



HOTEL



ACADEMIA

Tkalčićeva 88

Zagreb, Croatia



Organizacija svadbene svečanosti u Hotelu Academia

Dragi mladenci, zahvaljujemo na interesu da organizaciju svoje najvažnije večeri prepustite upravo nama.

Sklapanje braka i izricanje pristanka sudbonosno je za svakog čovjeka. U iščekivanju tog najljepšeg događaja i sveopćeg veselja, mnogo je posla i detalja koje treba urediti kako bi svečanost protekla dostojanstveno i radosno.

Upravo zbog toga hotel Academia nudi Vam cjelokupnu organizaciju Vašeg vjenčanja. Sigurni smo kako će Vaša ljubavna priča u našoj organizaciji biti pamćena i vrijedna uspomena za Vas – mladence kao i za Vaše goste.

Nudimo Vam kompletnu uslugu koja sadrži sve što je potrebno za održavanje svadbene svečanosti, no ukoliko imate bilo kakve ideje ili prijedloge, tu smo za Vas kako bi iste proveli u djelo!

Provedite svoje prve bračne trenutke za pamćenje u hotelu Academia!

Kontakt:

Renata Puzić

+385 99 323 94 26

renata.puzic@hotelacademia.hr



Svadbeni menu 1

Dalmatinski pršut s maslinama i ukiseljenim povrćem

Kulen s ljutim papričicama

Domaća šunka s hren umakom

Dalmatinska panceta

Kvalitetni dalmatinski sirevi

Sir i vrhnje

Gnudi od sira zapečeni u šalši i parmezanu

Juhe po izboru

Glavno jelo

Svinjski zagrebački odrezak

Marinirano teleće pečenje

Pileći medaljoni u umaku od gljiva

Pekarski krumpir

Kroketi

Povrće na maslacu ili grill povrće

Miješana sezonska salata

Coleslaw salata

Odojak

Luk, rajčica, paprika

Vinski gulaš

Svadbeni menu 2

*Dalmatinski pršut s maslinama
Kulen s ljutim papričicama
Domaća šunka s hren umakom
Kvalitetni dalmatinski sirevi sa suhim voćem
Namaz od slanutka*

Juhe po izboru

*Glavno jelo
Punjeni svinjski file punjen mozzarellom i pršutom
omotan pancetom u umaku od pršuta i kadulje
Pečena patka s mlincima
Konfitirana teleća prsa*

Rižoto od miješanih gljiva

Miješane sezonske salate

*Pekarski krumpir, kroketi
Povrće na maslacu ili grill povrće*

*½ Odojak
½ Janjetina
Luk, rajčica, paprika
Francuska salata / pole krumpira*

Vinski gulaš

Svadbeni menu 3

Drniški pršut s maslinama i ukiseljenim povrćem

Kulen s ljutim papričicama

Domaća šunka s hren umakom

Sušena pečenica

Kvalitetni dalmatinski sirevi

Pašteta od tune

Juhe po izboru

Glavno jelo

Teleće pečenje s umakom od tartufate

Svinjski file a la "Wellington"

Pureći zagrebački

Gnudi od sira zapečeni u šalši i parmezanu

Pekarski krumpir

Kroketi, gratinirano povrće

Miješane sezonske salate

Coleslaw salata

½ Odojak

½ Janjetina

Luk, rajčica, paprika

Francuska salata / pole krumpira

Lovački gulaš s fužima

Svadbeni menu 4

*Dalmatinski pršut s maslinama
Domaća šunka s hren umakom
Kulen s ljutim papričicama
Istarska suha kobasica
Kvalitetni dalmatinski sirevi
Salata od tune s fužima*

Juhe po izboru

*Glavno jelo
Paštica a la "Academia" s valjušcima
Punjeni svinjski lungić u pivskom umaku (ili po izboru)
Pileći bečki u sezamu*

Zapečeni štrukli

*Pečeni krumpir
Kroketi, rizi bizi*

Miješane sezonske salate

*½ Odojak
½ Janjetina
Luk, rajčica, paprika
Francuska salata / pole krumpira*

Čobanac

Svadbeni menu 5

*Drniški pršut s maslinama
Kulen s ljutim papričicama
Domaća šunka s hren umakom
Pureća dimljena šunka sa sušenim rajčicama
Kvalitetni dalmatinski sirevi
Salata od hobotnice*

Juhe po izboru

*Glavno jelo
Sporo pečeni juneći odrezak u umaku od crnog vina,
brusnica i suhih šljiva
Pileći zagrebački odrezak
Medaljoni od lungića u umaku od vrganja*

Crni rižoto od sipe

*Pržene loptice od krumpira
Pljukanci, povrće na grillu, rolada od kruha s pancetom*

*Miješana sezonska salata
Coleslaw salata*

*½ Odojak
½ Janjetina
Luk, rajčica, paprika
Francuska salata / pole krumpira*

Gulaš od divljači

Svadbeni menu "Vegan"

*Dimljeni tofu na rikoli s ljutim papričicama
Juha od povrća (gljiva, rajčica, cvjetača)
Rižoto od špinata s glaziranim šampinjonima
Rolice od povrća
Povrtna bruschetta*

Svadbeni menu "Vegetarijanac"

*Kvalitetni tvrdi sirevi sa sušenim voćem
Juha od povrća (rajčica, gljiva, cvjetača)
Medaljoni od povrća s kroketama
Zapečeni štrukli
Povrtne rollice*

... složite sami svoj menu i postanite kreatori svoje večeri...

HLADNA PREDJELA

Drniški pršut
Slavonski kulen Belje
Domaća slanina
Pureća dimljena šunka
Šunka pečena u kruhu
Sušena pečenica
Goveđa kobasica
Istarska suha kobasica
Pašteta od tune
Kvalitetni tvrdi sirevi
Salata od tune ili hobotnice
Francuska salata
Sir i vrhnje
Grčka salata
Coleslaw salata
Šopska salata

IZBOR JUHA

BISTRE JUHE

Domaća goveđa juha s rezancima
Kokošja juha s rezancima ili jetrenim knedlama
Bistra juha od korjenastog povrća s đumbirom
Bistra riblja juha

KREM JUHE

Juha od mrkve i komorača
Krem juha od tikvica / brokule
Krem juha od bundeve* (samo u sezoni bundeva)
Juha od rajčice
Krem juha od gljiva

IZBOR TOPLOG PREDJELA

Zapečeni štrukli
Gnudi od sira zapečeni s parmezanom i šalšom
Ravioli u umaku od aromatičnog bilja
Pljukanci u umaku od pršuta i tartufa
Rižoto s povrćem ili miješanim gljivama s mascarpone sirom
Teleći rižoto
Rižoto od sipe
Razne pite (sir, zelje, meso, krumpir)

IZBOR PRILOGA

Valjušci
Kroketi
Mlinci
Gratinirano povrće
Hrskava palenta
Povrće na grillu
Povrće na maslacu
Istarski fuži ili pljukanci
Krumpirići prženi
Pekarski krumpir

IZBOR UMAKA

Tamni umak od pečenja
Umak od gljiva
Umak od češnjaka
Umak od kopra i luka vlasca
Umak od bijelog vina
Umak od crnog vina
Umak od tartufate
Umak od pršuta i kadulje
Umak od mediteranskih trava

IZBOR KOTLIĆA

Vinski gulaš
Čobanac
Lovački gulaš s pljukancima
Sarma* (samo u sezoni)
Gulaš od divljači

...ili nešto umjesto kotlića:

Kasni roštilj
Mini burgeri
Uštipci sa sirom
Ploške krumpira
Marinirani zalogaji svinjetine
Medena pikantna pileća krilca
Peciva/BBQ umaci
Mlade lisnate salate
Crveni luk
Cvjetne chilly papričice

PONUDA ZALOGAJA UZ PIĆE DOBRODOŠLICE

Selekcija canapea Academia (pršut-dinja, pršut-tvrđi sir, losos, pureća šunka-mrkva, caprese canape)

Tatakii tuna u čašici

Ražnjići mozzarelle i cherry rajčica

Ražnjići grožđa i mozzarelle

Tortica Academia od dimljenog lososa i kiselog vrhnje s aromatičnim biljem i domaćim teryaki umakom

Bruschetta bite (povrtna ili mesna)

Spring rollice u ljutom dipu

Otvoreni sendviči

Šarene rollice

SLATKI KUTAK...

Bogati izbor finih torti

Tradicionalne mini slastice

Praline

Izbor mousseva u malim čašicama

Svježe rezano voće

Mini Donuts

dodatno:

Zapečene domaće štrukle s višnjama

Tradicionalne slane zapečene štrukle

Domaće savijače po izboru (jabuka, višnja, trešnja, šumsko voće)

Panacota u teglici

Macarons

Cupcake

Lollipop

Čokoladna fontana

- *NAPOMENA: navedeni jelovnici nisu fiksni te se mogu mijenjati ovisno o željama i potrebama naših dragih mladenaca*
- *Uz sve menu-e nudimo otvoreni svadbeni bar koji uključuje neograničenu konzumaciju pića tokom cijele večeri.*

U cijenu menu-a uračunato je svo domaće piće:

- *Domaća žestoka pića (Stock, Pelinkovac, Lavov, Lozovača, Travarica, Višnjevac, Borovnička, Amaro, Medica)*
- *Kvalitetno buteljirano bijelo i crveno vino 0,75 l*
- *Voda (gazirana i negazirana)*
- *Prirodni i gazirani sokovi*
- *Domaće pivo*
- *Kava*
- *Strana žestoka pića prilikom pića dobrodošlice (Jägermeister i Jameson)*

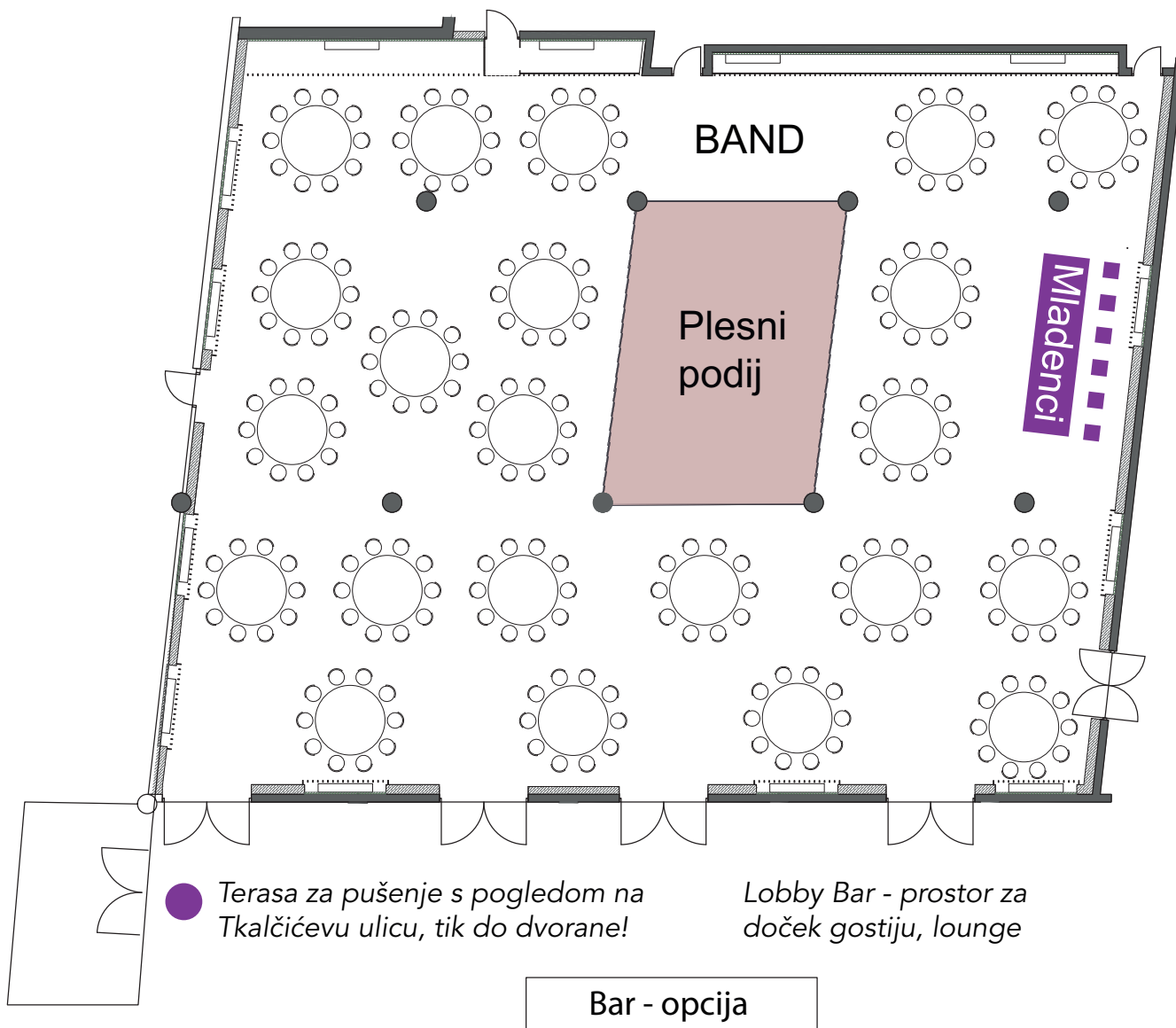


Dvorana Gloria

I kat

Dvorana Gloria ima kapacitet za 250 uzvanika

- Dekorativna rasvjeta (bojanje prostora)
- Plesni podij i pozornica
- Stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- Tiffany stolice
- Ambijentalna glazba
- Klimatiziran prostor
- Tlocrt rasporeda stolova (za manji i veći broj uzvanika)
- Mogućnost prezentacije na projektoru
- Mogućnost izbora za doček gostiju – prostrani lobby bar ili vrt
- Terasa za pušače

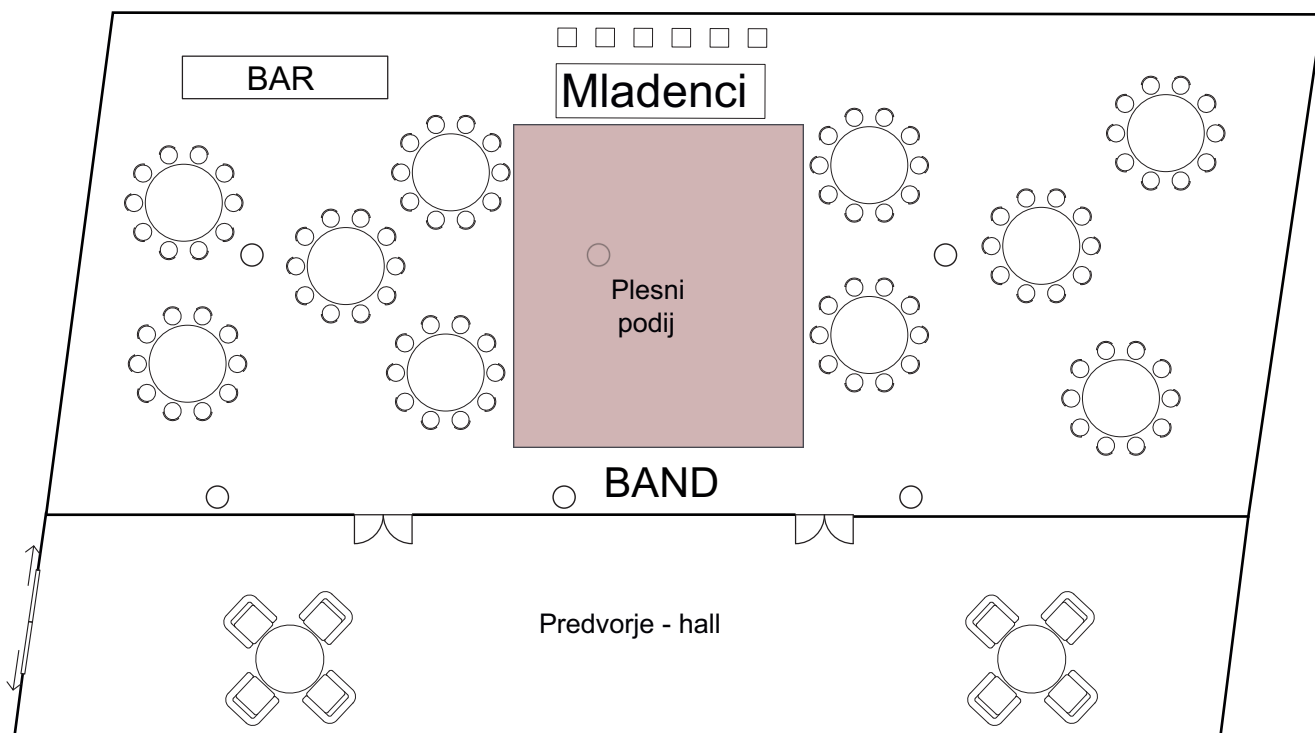


Dvorana Grazia

I kat

Dvorana Grazia ima kapacitet za 120 uzvanika

- Plesni podij i pozornica
- Stolci i stolovi s mogućnošću presvlačenja
- Tiffany stolice
- Ambijentalna glazba
- Klimatiziran prostor
- Tlocrt rasporeda stolova (za manji i veći broj uzvanika)
- Mogućnost prezentacije na projektoru
- Mogućnost izbora za doček gostiju – hall ili vrt



DVORANA GLORIA

	CIJENA U € - PETAK						CIJENA U € - SUBOTA				
broj osoba	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5		MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
80 -100	82	88	91	93	97		85	91	94	96	100
101-150	81	87	90	92	96		84	90	93	95	99
151-200	80	86	89	91	95		83	89	92	94	98
201-250	79	85	88	90	94		82	88	91	93	97

* u rangu od 50 - 80 uzvanika uvjeti se posebno dogovaraju

DVORANA GRAZIA

	CIJENA U € - PETAK						CIJENA U € - SUBOTA				
broj osoba	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5		MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
80 -100	80	86	89	91	95		83	89	92	94	98
101-120	79	85	88	90	94		82	88	91	93	97

Za naše drage mladence u cijenu smo uključili:

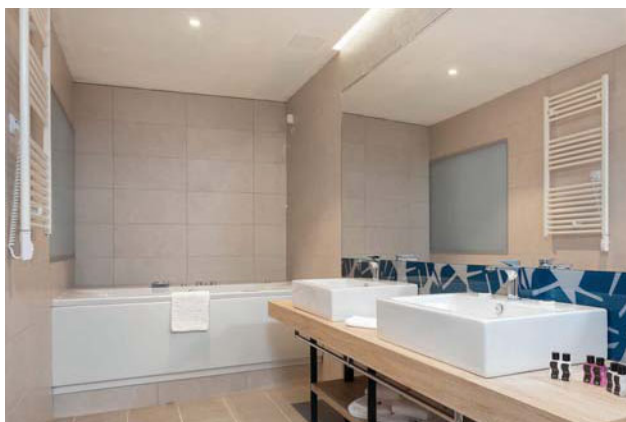
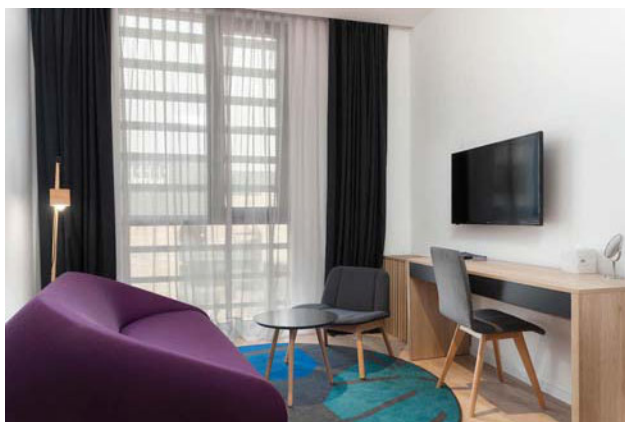
- Noćenje u superior sobi s terasom i pogledom na Tkalčićevu ulicu ili suite-u s hidromasažnom kadom (po izboru mladenaca) s uključenim sefom
- Doručak po narudžbi poslužen u sobi
- Pjenušac za mladence, kumove i roditelje prilikom dolaska i rezanja torte
- Svadbena torta po izboru mladenaca (šnita po osobi)
- Svadbeni kolači 0,15 kg po osobi
- Tiffany stolice
- Kreiranje veganskog, vegetarijanskog, bezglutenskog i dječjeg menu-a
- Servis osoblja iza ponoći
- Kreiranje personaliziranog svadbenog menu-a uz pomoć šefa kuhinje
- Najam dvorane za svadbenu svečanost do 5:00 sati ujutro
- Plesni podij i pozornica za glazbeni sastav
- 7 parkirnih mjesta u hotelskoj garaži
- Izbor svježeg voća na slatkom stolu
- Djeca do 3 godine besplatno, od 3-10 godina 50% popusta
- Mogućnost upotrebe posebnog sefa
- Usmjeravanje i popis gostiju uz pomoć monitora
- Izrada jelovnika i karte pića
- Tlocrt dvorane i raspored sjedenja uzvanika
- Stol za mladence različitih veličina i oblika
- Za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine se HACCP team Hotela Academia Zagreb
- U cijenu svadbenog menu-a uključena su davanja koja je Hotel dužan platiti HDS ZAMP-u za autorska prava



DODATNE USLUGE (cijena po osobi):

-Janjetina	10 €
-Pjenušac za sve uzvanike	3 €
-Buteljirano vino po izboru	razlika u cijeni
-Kokteli	6 €
-Organizacija ručka "day after"	25 €
-Dodatne sobe u hotelu Academia (za dvije osobe)	110 €

- Druge dodatne usluge moguće prema dogovoru



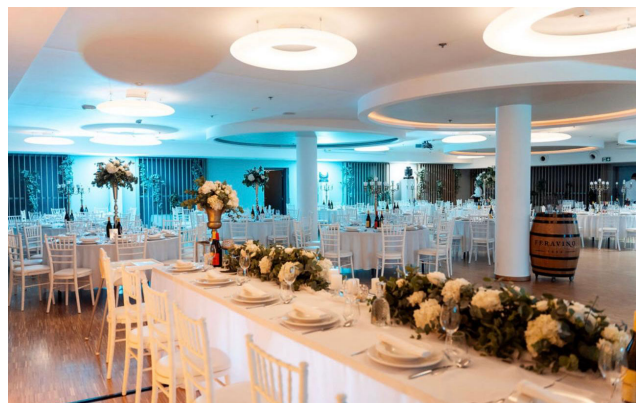


"Najveća stvar koju ćete ikada naučiti je voljeti i biti voljen." Natalie Cole





" Ljubav je jedina koja putuje kroz vrijeme i udaljenost, bez pomicanja iz srca."







Za savršenu rasvjetu i zvuk tijekom Vaše najvažnije večeri preporučamo Vam usluge našeg pouzdanog i profesionalnog partnera.

Studio FM

PRODUKCIJA SAMOBOR

MUSIC - LIGHTING - DJ - WEDDINGS - EVENTS



HOTEL
★★★★
▲
ACADEMIA

