

AMINESS  
**GOURMET**  
*friendly to delightful tastes*

**PONUDA ODJELA HRANE I PIĆA**  
KONGRESI & SEMINARI

**Aminess**  
HOTELS & CAMPSITES

# PONUĐA ODJELA HRANE I PIĆA KONGRESI & SEMINARI

Poštovani,  
zahvaljujemo na Vašem upitu i odabiru našeg hotela.

Mi u Aminess Maestral Hotelu vjerujemo da bi poslovni susreti trebali biti posao i užitek u jednome. Svjesni da prilikom organizacije poslovnog ručka ili večere s partnerima obično morate brinuti o vremenu na raspolaganju, ograničenom budžetu, kvaliteti jela, ugodnom okruženju za razgovor...

Dok ste Vi i Vaši partneri koncentrirani na posao, mi ćemo se pobrinuti za sve ostalo. Priredit ćemo vam kvalitetna jela s pregršt izbora za najrazličitije ukuse i osigurati vam besprijekornu, ali nenametljivu uslugu. Neka Vaši poslovni partneri i gosti sami kreiraju sljedove i količine prema svojim željama, pri čemu sami odlučujete kad će se poslovni razgovor prekinuti sljedećim slijedom.

Naš odjel hrane i pića s pažnjom proučava sve Vaše želje, a tim gourmet stručnjaka i profesionalnog osoblja vodi računa i o najsitnijim detaljima. Na taj način Vi i Vaši poslovni partneri možete neometano sklapati uspješne poslove.

Što sve možemo organizirati za Vas:

- Welcome party
- Coffee break
- Cocktail party
- Toplo-hladni buffet
- Poslovni ručak ili večera
- Svečani ručak ili večera

Imate li sugestija u vezi naše ponude, molimo pravovremeno nas obavijestite o njima. Rado ćemo ih prihvatiti kao novi izazov u daljnjem radu.

Dopustite nam da budemo domaćini Vašeg seminara, skupa ili kongresa i svojom ćemo poslovičnom gostoljubivošću i kreativnošću opravdati Vaš izbor.

Dobro nam došli!







## WELCOME DRINK

**MIN. 20 OSOBA**

### **VARIJANTA 1**

Ponuda buteljiranog vina kuće  
Mineralna voda

### **VARIJANTA 2**

Ponuda domaćih rakija (biska, medenica, teranino, rakija od rogača, smokovača) Mineralna voda  
Fritule

### **VARIJANTA 3**

Tri pjenušca (Misal Prestige, Blue Prosecco, Freixenet)  
Mineralna voda, svježe cijeđen sok od naranče

### **VARIJANTA 4**

Čaša pjenušca kuće ili buteljiranog vina kuće  
Domaća žestoka pića  
Mineralna voda ili prirodni sokovi raznih okusa  
Slani muffini od sira, inćuna i šunke

### **VARIJANTA 5**

Čaša pjenušca ili buteljiranog vina kuće  
Istarske rakije (biska, medenica, teranino, ruta)  
Mineralna voda ili prirodni sokovi raznih okusa Prutići od kima, sezama, sira, paprike

### **VARIJANTA 6**

Kokteli po izboru  
(Mojito, Cuba Libre, Long Island Ice Tea, Caipirinha)  
Mineralna voda ili prirodni sokovi raznih okusa

### **VARIJANTA 7**

Vitality  
Svježe cijeđeni sokovi od naranče, grejpa, kivija, cikle, mrkve, jabuke  
Mineralna voda





## COFFE BREAK

MIN. 20 OSOBA

### VARIJANTA 1

Svježa filter kava, izbor 8 vrsta čaja  
Toplo i hladno mlijeko, vrhnje

### VARIJANTA 2

Svježa filter kava, izbor 8 vrsta čaja  
Toplo i hladno mlijeko, vrhnje Mineralna voda

### VARIJANTA 3

Svježa filter kava, izbor 8 vrsta čaja  
Toplo i hladno mlijeko, vrhnje Prirodni sokovi raznih okusa

### COFFEE & FRUITS

Svježa filter kava, izbor 8 vrsta čaja  
Toplo i hladno mlijeko, vrhnje  
Mineralna voda  
Košara svježeg voća

### COFFEE & CAKE (VARIJANTA 1)

Svježa filter kava, izbor 8 vrsta čaja  
Toplo i hladno mlijeko, vrhnje  
Prirodni sokovi raznih okusa  
Izbor svježe pripremljenih slastica

### COFFEE & CAKE (VARIJANTA 2)

Svježa filter kava, izbor 8 vrsta čaja  
Toplo i hladno mlijeko, vrhnje  
Bezalkoholni kokteli  
Mineralna voda  
4 vrste muffina (čokolada, jabuka, višnja i naranča)

Obogatite Vaš Coffee & Tea Break

Espresso kava  
Svježi topli mini kroasan  
Muffini raznih okusa  
Razni kolači/minjoni  
Domaći keksi  
Savijača  
Ciabatta sendvič  
Košarica svježeg voća



## COCKTAIL PARTY

MIN. 20 OSOBA

### VARIJANTA 1

Punjene masline, prutići od sezama  
Savitak od sira i tikvica u lisnatom tijestu  
Otvoreni sendviči s pršutom, kuhanom šunkom, dimljenim lososom, goveđom pečenkam  
Simfonija raznih kolača  
Čaša vina kuće, mineralna voda

### VARIJANTA 2

Peciva od prhkog tijesta s pašetom Tramezzini (tunjevina, losos, dimljena pureća prsa, mediteransko povrće)  
Muffini (višnja, čokolada, šumsko voće)  
Svježe voće  
Čaša pjenušca ili buteljiranog vina kuće Mineralna voda

### VARIJANTA 3

Bruskete s rajčicom, inćunima, mozzarellom, tunom  
Polovice mini peciva sa sirom, dimljenom šunkom, lososom, goveđom pečenkam  
Tri vrste sira s grožđem na štapiću  
Topla savijača (jabuka, višnja, sir)  
Svježe voće  
Čaša pjenušca ili buteljiranog vina kuće  
Mineralna voda

### VARIJANTA 4

Kanapei s rostbifom  
Komadići tosta s tatarskim biftekom  
Marinirani file brancina  
Rolnice s pršutom, ricotta sirom i rokulom Pileći prutići u sezamu  
Cezar salata  
Čokoladna trilogija  
Svježe voće  
Čaša pjenušca ili butel jiranog vina kuće  
Mineralna voda

#### VARIJANTA 5

Kanapei (s dimljenim lososom, kozicama, kremom od maslina i tartufa)  
Rolnice od pilećih prsa s pršutom  
Carpaccio od hobotnice  
Pileća terina sa svježim gljivama  
Ražnjići od svinjskog filea u umaku od kikirikija  
Quiche lorraine sa sirom i povrćem  
Plata sireva, rezano voće  
Bogat izbor kolača  
Čaša pjenušca ili buteljiranog vina kuće  
Čaša prirodnog voćnog soka ili mineralna voda

#### VARIJANTA 6

Dimljena pastrva s hrenom  
Izbor tri pršuta na stalku  
Carpaccio od boškarina s pesto umakom i parmezanom  
Mediterska salata sa sirom i povrćem  
Marinirana hobotnica s limunom i kaparima  
Terina od špinata  
Pržene kozice na štapiću  
Mozzarella s mangom i marelicama  
Krema od sira s plavom plijesni na krekerima  
Plata sireva, rezano voće  
Bogat izbor mini torti  
Čaša pjenušca ili buteljiranog vina kuće  
Čaša prirodnog voćnog soka ili mineralna voda





## OBOGATITE VAŠ COCKTAIL PARTY

Tatarski biftek  
Marinirani inćuni  
Pršut s dinjom

Hladna bruschetta s finim nadjevom

Pršut s pjenom od sira roquefort

Bakalar na bijelo  
Quiche lorainne  
Pohani camembert  
Jakobove kapice

Pržene dagnje u pivskom tijestu

Pohani šampinjoni

Vegetarijanski kroketi



# BRUNCH MENU | BUFFET

MIN. 20 OSOBA

## VARIJANTA 1

Mediteranska riblja juha  
Tortelini u umaku od gorgonzole  
Špageti s pesto umakom  
Rižoto s piletinom u woku

Filet tune na žaru  
Teleći odrezak „piccata milanese“  
Pileća prsa punjena sirom

8 vrsta sezonskih salata

Simfonija raznih kolača  
Izbor krema u čaši  
Rezano voće

# BRUNCH MENU | BUFFET

MIN. 20 OSOBA

## VARIJANTA 2

Krem juha od rajčice s bosiljkom

Domaći štrukli s rastopljenim maslacem  
Penne s tartufima i gljivama  
Rižoto s dimljenim lososom i špinatom

Filet brancina na žaru sa špinatom  
Ramstek na žaru  
Svinjski file punjen šljivama

8 vrsta sezonskih salata

Simfonija raznih kolača  
Izbor krema u čaši  
Rezano voće

# BRUNCH MENU | POSLUŽENI

## VARIJANTA 1

Rižoto s kozicama i rokulom  
Steak od sabljarke poslužen sa sotiranim povrćem  
Cheese cake

## VARIJANTA 2

Domaće tagliatelle s piletinom i povrćem  
Juneći file poslužen s pestom od rajčice i pjenicom od krumpira i poriluka  
Tamni mousse od čokolade preliven sokom od naranče



# POSLOVNI RUČAK | VEČERA POSLUŽIVANJE

MIN. 10 OSOBA

## VARIJANTA 1

Penne s tartufima i gljivama  
Tagliata od ramsteka na posteljici od rokule Gratinirani krumpir  
Miješana salata  
Panna cotta s crnim ribizom

## VARIJANTA 2

Delikatesna zakuska (istarski pršut, ovčji sir, skuta, marinirane gljive)  
Sotirana pileća prsa s pinjolima, rajčicom, kaparima, maslinama i palentom  
Torta od sira s umakom od višanja

## VARIJANTA 3

Goveđi carpaccio s rukulom, parmezanom, acetom balsamicom i ciabattom  
Krem juha od povrća  
Janjeći kotlet u umaku od češnjaka i ružmarina  
Svježe sezonsko povrće, palenta  
Miješana salata  
Štrudla od jabuka s preljevom od vanilije

## VARIJANTA 4

Tris carpaccia  
(kvarnerski škamp, hobotnica, tuna)  
Riblja juha od grdobine

Fileti brancina u korici od badema  
Rižoto od špinata  
Miješana salata  
Čokoladna torta prelivena maslinovim uljem

## VARIJANTA 5

Dimljeni brancin  
Bakalar na bijelo  
Marinirani inćuni  
Juha od dagnji  
Grdobina sa žara na podlozi od poriluka i rajčice s krumpirom i pjenicom od bosiljka  
Složena salata  
Krostata od svježeg sira (ricotte)

# POSLOVNI RUČAK | VEČERA BUFFET

MIN. 20 OSOBA

## VARIJANTA 1

Izbor hladnih delikatesnih predjela  
Dimljeni losos s hrenom  
Marinirana tuna  
Pileća salata s ananasom

Krem juha od povrća  
Kokošja juha s domaćim rezancima

Domaći fuži s tartufima  
Svitak sa špinatom i sirom  
Tjestenina s pesto umakom  
Rižoto s tikvicama i kozicama

Dalmatinska pržolica  
Teleći odrezak nadjeven s mozzarellom i pinjolima  
Pečena svinjska plećka s kuminom  
Brodet od miješane ribe  
Lignje na žaru

Izbor priloga na razne načine  
Svježe i sezonske salate

Simfonija raznih kolača  
Izbor krema u čaši  
Rezano voće

# POSLOVNI RUČAK | VEČERA BUFFET

MIN. 20 OSOBA

## VARIJANTA 2

Izbor hladnih delikatesnih predjela  
Goveđe pečenje u Remoulade umaku  
Marinirano mediteransko povrće  
Salata Waldorf  
Bistra goveđa juha s rezancima od povrća Krem juha od povrća  
Rižoto s vrganjima  
Njoki s povrćem i pršutom  
Zagorski štrukli  
Tjestenina sa školjkama  
Goveđi file u pikantnom umaku  
Pileća prsa punjena sirom  
Janjeći kotlet s palentom  
Škarpina na žaru  
Prženi odrezak morskog psa sa špinatom

Izbor priloga na razne načine  
Svježe i sezonske salate

Simfonija raznih kolača  
Izbor krema u čaši  
Rezano voće

## POSLOVNI RUČAK | VEČERA BUFFET

MIN. 20 OSOBA

### VARIJANTA 3

Dalmatinski seljački tanjur  
Salata od jadranskih dagnji  
Salata od hobotnice na ricotti  
Meditranska salata

Krem juha od rajčice s bosiljkom Bouillabaisse

Domaći štrukli s rastopljenim maslacem  
Njoki s pesto umakom i pinjolima  
Pljukanci sa šparogama i pršutom  
Rižoto s kozicama i škampima

Tagliata na posteljici od rokule  
Svinjski medaljoni na žaru  
Teleći odresci u kremastom umaku od bijelog vina i gljiva  
Filet brancina u umaku od aromatičnih trava na pirjanom krumpiru s gljivama  
Filet grdobine umotan u pršut

Izbor priloga na razne načine  
Svježe i sezonske salate

Simfonija raznih kolača  
Izbor krema u čaši  
Rezano voće

## POSLOVNI RUČAK | VEČERA BUFFET

MIN. 20 OSOBA

### VARIJANTA 4

Istraski pršut s domaćim sirom  
Svježa mozzarella s cherry rajčicom i svježim bosiljkom  
Koktel od kozica s avokadom i narančom  
Goveđi carpaccio s rukolom, parmezanom i acetom balsamicom  
Juha od krumpira i poriluka  
Bistra juha s rezancima  
Srneći ragu s istarskim fužima  
Zeleni rezanci s kozicama u umaku od bijelog vina  
Pržene gljive u tartar umaku  
Rižoto sa škampima  
Tournedo u pikantnom umaku  
Svinjski medaljoni s tikvicama umotani u slaninu  
Janjeći but na confitu od luka u umaku od prošeka  
Trio brancina, orade i jadranskih škampi u umaku od malvazije  
Domaća jadranska lignja

Izbor priloga na razne načine  
Svježe i sezonske salate

Simfonija raznih kolača  
Izbor krema u čaši  
Rezano voće

## POSEBNA PONUDA BUFFETA



Meni sastavljen od dnevno svježe pripremljenih jela po odabiru šefa kuhinje

Izbor hladnih delikatesnih narezaka i salata

1 dnevna juha

4 vrste toplih predjela

5 vrsta glavnih jela

Izbor priloga na razne načine

Svježe i sezonske salate

Izbor slastica i svježeg voća

(piće nije uključeno)

### PAKETI PIĆA

#### PAKET 1

0,25 l vina kuće

0,50 l mineralne vode

#### PAKET 2

0,50 l vina kuće

0,50 l mineralne vode

#### PAKET 3

0,75 l vina kuće

0,75 l mineralne vode



[groups@aminess.com](mailto:groups@aminess.com)  
[gourmet@aminess.com](mailto:gourmet@aminess.com)