

Poštovana/i,

želimo vam srdačnu dobrodošlicu u
RESTORAN COCKTAIL SISAK.

Cijenimo Vaše zanimanje za naš restoran, glede organiziranja svadbenih svečanosti na što se naš restoran ponosi s dugogodišnjom tradicijom uspješnosti.

Naš cilj i odgovornost je predati Vam vrhunsku uslugu, od kompletne organizacije do najsitnijih detalja kako biste Vi mogli biti ponosan domaćin.

Nadamo se da naša ponuda predviđa sve potrebne elemente za održavanje svečane večere, no ako zatražite bilo što drugo, naš mlad i treniran tim bit će sretan pomoći Vam u svakom trenutku, jer naš interes je Vaš osmijeh i zadovoljstvo.

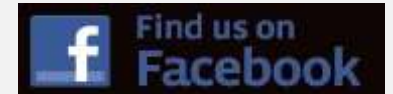
Korak po korak do velikog DA!

Neka Vaši prvi zajednički koraci započnu upravo u
RESTORANU COCKTAIL.

Kvaliteta, pristupačne cijene uz tradiciju u organizaciji svadbenih svečanosti, samo su neki od elemenata zašto ste baš nama ukazati povjerenje.

KONTAKT

Sanjin Kramarić
voditelj svadbenih svečanosti
tel: +385 (0) 44 549137
fax: +385 (0) 44 549137
gsm: +385 (0) 91 269 2999
e-mail:cocktail@cocktail.hr



SVADBENI MENU I

HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, domaća kobasa
Suha govedina, domaći sir s vrhnjem
Domaći kruh



JUHA

Svatovska goveđa juha s domaćim rezancima



GLAVNO JELO I

Medaljoni od svinjskog filea u umaku od 4 vrste gljiva
Pileći file u umaku od finih trava
Pureći odrezak na bečki
Pekarski krumpir, domaći kroketi, povrće na lešo
Miješana sezonska salata
Domaći kruh

GLAVNO JELO II

Gulaš s domaćim noklicama
(jelen 50% i junetina 50%)
Domaći kruh



OTVORENI SVADBENI BAR **/neograničeno konzumiranje/**

(Pelinkovac, Višnja, Travarica, Viljamovka, Medica,
Jägermeister)
Vino bijelo
Vino crno
Voda (gazirana, prirodna)
Gazirani sokovi (Coca-cola, Fanta)
Prirodni sokovi (naranča, jabuka)
Pivo (Karlovačko, Ožujsko, Limun, Bez alk 0, 5l)
Kava espresso

CIJENA PO OSOBI

<u>70-80 osoba</u>	<u>305,00</u>
<u>81-110 osoba</u>	<u>295,00</u>
<u>111-130 osoba</u>	<u>285,00</u>

SVEČANI SVADBENI MENU II

JUHA

Svatovska goveđa juha s domaćim rezancima



GLAVNO JELO I

Medaljoni od svinjskog filea u umaku od 4 vrste gljiva

Pileći file u umaku od finih trava

Pureći odrezak na bečki

Pekarski krumpir, domaći kroketi, povrće na lešo

Miješana sezonska salata

Domaći kruh



GLAVNO JELO II

Topla hrskava janjetina, hladni odojak (50%-50%)

Mladi luk, rajčica

Domaći kruh

GLAVNO JELO III

Gulaš s domaćim noklicama

(jelen 50% i junetina 50%)

Domaći kruh



OTVORENI SVADBENI BAR **/neograničeno konzumiranje/**

*(Pelinkovac, Višnja, Travarica, Viljamovka, Medica,
Jägermeister)*

Vino bijelo

Vino crno

Voda (gazirana, prirodna)

Gazirani sokovi (Coca-cola, Fanta)

Prirodni sokovi (naranča, jabuka)

Pivo (Karlovačko, Ožujsko, Limun, Bez alk 0,5l)

Kava espresso

CIJENA PO OSOBI

70-80 osoba 325,00

81-110 osoba 315,00

111-130 osoba 305,00

SVEČANI SVADBENI MENU III

JUHA

Svatovska goveđa juha s domaćim rezancima



GLAVNO JELO I

Lagano pečeni svinjski laks kare
u umaku od šumskih gljiva

Teleće pečenje s začinskim mirodijama

Pileći zagrebački

Pekarski krumpir, domaći kroketi, povrće na lešo

Miješana sezonska salata

Domaći kruh



GLAVNO JELO II

Topla hrskava janjetina, hladni odojak (50%-50%)

Mladi luk, rajčica

Domaći kruh

GLAVNO JELO III

Gulaš s domaćim noklicama

(jelen 50% i junetina 50%)

Domaći kruh



OTVORENI SVADBENI BAR **/neograničeno konzumiranje/**

(Pelinkovac, Višnja, Travarica, Viljamovka, Medica,
Jägermeister)

Vino bijelo

Vino crno

Voda (gazirana, prirodna)

Gazirani sokovi (Coca-cola, Fanta)

Prirodni sokovi (naranča, jabuka)

Pivo (Karlovačko, Ožujsko, Limun, Bez alk 0, 5l)

Kava espresso

CIJENA PO OSOBI

<u>70-80 osoba</u>	<u>350,00</u>
<u>81-110 osoba</u>	<u>340,00</u>
<u>111-130 osoba</u>	<u>330,00</u>

**UKOLIKO IMATE POTREBU ZA POSEBNIM MENUOM
ZA VEGANE,VEGETARIJANCE RADO ĆEMO VAM
PREPORUČITI NAJBOLJE ZA VAŠE GOSTE**

**Vama, našim dragim mladencima, u cijenu su
uključeni:**

1. pjenušac za mladence, kumove kod dolaska i rezanja torte
2. servis osoblja poslije pola noći
3. najam restorana za svadbenu svečanost do **5:00** sati
4. plaćeni Zamp
5. free WI-FI za sve goste
6. za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu posluženih namirnica brine se HACCP team Restorana Cocktail Sisak
7. posluživanje Vašeg donesenog pića
8. posluživanje Vaše janjetine, odojka

Dodatne usluge na upit:

<u>Bijele navlake za stolice</u>	<u>10,-po osobi</u>
<u>Voćni stol s čokoladnom fontanom</u>	<u>12,-po osobi</u>
<u>Pjenušac za sve uzvanike</u>	<u>12,- po osobi</u>
<u>Buteljirano vino (na upit ovisno o sorti)</u>	<u>razlika u cijeni</u>
<u>Servis slaganja donesenih kolača</u>	<u>10,- po osobi</u>
<u>Krumpir police uz janjetinu</u>	<u>7,- po osobi</u>

Opcija hladno predjelo I

(dalmatinski pršut,domaća kobasa,suha govedina,
sviježi sir s vrhnjem)

nadoplata u menu II i III **30,-po osobi**

Opcija hladno predjelo II

(salata od hobotnice,dalmatinski pršut,sir miješni istarski)

nadoplata u menu I **10,-po osobi**

nadoplata u menu II i III **40,-po osobi**

**UKOLOKO ORGANIZATOR DONOSI SVOJE
ODOJKE,JANJETINU,SALATU
CIJENA MENUA SE UMANJUJE 30,-kn PO OSOBI .**

OPĆI UVJETI SKLAPANJA SVADBENIH SVEČANOSTI

1. PLAĆANJE

- Sve cijene su izražene s uključenim PDV-om prema zakonima RH
- Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ponude svadbene večere, Naručitelj je dužan uplatiti kaparu u iznosu od minimalno 10% od ukupnog iznosa. Iznos kapare odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu.
- Kapara se uplaćuje na blagajni Restorana, Naručitelju će se izdati potvrda o izvršenoj uplati i terminu rezervacije.
- Minimalan broj gostiju potreban za rezervaciju dvorane je 70 osoba, a za manji broj gostiju zadržavamo pravo naplate minimalnog broja gostiju (70).
- Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije slijedeći radni dan poslije održavanja svadbene svečanosti.

2. OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

- U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkáže ugovorenu svadbenu svečanost, Restoran zadržava kaparu.

3. DOSTAVE

- Kolači i torta **isključivo od pravne osobe ili obrta obavezno složeni na tacne u protivnom se naplaćuje slaganje 10,-kn po osobi.**
- Donošenje vlastite hrane nije dopušteno zbog pravila HACCP-a.
- Povrat preostalog vlastitog pića i hrane od svatovske večere obavlja se odmah po završetku svadbene proslave ili do 12:00 sati u tekućem danu

4. OSTALO

- Za djecu mlađu od 3 godine ne plaća se svadbeni menu, a za djecu od 3 do 7 godina plaća se svadbeni menu u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi
- U cijenu svadbenog menu-a **su uključena** davanja koja je naručitelj dužan platiti HDS ZAMP-u za autorska prava.

5. RADNO VRIJEME

- Svadbene svečanosti održavaju se u terminu, do **05:00h**

6. SKLAPANJE UGOVORA

- Nakon prihvaćanja Ponude svadbene večere, sve njene izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pismenom obliku i potpisane od strane Naručitelja.

7. SVEČANI SVADBENI MENU

- Naručitelj se obvezuje prijaviti odabrani meni **3 tjedna** prije održavanja svečanosti.
- Svečani svadbeni menu Naručitelj bira iz Ponude svadbenih svečanosti, te sadrži odabrane artikle i cjenik prema broju gostiju i danu održavanja svadbene večere
- U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Restoran zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.
- **U slučaju da na domaćem tržištu dođe do značajnije promjene cijena artikala ili poreznih stopa od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbene večere, Restoran Cocktail zadržava pravo promjene navedenih cijena, a o čemu je dužan obavijestiti Naručitelja.**

8. PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

- Protokol svadbene svečanosti dogovara se najmanje 5 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere.
- **Naručitelj je dužan konačan broj gostiju prijaviti 5 dana prije održavanja svadbene svečanosti te se taj broj naplaćuje pri konačnom obračunu bez obzira ukoliko taj broj bude manji od prijavljenog a ukoliko bude veći naplaćuje se po stvarnom broju umanjeno za djecu.**

9. ODGOVORNOST NARUČITELJA

- U slučaju da Restoran odobri Naručitelju donošenje vlastite opreme, ista mora biti u skladu s pravilima Restorana Cocktail
- Naručitelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i/ili opremi