagliatelle s dimljenim lososom

DESERT Panna cotta s šumskim voćem

Prijem

IZBOR CANAPE-a Canape od pršuta, sira i maslina
Canape od kulena, svježeg sira i vrhnja
Canape od lososa na kremi od sira
Canape od mariniranih incuna
Žličice sa mesnim okruglicama
Čašice s paškim sirom i maslinovim uljem
Grisini sa pršutom i začinskim biljem

Izbor svadbenih kolačića
Izbor svježe rezanog voća

Aperitiv dobrodošlice - medica,
borovnička, whiskey, viljamovka,
pjenušac, prirodni sok – **jedan na dolasku**



CJENIK	
PRIMO	410,00 kuna
SECONDO	440,00 kuna
MASTER	420,00 kuna
RUČAK	74,00 kune
PRIJEM	58,00 kuna

U navedene cijene uključen je PDV.
Cijene su izražene u kunama i po osobi.

PONUĐA UKLJUČUJE

- *Osobu posvećenu organizaciji vjenčanja
- *Najam prostora za svadbenu svečanost
- *Osoblje potrebno za usluživanje
- *Najam banketnih stolova sa bijelim stolnjacima
- *Bijele navlake za stolce
- *Svijećnjake – lanterne za stolove
- *Izrada jelovnika i karte pica, te rasporeda sjedenja
- *Podložne tanjure
- *Platnene bijele salvete
- *Osvjetljenje prostora salona u boji
- *Rani check in za mladence
- *Noćenje za mladence u sobi Botela Marina s uključenim doručkom
- *Besplatan parking za mladence
- *Izradu prilagođenih jelovnika za alergičare
- *Troškove autorskih muzičkih prava (ZAMP)
- *Pozornicu za glazbenike, pripremljen razglas



BOTEL MARINA

NUDI I ... SMJEŠTAJ ZA VAS I VAŠE GOSTE

Proslava svadbene svečanosti može biti i opuštenija, imate li osiguran smještaj za vas i vaše goste. Svaka od naših soba i nudi potreban komfor u srcu Rijeke. Od nesvakidašnjeg interijera do zadivljujućeg pogleda na grad i luku, te besplatnog brzog interneta i ljubaznog osoblja koje Vam uvijek stoji na raspolaganju. Neka Vaša svadbena svečanost bude događaj za pamćenje i poseban doživljaj.

JEDNOKREKETNA SOBA BB – 345,00 kn

DVOKREKETNA SOBA BB – 497,00 kn

DODATNE USLUGE

SLATKI BUFFET STOL

SVADBENE UKRAŠENE TORTE

PEČENJE NAKON PONOĆI (JANJETINA , ODOJAK)



UVJETI SURADNJE

Naručitelj iz Ponude svadbenih svečanosti odabire svadbeni menu, te istovremeno ugovara datum održavanja svadbene svečanosti. Svečani svadbeni menu te Opci uvjeti potpisuju se na dan prihvatanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti. Protokol svadbene svečanosti potpisuje se najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere i sadržava sastavni dio Ugovora. Nakon prihvatanja Ponude svadbene večere, sve njene izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pismenom obliku i potpisane od strane Naručitelja.

SVEČANI SVADBENI MENU

U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Botel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije. U slučaju da na domaćem tržištu dođe do značajnije promjene cijena artikala iz svečanog svadbenog menu-a od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbene večere, Hotel zadržava pravo promjene navedenih cijena, a o čemu je dužan obavijestiti Naručitelja.

PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

Naručitelj je dužan konačan i obvezujući broj gostiju prijaviti 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti.

RADNO VRIJEME

Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, do 03:00 sati.

ODGOVORNOST NARUČITELJA

Odgovornost za svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i opremi snosi naručitelj koji u potpunosti odgovara za ponašanje glazbenika i svih svojih gostiju!

PLAĆANJE

Sve cijene su izražene u Kunama s uključenim PDV-om. Po prihvatanju (potpisu) Ponude svadbene večere, Naručitelj je dužan uplatiti Predujam u iznosu od minimalno 2.000,00 Kn koji se potom odbija od ukupnog iznosa pri završnom obračunu. Naručitelj je dužan dostaviti ovjeren primjerak uplatnice, o izvršenoj uplati predujma. Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije dva dana nakon održavanja svadbene svečanosti.

OTKAZIVANJE SVADBENE VECERE

U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkáže ugovorenu svadbenu svečanost, Botel zadržava uplaćeni predujam.

DOSTAVE

- Cvijeće i dekoracije do 15:00 sati prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti
- Donošenje vlastite hrane nije dopušteno !
- Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 sati nakon održane svadbene svečanosti
- Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. do 16:00 sati na dan održavanja svadbene svečanosti
- Glazbeni sastav je obavezan popuniti obrazac od ZAMP-a
- Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti

OSTALO

Za djecu mlađu od 5 godina ne plaća se svadbeni menu, a za djecu od 5 do 12 godina plaća se svadbeni menu u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi.





BOTEL MARINA – RIJEKA

Adamićev gat bb
Rijeka

Andrej Kušeta

T. +385 (0)51 410 162

T. +385 (0)98 258 220

M. andrej@arhipelag.hr

www.botel-marina.com

