



Maturalna večera

Banketna bonuda za neponovljivo generaciju 2015

Poštovani Ravnatelji, Profesori, Maturanti,

Čast nam je ponuditi vam organizaciju nezaboravne maturalne večeri u hotelu Phoenix****.

Tu smo kako bi Vaša maturalna svečanost bila lijepa uspomena o kojoj će se još dugo pričati.

Provedite zabavne, iskrene, raznobojne i bezvremenske trenutke u hotelu Phoenix...jer želimo biti dio najljepših mladenackih priča...

Naša ponuda uključuje:

- odabrani meni
- korištenje Magic Hall dvorane (kapacitet 100-400 osoba) i osoblja tijekom cijele svečanosti
- okrugle banketne stolove (10 osoba)
- izrada protokola maturalne zabave
- Fotograf s rekvizitima za foto kutak
- DJ
- organizaciju nezaboravnog doživljaja i zabavnog programa: zabavni foto kutak s profesionalnim fotografom i svom potrebnom opremnom za lude fotke, odabir kralja i kraljice maturalne zabave...
- nagradna igra (samo neke od nagrada: Wellness & Spa za dvije osobe, solarij, korištenje teretane, popusti za rođendane, zabave u Vinskom podrumu...)
- prigodna dekoracija (presvlake za stolice, srebrni svijećnjaci s elegantnom dekoracijom)
- gratis večera ravnatelju škole i razrednicima
- poseban doček s crvenim tepihom i koktelima za sve uzvanike i pratnju na ljetnoj terasi hotela
- raspored sjedenja s tlocrtom dvorane
- zaštitarska služba
- 50% popusta na noćenje u hotelu Phoenix
- osobni stilist za maturante i maturanice te pomoć pri odabiru haljina, nakita, frizure, cipela, odijela...
- mogućnost nadoplate za Great Gatsby Champagne Tower- 21 kn po osobi
- gratis plesni tečaj za sve maturante u trajanju od 2h
- mogućnost organizacije prijevoza autobusom
- LCD televizije za prikazivanje spotova i slika najboljih trenutaka vaših srednjoškolskih dana
- 15 minuta solarija GRATIS za sve maturante i maturanicu u Wellness & Spa oazi hotela Phoenix



Odaberite jednu od naših svečanih banketnih dvorana

- *Magic Hall – kapaciteta 200-400 osoba*
- *Maestro – kapaciteta do 200 osoba*

Vrijeme održavanja svečanosti od ponedjeljka do nedjelje od 19.00 – 05.00 h.

Priprema dvorane

Ovisno o događanju: svečani okrugli stolovi za 8 – 10 osoba, pozornica, plesni podij, razglas, klasična i disko rasvjeta

Jelovnik

Nudimo bogati izbor Svečanih jelovnika ili buffeta po Vašem odabiru! Posjetite nas kako bismo vam prezentirali cjelokupnu ponudu!

Kokteli dobrodošlice (ovisno o meniju)

Svečani doček uključuje piće dobrodošlice za sve goste, a u slučaju lijepog vremena posluživanje na ljetnoj terasi hotela Phoenix

Neograničena konzumacija paketa pića (ovisno o meniju)

Paket pića uključuje neograničenu konzumaciju prirodnih i gaziranih sokova i gazirane i negazirane vode, bijelo i crveno buteljirano vino, domaći I strain aperitivi (ovisno o meniju)

Dekoracija (po dogovoru)

Cvjetni aranžmani sa svijećama za svaki stol, stolnjaci u bijeloj boji s tilovim trakama po sredini u boji po Vašem izboru, svečane presvlače za stolice, i ostale dekoracije po dogovoru.

Glazba i ostali efekti (po dogovoru)

Hotel Phoenix osigurava pozornicu, plesni podij i multimedijalne efekte - korištenje plazmi za Vašu PP prezentaciju, zatim korištenje najmodernijih svjetlosnih show efekata - laseri, led paneli, light show, profesionalni razglas, dodatni DJ tehničar. Isto tako možete koristiti naše facebook profile Hotel Phoenix za objavu informacija o Vašoj svečanosti, te nakon iste za objavu fotografija i video zapisa.

Dodatno u ponudi:

- *organizacija prijevoza busom ili limuzinom*
- *smještaj po potrebi uz posebno povoljne cijene*
- *snimatelji (izrada DVD-a za svakog učeniča)*
- *voditelj programa.*

***Magic Hall** je opremljen nizom različitih tehničkih detalja koji ju čine jedinstvenom u gradu Zagrebu:*

- LED rasvjeta šankā i stropa iznad šankā, četiri niza stepenica koje vode u dvoranu, i istim takvim nizom na zapadnom stropu dvorane
- Posebna rasvjetna polja za osam pozicija u dvorani
- LED rasvjeta DJ pulta koja se programira sukladno željama
- LED rasvjeta dimenzija 3,5×12,0 metara iznad pozornice i dijela plesnog podija koja se programira po željama s mogućnošću ispisivanja personaliziranih poruka
- Četiri movieheada za stvaranje diskō ugodaja
- Četiri lasera s različitim programima rasvjete za stvaranje svjetlosnih show efekata
- LCD ekrani za prikazivanje filmova i spotova najboljih trenutaka vaših srednjoškolskih dana



Love Generation Menu

Svečani doček sa stilom uz izbor koktela

007 Limited Edition Coctail

Jimmy Choo Madness

Phoenix Royal Coctail

Hladno predjelo

Cvjetovi istarskog pršuta s maslinama

Lepeza paških i livanjskih sireva s orasima, bademima i voćem

Prutići u sezamu

Francuska salata

Juha

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima

Glavna gozba

Pohane pileće roladice punjene šunkom i sirom s korčetima

Kraljevske teleće pečenje s pekarskim krumpirom

Pureći odrezak u umaku od šampinjona s njokima

Svježe sezonske salate

Svečana torta po domaćoj recepturi iz naše slastičarne (s vatrometom)

Slatki stol: Sweet sin cupcakes

Pjenice od bijele čokolade, tamne čokolade, šumskog voća i vanilije servirane u čašicama i na ogledalima

Cheesecake

Rapsodija domaćih kolačića (trostrukih užitaka, mađarice, voćne košarice, bijela pita, ferero kuglice)

Bogata košariuca s više vrsta domaćeg kruha

Bijeli kruh, kruh sa sjemenkama, kruh sa šponatom, rolani kruh s mrkvicom i špinatom, kruh ispod peke

OPEN BAR

(neograničeno za vrijeme trajanja svečanosti)

Kvalitetno bijelo i crno vino posluženo u Magnum bocama

Pivo: Karlovačko, Radler

Mineralna voda gazirana i negazirana

Sokovi 1l (cola, fanta, juice naranča i jabuka)

Kava po želji

Ponuda domaćih aperitiva

CIJENA MENIJA PO OSOBI IZNOSI: 330,00 KN

Sparkling Generation menu

Svečani doček sa stilom uz izbor koktela i domaćih i stranih aperitiva

007 Limited Edition Coctail

Jimmy Choo Madness

Phoenix Royal Coctail

Hladno predjelo

Ružice istarskog pršuta serviranog s dinjom i crnim maslinama

Lepeza paških i livanjskih sireva s orasima, bademima i voćem

Domaća šunka

Proletne rollice na zelenoj posteljici

Francuska salata

Juha

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima

Glavna gozba

Kraljevsko teleće pečenje s pekarskim krumpirom

Pikantni pureći odrezak sa žara punjem dimljenom vratioom i sirom serviran uz vrtlarski rižoto

Sočno svinjsko pečenje špičano s povrćem u umaku od šumskih gljiva s kroketima

Svježe sezonske salate

Svečana torta po domaćoj recepturi iz naše slastičarne (s vatrometom)

Slatki stol:

Pjenice od bijele čokolade, tamne čokolade, šumskog voća i vanilije servirane u čašicama i na ogledalima

Cheesecake i Alcazar kocke

Rapsodija domaćih kolačića trostruki užitak, mađarice, voćne košarice, bijela pita, ferero kuglice)

Narezano sezonsko voće

Bogata košariuca s više vrsta domaćeg kruha

Bijeli kruh, kruh sa sjemenkama, kruh sa šponatom, rolani kruh s mrkvicom i špinatom, kruh ispod peke

OPEN BAR

(neograničeno za vrijeme trajanja svečanosti)

Kvalitetno bijelo i crno vino posluženo u Magnum bocama

Pivo: Karlovačko, Radler

Mineralna voda gazirana i negazirana

Sokovi 1l (cola, fanta, juice naranča i jabuka)

Kava po želji

Ponuda domaćih i stranih aperitiva

CIJENA MENIJA PO OSOBI IZNOSI: 350,00 KN

*Zašto Hotel Phoenix****?*

- *Doček s koktelima na crvenom tepihu na ljetnoj terasi hotela*
 - *Fotograf s party rekvizitima za najluđe fotke*
 - *DJ*
 - *Jedinstveni Great Gatsby Champagne Tower*
 - *Elegant & Posh dekoracija sale*
 - *Odabir kralja i kraljice maturalne zabave*
 - *Party program iznenađenja*
 - *Neponovljiva disco rasvjeta, laseri, moviehead*
 - *MMMMljac meni*
- *Osobni stilist za sve maturante i maturantice u Wedding City-u*
- *Velika nagradna igra: wellness & Spa, romantični vikendi za dvoje, solarij, popust na zabave u Vinskom podrumu*
 - *Neviđeni Sweet Sin Cupcakes*
 - *GRATIS solarij*
 - *Plesni tečaj za maturante*
- *Party o kojem će se DEFINITIVNO pričati!!!!*



Za sve informacije i rezervacije obratite nam se s povjerenjem na:



Antea Ivanović, menadžer za prodaju banketnih svečasti

*Hotel Phoenix*****

Sesvetska cesta 29

10360 Zagreb-Sesvete

Tel: +385 91 590 2022

Email: banket@phoenix.hr

Facebook: <https://www.facebook.com/HotelPhoenixZagreb>

Web: www.hotelphoenix.hr