



# Restoran Cocktail

*Ulica Ante Starčevića 27*

*Uživajte u najvažnjem danu s najdražima uz Restoran Cocktail*

PONUDA

2019.godina

*Kontakt*

*Sanjin Kramarić*

*[Tel:+385\(0\)44 549137](tel:+385(0)44549137)*

*[Gsm:+385\(0\)91 269 2999](tel:+385(0)912692999)*

## Svadbeni menu I

### **Hladno predjelo**

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

### **Juha**

Domaća goveđa juha s domaćim rezancima

### **Glavno jelo I**

Lagano pečeni svinjski laks kare u umaku od šumskih gljiva  
Pileći file u umaku od finih trava  
Pureći bečki odrezak  
Pekarski krumpir, domaći kroketi, povrće na lešo  
Miješana sezonska salata  
Domaći kruh

### **Glavno jelo II**

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

### **Otvoreni svadbeni bar**

/neograničena konzumacija/  
(pelinkovac, višnja, travarica, viljamovka, medica, jagermeister)  
Bijelo vino  
Crno vino  
Voda /gazirana, negazirana/  
Gazirani sokovi /coca-cola, fanta/  
Prirodni sokovi /naranča, jabuka/  
Pivo /karlovačko, ožujsko, limun, bez alk/  
Kava espresso

### CIJENA PO OSOBI

70-100 osoba	305,00
<u>101-120 osoba</u>	<u>295,00</u>

## Svadbeni menu II

### **Juha**

Domaća goveđa juha s domaćim rezancima

### **Glavno jelo I**

Lagano pečeni svinjski laks kare u umaku od šumskih gljiva

Pileći file u umaku od finih trava

Pureći bečki odrezak

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

(jelen50% I junetina50%)

Domaći kruh

### **Otvoreni svadbeni bar**

/neograničena konzumacija/

(pelinkovac, višnja, travarica, viljamovka, medica, jagermeister)

Bijelo vino

Crno vino

Voda /gazirana, negazirana/

Gazirani sokovi/coca-cola, fanta/

Prirodni sokovi/naranča, jabuka/

Pivo/karlovačko, ožujsko, limin, bez alk/

Kava espresso

### CIJENA PO OSOBI

70-100 osoba 325,00

101-120 osoba 315,00

## Svadbena menu III

### **Juha**

Domaća goveđa juha s domaćim rezancima

### **Glavno jelo I**

Lagano pečeni svinjski laks kare u umaku od šumskih gljiva

Teleće pečenje

Pileći zagrebački odrezak

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 svadbena bar**

/neograničena konzumacija/

(pelinkovac, višnja, travarica, viljamovka, medica, jagermeister)

Bijelo vino

Crno vino

Voda /gazirana, negazirana/

Gazirani sokovi/coca-cola, fanta/

Prirodni sokovi/naranča, jabuka/

Pivo/karlovačko, ožujsko, limin, bez alk/

Kava espresso

### CIJENA PO OSOBI

70-100 osoba 350,00

101-120 osoba 340,00

Ukoliko imate potrebu za posebnim menuom za vegane,vegetarijance ili osobe s posebnim načinom prehrane rado ćemo vam preporučiti najbolje za vase goste.

Vama,našim mladencima,u cijenu su uključeni:

- pjenušac za mladence i kumove kod dolaska I rezanja torte.
- servis osoblja poslije pola noći.
- najam restorana do **5:00** sati.
- plaćeni zamp.
- free wi-fi za sve goste.
- posluživanje vašeg donesenog pica.
- posluživanje vaše janjetine,odojka.

Dodatne usluge na upit:

-čokoladna fontana cca 4 sata	500,00kn
-voćni stol	15,00kn po osobi
-pjenušac za sve uzvanike	12,00kn po osobi
-bijele navlake na stolcima	10,00kn po osobi
-krumpir police uz janjetinu	7,00kn po osobi
-servis slaganja donesenih kolača	10,00kn po osobi
-opcija Jack Daniels	15,00kn po osobi
-opcija hladno predjelo nadoplata meni II I III	30,00kn po osobi

Ukoliko organizator donosi janjetinu,odojak,salatu cijena se umanjuje 30,00kn 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 a termin dostave kolača I svadbene torte dogovoriti s restoranom Cocktail.**
- 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 12:00sati u tekućem danu a organizator je dužan donesti posudu za preostali gulaš.

### 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. Odbitak za djecu se priznaje jedino ukoliko ukupan broj uzvanika zajedno s djecom prelazi minimalan broj osoba koji se računa 70.
- 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.
- 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 povećanja poreznih stopa od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbene večere, Restoran Cocktail zadržava pravo promjene navedenih cijena.**

### 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.