HOTEL
★★★★
DUBROVNIK
ZAGREB

Ponuda za maturalne svečanosti

Vaš Hotel u srcu Zagreba!

HOTEL
DUBROVNIK
ZAGREB

Dragi maturanti,

Bliži se kraj školske godine…

… a postoji li bolja lokacija za jedan od najvećih događaja u Vašim životima od Hotela Dubrovnik, smještenog na samom Trgu bana Jelačića?

U nastavku je ponuda naših usluga kojima ćemo pridonijeti da Vaša maturalna večera zaista postane lud i nezaboravan događaj.

Vaša svečanost je i naša svečanost!

Srdačno Vaše,

Petra Baloban
Voditelj konvencijsko-banketnog odjela
Tel.: +385 1 48 63 517
Fax: +385 1 48 63 507
pbaloban@hotel-dubrovnik.hr
www.hotel-dubrovnik.hr

Iva Drinjak
Asistent voditelja konvencijsko-banketnog odjela
Tel.: +385 1 48 63 504
Fax: +385 1 48 63 507
idrinjak@hotel-dubrovnik.hr
www.hotel-dubrovnik.hr

HOTEL
DUBROVNIK
ZAGREB

Za vas smo pripremili:

- *Kapacitet - 130 osoba*
- *Minimalan broj za organizaciju svečanosti je 90 osoba*
- *Glazba do 4:00 h*
- *Maturalna svečanost uključuje:*
  - *Tri pića dobrodošlice po maturantu (1 za slavljenika + 2 za roditelja)*
  - *Neograničenu konzumaciju: Coca-cola, Juice, Mineralna voda (gazirana/negazirana)*
  - *½ l vina po osobi*
  - *Bogati švedski stol do 02:00h*
  - *Glazba (DJ)**
  - *Osiguranje*
  - *Razrednici GRATIS*
  - *Ravnatelj GRATIS*

** opcionalno: live band uz nadoplatu*

CIJENA PO OSOBI:
430,00 do 470,00 kn ovisno o izboru švedskog stola

HOTEL
DUBROVNIK
ZAGREB

Maturalna večera - Švedski stol

20:00 – 21:00 h Cocktail dobrodošlice za maturante i roditelje

21:00 – 02:00 h Švedski stol

Menu I

Hladno predjelo

- Buđola
- Pršut
- Svježi sir s chilly papričicom
- Plemeniti i domaći sirevi
- Salata od liganja

Toplo predjelo

- Rižoto s mesom
- Jastučići s špinatom i gorgonzolom
- Mesne loptice sa sirom

Glavna jela :

- Medaljoni svinjske pisanice u trobojnom papru
- Dalmatinska pašticada
- Domaći zeleni njoki
- Fussili tricolori
- Pečeni rebrasti krumpir
- Izbor sezonskog povrća
- Razne salate
- Izbor kolača
- Voće

HOTEL
DUBROVNIK
ZAGREB

Menu II

Hladno predjelo

- *Izbor hladnih narezaka*
- *Pršut s maslinama*
- *kozji sir*
- *dimljeni sir*
- *hladna salata „ Neptun“*
- *namaz od svježeg sira*

Toplo predjelo

- *rižoto s tikvicama i lignjama*
- *lasagne „Dubrovnik“*
- *tortellini šefa kuhinje*

Glavna jela

- *zapečena pureća prsa iz marinade*
- *juneća rolada „ Stari lovac“*
- *kroketi*
- *domaći široki rezanci*
- *mozaik povrća*
- *pire krumpir*
- *razne salate*
- *izbor kolača*
- *voće*

HOTEL
DUBROVNIK
ZAGREB

Menu III

Hladno predjelo

- *Mozzarella s rajčicom*
- *Pršut s maslinama*
- *Lepeza hladnih narezaka*
- *Izbor domaćih sireva*
- *Francuska salata*
- *Svježi sir s vlascem*

Toplo predjelo

- *Pohani šampinjoni / tartar umak*
- *Zapečeni zagorski štrukli*
- *Gnocchi „ Dubrovnik“*

Glavna jela

- *Pileći medaljoni u tempuri*
- *Pečena teleća plečka u mediteranskom bilju*
- *Pekarski krumpir*
- *Mozaik povrća*
- *Šafran riža*
- *Razne salate*
- *Izbor domaćih slastica*
- *Voće*