



HOTEL & RESTAURANT GALLUS

Svadbeni menu



Obratite nam se s povjerenjem!

VODITELJ RESTORANA

Gdin. Mijakić

095/8318-734



SVADBENI MENU I

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

Goveđa 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, krastavci, 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 0.75 l

SOKOVI:

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

VINO BIJELO: Graševina 1l

VINO CRNO: Frankovka 1l

PIVO:

Pan 0.5 l, Radler 0.5l , bezalkoholno pivo 0.5l



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, Livanjski sir, dimljeni sir

Francuska salata

Masline, feferoni, kiseli krastavci

JUHA

Goveđa 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, krastavci, 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 0.5l



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

Goveđa juha s domaćim rezancima

GLAVNO JELO

Pečena teletina, pekarski krumpir s povrćem
Gratinirana punjena piletina sa sirom i špinatom,
glazirano povrće na maslacu
Hrskave pureće rollice“ Gallus“,
domaći kroketi

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena salata, krastavci, 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 0,75l

VINO CRNO: Frankovka 0,75l

PIVO:

Pan 0.5l, Radler0.5l, bezalkoholno pivo 0.5l



CIJENA: 465,00 KN



SVADBENI MENU 4

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, krastavci, 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, negazirana voda Jana 0,75l

SOKOVI:

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

VINO BIJELO: Graševina 0,75l

VINO CRNO: Frankovka 0,75l

PIVO:

Pan 0.5l, Radler 0.5l, bezalkoholno pivo 0.5l



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, kuhana šunka,
paški sir, livanjski sir

Salata od hobotnice, Masline, feferoni, kiseli krastavci

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima, kockicama mesa
i povrćem

GLAVNO JELO

Rolana teletina pod pekom, pekarski krumpir
Dalmatinska paštica s domaćim valjušcima
Mini "cordon bleu" s aromatiziranim povrćem

BUKET SVJEŽIH SALATA

Zelena salata, krastavci, rajčica, crveni radič,
zelje salata

Kava

PEČENJE

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 0.5l

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



SVADBENI MENU UKLJUČUJE

- *Superiore soba za mladence
- *Kasni doručak ili ručak za mladence - po želji poslužen u sobi
- *Pjenušac dobrodošlice i prigodom rezanja torte za mladence, kumove i roditelje
- *Svježe voće na mladenačkom stolu

- *Zdravstvena kvaliteta i ispravnost posluženih namirnica po HACCAP sustavu
- *Bijele navlake na stolicama
- *Raspored sjedenja na ulazu u dvoranu
- *Dekoratívna rasvjeta mladenačkog stola
- *LED rasvjeta - bojanje dvorane po vašoj želji
- *Izbor kombinacije boja za dekoraciju dvorane (tekstil, trake, nadstolnjaci)
- *Aranžmani i svijeće 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 mladenaca se nalazi u sobi
- *Posluživanje vašeg alkoholnog pića bez naknade
- *Konobari se ne naplaćuju nakon ponoći
- *Okrugli stolovi

POKLON MLADENCIMA:

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



NAPOMENA:

*Djeca do 2 godine gratis

*Djeca od 2 - 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€ po osobi

*Istarski fuži s tartufima - 4€ po osobi

*Pjenušac - 2€ po osobi

*Vino po Vašoj želji - razlika u cijeni

*Cocktail nakon svečane svadbene torte- 3€ po osobi

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

*Strano i domaće žensko piće - 7€ po osobi

*Specijalni efekti - 990,00 kn



Želimo Vam ugodnu zabavu i dobar
provod!