



Informativna ponuda br. 4 *(sa janjetinom u glavnom jelu)*

Cocktail dobrodošlice na otvorenom uz fontanu

*Home made likeri i rakije (medovača, smokva, borovnica, višnjevac, viljamovka...)
Jagermeister, ballatines, vodka*

*Izbor bezalkoholnih gaziranih i negairanih pića
(juice, coca cola, fanta, sok od jabuke)*

Mineralna i izvorska voda

Vino crno i bijelo na čaše

*Izbor canape sendviča, slanih finger food malih zalogaja, sirnih koktel štapića,
izbor koštuničavog voća te voća na štapiću
(4 zalogaja po osobi)*

Svečani menu

Način posluživanja (klasično posluživanje na ovale)

Hladno predjelo

*(Domaći dalmatinski pršut prve kategorije, domaća sušena kobasica,
slavonski kulen, izbor kvalitetnih tvrdih i polutvrdih sireva (livanjski sir, dimljeni
polutvrdi kravljji sir),
mini rajčica s mozzarelom na štapiću)*

Juha

*Krem juha po izboru (gljive ili povrće)
Svatovska juha s domaćim rezancima, povrćem, komadićima mesa
(govedska s domaćom kokoši)*

Toplo predjelo.

(izbor dva topla predjela poslužena na tanjuru)

Npr.

*Istarski pljukanci s komadićima teletine u umaku od crnog tartufa na podlozi od rikole s
grana padana sirom i
Rižoto sa temeljcem plemenite ribe, black tigar kozica, šparogama i mini rajčice*

ili

*Domaći ravioli punjeni skutom i špinatom u umaku od pršuta i rajčice
Rižoto „TrajbarTeam“ s teletinom i vrganjima*

TRAJBAR TEAM
ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838
FAX: + 385 (01) 3310 837
MOB.: + 385 (98) 769 763
E-MAIL: vjencanja@trajbar.hr
WEB: www.trajbar.hr

Ili

*Crni rižoto s chipsom od parmezana
Rižoto sa škampima u pjenušcu*

Glavno jelo

(poslužuju se na 2 ovala po stolu uz nadopunu)

Prvi oval

*Banski medaljoni u umaku od pršuta i kađulje s domaćim njokima
Pileći file pohan u sezamu s kromčicama i povrćem*

izbor salata

Drugi oval

Vruća janjetina sa raznja, teleća plečka ispod peke uz krumpirove police

mladi luk i paradajz

I

Desert poslužen na desertnom stolu

(uz asistenciju kuhara)

Tiramisu sa ananasom serviran u visokim čašama

Panna cota sa šumskim voćem

Panna cota od kave u u čaši

Brownies kocke

Domaće štrudle od sira i jabuke

Carpaccio od svježeg voća

Kremasti mousse od bijele i crne čokolade poslužen u čokoladnim čašicama

Torta i šampanjac

Svadbena torta po izboru- potreban dogovor

Pjenušac za mladence i kumove : Cavallino frexinet

I. Jelo iza torte

*Izbor pikantnog gulaša
(čobanac ili vinski gulaš)*

- *Sitni kolačići (kremasti i suhi) u aranžmanu Trajbar Team-a posluženi na desertnom stolu od početka večere prigodno dekorirani na ogledalima, staklenim zvonima te etažerima. .*

TRAJBAR TEAM

ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838

FAX: + 385 (01) 3310 837

MOB.: + 385 (98) 769 763

E-MAIL: vjencanja@trajbar.hr

WEB: www.trajbar.hr



Piće koje bi se posluživalo uzvanicima tijekom večeri u neograničenim količinama:

- Coca –Cola 1/1
- Fanta
- Juice
- Jabuka
- Mineralna voda
- Izvorska voda 0.75- staklo
- Ožujsko pivo, stella, karlovačko, ožujsko cool pivo
- Espresso kava tijekom noći na upit u neograničenim količinama
- Kvalitetno buteljirano vino bijelo i crno (prema izboru mladenaca iz ponude TT)

Napomena: u ponudu pića koje se poslužuju tijekom večere nisu uključena alkoholna žestoka pića. Posluživanje alkoholnih pića moguće je sa „open bar-a“ uz asistenciju konobara (mogućnost donosa vlastitih alkoholnih pića).

Cijena po osobi za sve gore navedeno za posluživanje večere u dvorani:

- 68.00 € (od 100 do 130 osoba)
- 65.00 € (od 130 do 180 osoba)
- 62.00€ (od 180 do 240 osoba)

Napomena u slučaju organizacije svečane večere u šatoru:

Za organizaciju svadbene večere u šatoru, konačnu cijenu dogovorenog menu-a Trajbar Team uvećava za 5 % zbog troškova posluživanja na otvorenom, te je potrebno zatražiti ponudu za instalaciju šatora i popratnih dekoracija vezanih uz šator od tvrtke partnera Altera d.o.o. (www.altera.hr). Trošak instalacije šatora nije uključen u cijenu menu-a. .

**Cijena menu-a za posluživanje u šatoru za veći broj uzvanika od 240 iznosi 65.00 €/osobi*

Napomene vezane uz cijenu i moguće promjene na menu-u. .

- Izbacivanje toplog predjela iz ponude povlači smanjenje cijene za 3€/osobi
- Izbacivanje deserta iz ponude povlači smanjenje za 2€/osobi.
- Preuzimanje nabave sitnih kolačića povlači smanjenje cijene za 1 €/osobi.
- Preuzimanje nabave vina u aranžman mladenaca povlači smanjenje cijene za 3€/osobi.
- Preuzimanje nabave torte u aranžman mladenaca povlači smanjenje cijene za 2 €/osobi.

Ostalo:

- Za sve dodatne uvjete za održavanje svadbene svečanosti molimo pogledati obrazac „Posebni uvjeti za održavanje svadbene svečanosti u KK Trajbar Team-a.“
- Prekovremeni rad osoblja naplaćuje se iza 00.00 sati a iznosi 50 € po svakom narednom satu za sveukupno osoblje KK Trajbar Team-a).
- U cijenu je uključeno posluživanje svega što je u Vašem aranžmanu.
- Trajbar team poklanja mladencima noćenje u mladenačkom apartmanu



TRAJBAR TEAM

ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838

FAX: + 385 (01) 3310 837

MOB.: + 385 (98) 769 763

E-MAIL: vjencanja@trajbar.hr

WEB: www.trajbar.hr



- pečenje janjetine i odojaka koji donose mladenci osobno može izvršiti osoblje KK Trajbar Team te se naplaćuje 200.00kn/komad. Uključeno je pečenje, rezanje i posluživanje.
- ostali artikli u aranžmanu mladenaca (torta, kolačići, vino) KK Trajbar Team može poslužiti bez dodatne naplate. .
- u sitne kolačiće ulazi 15 dkg kolačića po osobi u omjeru 70% kremastih, 30% suhi
- Organizacija vjenčanje na travnatoj površini ili u kapelici Bana Jelačića naplaćuju se dodatno 900€, te u tu cijenu nije uključena tarifa matičara koja se dogovara sa matičnim uredom .

TT



TRAJBAR TEAM

ULICA BANA J. JELAČIĆA 199
10290 ZAPREŠIĆ, HRVATSKA

TEL: + 385 (01) 3310 838

FAX: + 385 (01) 3310 837

MOB.: + 385 (98) 769 763

E-MAIL: vjencanja@trajbar.hr

WEB: www.trajbar.hr