

EST.  2021.

Berekin

WEDDING & EVENT
RESORT

★★★★★



Ponuda za vjenčanja

Jelovnik 1

DOBRODOŠLICA

Piće dobrodošlice
Fritule
Kokteli

HLADNO PREDJELO

Domaći pršut
Tri vrste sira (paški)
(Ovčji sir, kravlji sir, sir s mediteranskim biljem)
Domaća francuska salata
Više vrsta kruha
(Kukuruzni, tamni kruh sa sjemenkama i
bijeli beskvasni s posipom od sezama)

JUHA

Krem juha od povrća

TOPLO PREDJELO

Crni rižoto
Bijeli rižoto (teleći)

GLAVNO JELO

Teleća rolada u demi-glace umaku
s rimskim njokima
Teletina ispod peke na tradicionalan
način
Krumpir ispod peke
Sezonska salata

KASNO JELO

Divljač s njokima

DESERT

Kava i mlijeko
Voće

PIĆE

Cijena s PDV-om: 80,00€

- Jela se poslužuju na ovalima.
- Iskazana cijena se odnosi na min. 170 ljudi, od 165 ljudi i manje se vrši nadoplata.
- Svaki jelovnik možete sami složiti po Vašoj zamisli uz naknadne konzultacije za cijenu složenog jelovnika.

Jelovnik 2

DOBRODOŠLICA

Piće dobrodošlice
Fritule
Kokteli

HLADNO PREDJELO

Domaći pršut
Tri vrste sira (paški)
(Ovčji sir, kravljji sir, sir s mediteranskim biljem)
Domaća francuska salata
Više vrsta kruha
(Kukuruzni, tamni kruh sa sjemenkama i
bijeli beskrvasni s posipom od sezama)

JUHA

Domaća goveđa juha
Krem juha od povrća

TOPLO PREDJELO

Pljukanci sa biftekom i povrćem u
tamnom umaku
Crni rižoto

GLAVNO JELO

Janjetina s ražnja
Pečeni krumpir
Sezonska salata

KASNO JELO

Dalmatinska pašticada

DESERT

Kava i mlijeko
Voće

PIĆE

Cijena s PDV-om: 83,00€

- Jela se poslužuju na ovalima.
- Iskazana cijena se odnosi na min. 170 ljudi, od 165 ljudi i manje se vrši nadoplata.
- Svaki jelovnik možete sami složiti po Vašoj zamisli uz naknadne konzultacije za cijenu složenog jelovnika.

Jelovnik 3

DOBRODOŠLICA

Piće dobrodošlice
Fritule
Kokteli

HLADNO PREDJELO

Plata hladnih narezaka
(Domaći pršut, kulen, domaća budola)
Tri vrste sira (paški)
(Ovčji sir, kravljji sir, sir s mediteranskim biljem)
Domaća francuska salata
Salata hobotnica
Pašteta od tune
Pašteta od kozica
Pašteta od pršuta
Više vrsta kruha
(Kukuruzni, tamni kruh sa sjemenkama i
bijeli beskrvasni s posipom od sezama)

JUHA

Goveđa juha s rezancima, kockicama govedine
i kuhanom mrkvom
Krem juha od gljiva s krutonima te
čipsom od pancete

TOPLO PREDJELO

Rižoto od škampi
Pljukanci s biftekom i povrćem u
tamnom umaku

GLAVNO JELO

Janjetina s ražnja
Svinjski file punjen suhim šljivama u
tamnom umaku s njokima
Pečeni krumpir
Sezonska salata

KASNO JELO

Srnetina u tamnom umaku od
brusnica s njokima

DESERT

Kava i mlijeko
Voće

PIĆE

Cijena s PDV-om: 90,00€

- Jela se poslužuju na ovalima.
- Iskazana cijena se odnosi na min. 170 ljudi, od 165 ljudi i manje se vrši nadoplata.
- Svaki jelovnik možete sami složiti po Vašoj zamisli uz naknadne konzultacije za cijenu složenog jelovnika.

Jelovnik 4

DOBRODOŠLICA

Piće dobrodošlice
Fritule
Kokteli

HLADNO PREDJELO

Plata hladnih narezaka
(Domaći pršut, kulen, domaća budola)
Tri vrste sira (paški)
(Ovčji sir, kravliji sir, sir s mediteranskim biljem)
Domaća francuska salata
Salata hobotnica
Pašteta od tune
Pašteta od kozica
Pašteta od pršuta
Tartarski biftek
Više vrsta kruha
(Kukuruzni, tamni kruh sa sjemenkama i
bijeli beskrvasni s posipom od sezama)

JUHA

Goveda juha s rezancima, kockicama
govedine i kuhanom mrkvom
Krem juha od kozica

TOPLO PREDJELO

Fuži s biftekom i tartufima
Rizoto sa škampima

GLAVNO JELO

Pečena pačja prsa s mlincima
u umaku od vina
Janjeći kotleti s kremom od graška
Sporo kuhana teleća koljenica
s pireom od batata
Sezonska salata

KASNO JELO

Biftek u demi glase umaku s
pireom od celera
Dagnje na buzaru

DESERT

Kava i mlijeko
Voće

PIĆE

Cijena s PDV-om: 130,00€

- Jela se poslužuju na ovalima.
- Iskazana cijena se odnosi na min. 170 ljudi, od 165 ljudi i manje se vrši nadoplata.
- Svaki jelovnik možete sami složiti po Vašoj zamisli uz naknadne konzultacije za cijenu složenog jelovnika.



Uključeno piće u cijenu jelovnika

Jelovnik 1,2 i 3

Sokovi gazirani (1l)
(Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic sensation, Pipi)

Sokovi negazirani (1l)
(naranča, jabuka, maraška)

Pivo
(Zlatni Pan 0,35l, Carlsberg 0,33l, Budweiser 0,33l)

Voda gazirana i negazirana (0,75l)
(Jana 0,75l, Jamnica 1l)

Malvazija Istarska (0,75l) - bijelo vino

Cuvée blanc (0,75l) - bijelo vino

Merlot (0,75l) - crno vino

Jelovnik 4

Sokovi gazirani (1l)
(Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic sensation, Pipi)

Sokovi negazirani (1l)
(naranča, jabuka, maraška)

Pivo
(Zlatni Pan 0,35l, Carlsberg 0,33l, Budweiser 0,33l)

Voda gazirana i negazirana (0,75l)
(Jana 0,75l, Jamnica 1l)

Bora Pošip (0,75l) - vrhunsko bijelo vino

Savoj Graševina (0,75l) - vrhunsko bijelo vino

Testament Babić (0,75l) - vrhunsko crno vino

Savoj Rouge (0,75l) - vrhunsko crno vino

Moet za mladence



Dodatna ponuda

HLADNO PREDJELO BUFFET STOL

Pršut
Kulen
Šokol
3 vrste paškog sira
Tris pašteta (pršut, tuna, bakalar)
Francuska salata
Salata hobotnica
Bruschetta sa prsutom i suhim smokvama
Carpaccio od goveđeg filea
Salata plodovi mora

Jelovnik 1 doplata: 4,00€

Jelovnik 2 doplata: 2,50€

Jelovnik 3 doplata: 2,50€

Jelovnik 4 doplata: 2,50€

Maksimalan broj osoba – 270



Opције uz nadoplatu

ŽESTOKI ALKOHOL

BOX 1

Johnny Walker Black Label
Jameson
Absolut
Beefeater
Pelinkovac Maraska
Jägermeister

VRHUNSKA VINA

BOX 2

Bora Pošip (0,75l) - bijelo vino
Savoj Graševina (0,75l) - bijelo vino
Testament Babić (0,75l) - crno vino
Savoj Rouge (0,75l) - crno vino

HLADNA PREDJELA

Salata hobotnica
Pašteta od tune
Pašteta od kozica
Pašteta od pršuta
Tartarski biftek

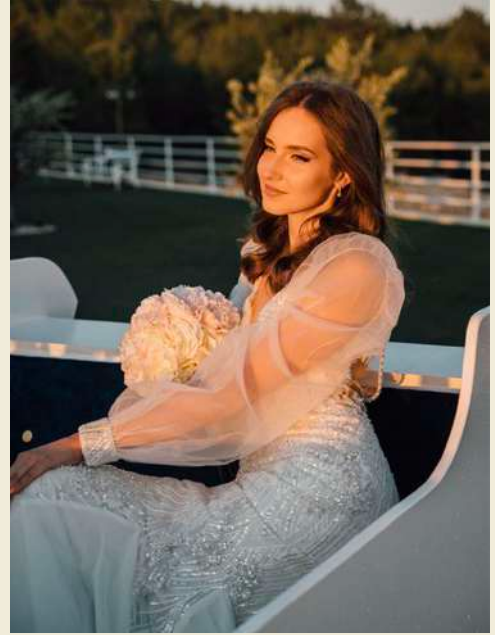
GLAVNA JELA

Teleća rolada u demi-glance umaku s rimskim njokima
Teletina ispod peke na tradicionalan način
Svinjski file punjen suhim šljivama u tamnom umaku s njokima
Pečena pačja prsa s mlincima u umaku od vina
Janjeći kotleti s kremom od graška
Sporo kuhana teleća koljenica s pireom od batata



Napomene

- Promjena broja uzvanika može se mijenjati najkasnije pet dana prije događaja.
- Za djecu od 0-3,9 godina se ne plaća jelovnik osim u slučaju da ih ima 5 ili više gdje se na svako 5. dijete naplaćuje jedan jelovnik. Za djecu od 4 do 10,9 godina se plaća 50% dogovorene cijene po osobi.
- Najraniji dolazak je u 19:00h a odlazak u 05:00h
- Minimalan broj osoba za rezervaciju je 160. Minimalan broj osoba bez nadoplate je 170.
- Za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani koju konzumirate, slobodno se obratite našem osoblju koje će Vam rado pomoći.
- Zadržavamo pravo na izmjenu asortimana pića koji je uključen u cijeni jelovnika.
- Zabranjeno je korištenje dodatne rasvjete za bend ili glazbu.
- U cijenu je uključena rasvjeta i light tehničar.
- Korištenje niskog dima i prskalica moguće je isključivo putem naše opreme i usluge.



EST.  2021.

Berekin

WEDDING & EVENT
RESORT

★★★★★

Berekin, obrt za ugostiteljstvo
Hrvatskog sabora 12/1, Zadar
vl. Marko Nekić
OIB: 38783778514

PDV je uračunat u cijenu.
Osobama mlađima od 18 godina ne točimo alkoholna pića.
Prigovor možete slati na mail: info@berekin-weddings.com