



Sreća je  
jednostavna

FOUR POINTS  
BY SHERATON



**Panorama  
Zagreb**

## Dragi mladenci,

Nakon sudbonosnog DA dopustite nam da učinimo Vaš dan savršenim...

Planirajte vjenčanje u **Four Points by Sheraton Panorama Hotelu**,

odaberite datum kako biste Vaš savršeni dan pamtili zauvijek.

Uživajte u kreativnim jelovnicima, profesionalnoj i posvećenoj usluzi te ugodnom smještaju za Vaše uzvanike.

Dopustite nam da preuzmemo Vaše brige i posvetimo se planiranju Vašeg vjenčanja, kako bi Vam olakšali pripremu za najvažniji životni korak.

Naša Velika dvorana, kao i novouređena dvorana Kaptol, te manje dvorane i saloni, idealna su mjesta za vjenčanja i mogu ugostiti od 20 do 300 uzvanika.

Mladencima poklanjamo apartman, a uzvanicima posebne cijene smještaja.

No to nije sve, pripremili smo i niz posebnih ponuda.

Ukoliko biste željeli drugačiji pristup organiziranja svadbene večere, nudimo Vam **Koktel vjenčanje**.

Posebnost ove vrste vjenčanja je stojeći postav uz trajanje od 4 sata.

Pregledajte našu ponudu i otkrijte o čemu se radi...

Vi ste nam na prvom mjestu i sve je usmjereno kako bi Vaš dan bio uistinu ispunjen zadovoljstvom.

Samo odaberite datum i pripremite listu uzvanika, a sve ostalo prepustite nama.

Neka Vaše najljepše uspomene počnu upravo u Four Points by Sheraton Panorama Zagreb hotelu.

**Najbolje stvari u životu su uvijek jednostavne...**





# KOKTEL DOBRODOŠLICE

## HLADNI KOKTEL

Apetisani  
(čips, bademi, masline, suho voće)

Slani prutići (3 kom)

Pogačica punjena sa sirom

Bušeji punjeni s pjenicom od šunke

Kanapei (3 kom)

Punjeno jaje

Tatarski dukat

Ringlica na limunu

Punjena rolana šunka

Savitak od roastbeefa

Napolitanka od sira

Princess hrenovka

Mignon

Svježe voće

105 kn/po osobi

## TOPLI KOKTEL

Apetisani  
(čips, bademi, masline, suho voće)

Klipić 'Panorama'

Zapečena zagorska štrukla

Hrenovka u lisnatom tijestu

Šampinjoni na žaru

Pohani Camambert  
brusnice s tučenim vrhnjem

Pileća jetra u hamburgeru

Pohani pileći kotlet

Ražnjić

Koktel kobasica na žaru - senf

Kuhana češnjovka - hren

File od oslića 'Orly' - Choron umak

Goveđi satay u umaku od kikirikija

Pureći hamburški ražnjić

Mignon

Svježe voće

140 kn/po osobi

Servis osoblja je uključen u cijenu.



## KOKTEL SVADBA I

### Apetisani

Dalmatinski pršut s dinjom  
Slavonski kulen s feta sirom  
Punjena šunka s hrenom  
Salata Tuškanac  
Mexico salata  
Salata od kozica i tijesta

Zapečeni zagorski štrukli  
Zeleni lasagni sa soyom 'al forno'

Pečeni teleći frikando s krumpirima iz pećnice  
Pohani pileći file 'Parma', penetti a la cheff  
Domaće koktel kobasice sa satarašom  
Puretina na hamburški način, povrće na maslacu  
Filei bakalara i kozice sa žara, rižoto sa špinatom

Savijača od jabuka  
Pita od sira  
Čokoladni parfe  
Voćne košarice  
Karamel krema

Svadbena torta

Kava

260 kn/po osobi



## KOKTEL SVADBA II

### Apetisani

Dalmatinski pršut s maslinama  
Domaća šunka s hrenom  
Slavonski kulen sa sirom iz ulja  
Salata s plodovima mora i krumpirom  
Francuska salata  
Pileća salata  
Salata 'Caprese'

Zapečeni zagorski štrukli  
Zeleni rezanci s račićima  
Pileći rižoto s vrganjima

Grenadini, povrće na maslacu  
Puretina na hamburški način, Sataraš  
Pureći file na međimurski  
Punjeni lungić na zagrebački način, pečeni krumpir s lučicama  
Svježi losos na žaru, zapečeni koromač

Savijača od višanja  
Prekomurska gibanica  
Voćne košarice  
Voćna krema od jogurta  
Altazar kocke

Svadbena torta

Kava

280 kn/po osobi



## KOKTEL SVADBA III

### Apetisani

Dalmatinski pršut s paškim sirom iz maslinovog ulja  
Hladni pečeni roastbeef na francuskoj salati  
Domaća šunka s hrenom  
Slavonski kulen  
Salata od plodova mora s krumpirom  
Goveđa gurmanska salata  
Salata 'Caprese'  
Tarator salata  
Hladni pečeni odojak s rajčicom i kiselim krastavcima

Zapečeni zagorski štrukli  
Rižoto od kozica  
Crni rižoto s dagnjama

Teleći medaljoni u umaku od meda, rezanci  
Pileći noisettes s povrćem na žaru, riža s povrćem  
Goveđi tourendo na šestinski način  
Pureći 'Gurmandizi', hrustavci od krumpira  
Lungići punjeni sa suhim šljivama, njoke s rikulom  
Hobotnica s krumpirima ispod peke

Izbor svježe rezanog voća  
Varaždinska torta  
Torta bečka banana  
Pita od jabuka  
Voćne košarice  
Prekomurska gibanica

Svadbena torta

Kava

300 kn/po osobi



## PAKET PIĆA OD HOTELA

### STANDARD

Domaći aperitiv  
(travarica, medica, stock, istra bitter,  
višnjevac, pelinkovac)  
Bijelo i crno vino  
Mineralna voda i prirodna izvorska voda  
Izbor gaziranih sokova  
(Coca-cola, Fanta, Sprite)  
Izbor prirodnih sokova  
(juice, jabuka, borovnica)  
Ožujsko pivo

110 kn/po osobi

### VIP

Domaći i strani aperitivi  
(travarica,medica,višnjevac, stock, Istra bitter,  
Jagermeister, Whiskey Ballantines,  
vodka šumsko voće, Campari)  
Pjenušac „Freixenet“  
Bijelo i crno vino  
Mineralna voda i prirodna izvorska voda  
Izbor gaziranih sokova  
(Coca-cola, Fanta, Sprite)  
Izbor prirodnih sokova  
(juice, jabuka, borovnica)  
Ožujsko pivo, Stella Artois

135 kn/po osobi





## MENI I

Dalmatinski pršut, kuhana šunka,  
kulen, sir, francuska salata

Govedska juha s domaćim rezancima

Teleći file u umaku od šampinjona  
Svinjski kare na pekarski način  
Pohani pureći file na bečki način  
Hrustavci od krumpira  
Povrće na maslacu  
Krumpir na pekarski način

Sezonska salata  
(zelena miješana, bijelo zelje,  
rajčica, mrkva)

Svadbena torta

Kava

Slavonski čobanac

290 kn/po osobi

## MENI II

Dalmatinski pršut, kuhana šunka,  
kulen, sir, francuska salata

Govedska juha s domaćim rezancima

Svinjski kare na pekarski način  
Pureći file u umaku od šampinjona  
Pohani pileći file na bečki način  
Pekarski krumpir  
Povrće na maslacu  
Rizi bizi

Sezonska salata  
(zelena miješana, bijelo zelje, mrkva)

Svadbena torta

Kava

Pečena vruća janjetina  
Pole od krumpira  
Pečeni hrskavi odojak  
Rajčica i mladi luk

320 kn/po osobi

Servis osoblja je uključen u cijenu.



### MENI III

Dalmatinski pršut, kuhana šunka, kulen,  
sir, francuska salata

Govedska juha s domaćim rezancima

Pečena teletina iz pećnice  
Pureći hamburški ražnjić  
Svinjski file u umaku od gljiva  
Povrće na maslacu  
Pečeni krumpir iz pećnice  
Rizi bizi

Sezonska salata  
(zelena miješana, zelje, mrkva)

Svadbena torta

Kava

Pečena vruća janjetina  
Pole od krumpira  
Pečeni hrskavi odojak  
Rajčica i mladi luk

Slavonski čobanac

360 kn/po osobi

### MENI IV

Hladna zakuska  
(pršut, domaći kulen, suha pečena govedina  
sir, francuska salata, punjeno jaje)

Govedska juha s domaćim rezancima

Zapečeni zagorski štrukli

Glazirana teleća prsa, pohani svinjski file  
Pečena janjetina  
Povrće na maslacu  
Pole od krumpira

Sezonska salata  
Rajčica i mladi luk

Svadbena torta

Kava

Pečeni hrskavi odojak, kiseli krastavci i paprika  
Domaća šunka, rajčica i hren

Slavonski čobanac

370 kn/po osobi

Servis osoblja je uključen u cijenu.



## MENU V

Dalmatinski pršut, livanjski sir,  
salata od hobotnice u rajčici

Govedska juha s domaćim rezancima

Zapečeni zagorski štrukli

Pečeni teleći frikando  
Pečena janjetina  
Povrće na maslacu  
Pečeni krumpir s ružmarinom

Sezonska salata  
Rajčica i mladi luk

Svadbena torta

Kava

Lovačka gulaš juha

Svježe rezano voće  
(ananas, dinja, kiwi, jagode)

**380 kn/po osobi**

Servis osoblja je uključen u cijenu.



## HLADNO TOPLI BIFE I

Dalmatinski pršut s istarskom salatom  
Domaća kuhana šunka, rotkvica, hren  
Slavonski kulen  
Riblja salata 'Adriatic'  
Morska salata od račića i tjestenine  
Francuska salata  
Razni sirevi

Govedska juha s domaćim rezancima

Zapečeni zagorski štrukli  
Zeleni rezanci sa lososom

Glazirana teleća prsa, povrće na maslacu  
Pureći file u umaku od šampinjona, hrustavci od krumpira  
File od orade s krumpirom iz pećnice  
Piletina na meksički, riža s povrćem  
Pohani teleći medaljoni, pekarski krumpir  
Izbor sezonskih salata s dresinzima

Pita od jabuka  
Savijača od višanja  
Prekomurska gibanica  
Voćne košarice  
Princess krafne

Svadbena torta

Kava

Slavonski čobanac

290 kn/po osobi

Servis osoblja je uključen u cijenu.



## HLADNO TOPLI BIFE II

Dalmatinski pršut s dinjom

Domaća šunka s hrenom

Slavonski kulen

Dimljeni losos mariniran s kavijarom

Miješani sirevi s ikebanom od voća

Francuska salata

Salata od plodova mora

Salata 'Caprese'

Pileća ragout juha

Zapečeni zagorski štrukli

File od grdobine u umaku od šampanjca

Grenadini s povrćem na maslacu

Pečena teletina s krumpirima iz pećnice

Pileći noisettes na meksički, riža s povrćem

Janjeći kotlet Four Points, rajčica, patlidžan, tikvica, šampinjon na žaru

Pohani svinjski file, pekarski krumpir

Pureći file u umaku od šampinjona, bačvice s peršinom

Izbor sezonskih salata s dresinzima

Voćne košarice

Princess krafne

Savijača od višanja

Pita od sira

Varaždinska kocka

Sezonsko voće

Svadbena torta

Kava

Slavonski čobanac

**315 kn/po osobi**

Servis osoblja je uključen u cijenu.



## HLADNO TOPLI BIFE III

Dalmatinski pršut s maslinama  
Domaća kuhana šunka s hrenom  
Hladan Roastbeef sa umakom Remoulad  
Slavonski kulen  
Pečena suha govedina  
Miješani sirevi s ikebanom od voća  
Francuska salata  
Salata od hobotnice  
Goveđa salata s artičokama

Govedska juha s domaćim rezancima

Zapečeni zagorski štrukli  
Tagliatelle s morskim račićima  
Pileći rižoto s vrganjima

Goveđi file u dva paprena umaka, pariški krumpir  
Pečena teleća koljenica s krumpirima iz pećnice i povrćem na maslacu  
Svinjski medaljoni 'Gurmandiz', hrustavci od krumpira  
Pureći hamburški ražnjić, sataraš  
Svježi losos u umaku od kopra, tikvice  
Srneći medaljoni na lovački, okruglice od kruha  
Pureći file u umaku od tartufa s fužima  
Izbor sezonskih salata s dresinzima

Voćne košarice  
Altazar kocke  
Savijača od višanja  
Pita od sira  
Karamel krema  
Tiramisu

Svadbena torta

Kava

Pečeni hrskavi odojak i vruća janjetina  
Pole od krumpira, rajčica i mladi luk

Slavonski čobanac

**370 kn/po osobi**

Servis osoblja je uključen u cijenu.



## PAKET PIĆA OD HOTELA

### KLASIK

Domaći aperitiv  
(travarica, medica, stock, istra bitter,  
višnjevac, pelinkovac)  
Bijelo i crno vino  
Mineralna voda i prirodna izvorska voda  
Izbor gaziranih sokova  
(Coca-cola, Fanta, Sprite)  
Izbor prirodnih sokova  
(juice, jabuka, borovnica)  
Ožujsko pivo

125 kn/po osobi

### PREMIUM

Domaći i strani aperitivi  
(travarica,medica, stock, Istra bitter,  
višnjevac,Jagermeister, Whiskey Ballantines,  
vodka šumsko voće, Campari)  
Bijelo i crno vino  
Mineralna voda i prirodna izvorska voda  
Izbor gaziranih sokova  
(Coca-cola, Fanta, Sprite)  
Izbor prirodnih sokova  
(juice, jabuka, borovnica)  
Ožujsko pivo

140 kn/po osobi

### EKSKLUZIV

Domaći i strani aperitivi  
(travarica, medica, višnjevac, stock, istra bitter,  
Jagermeister, Whiskey Chivas Regal,  
vodka šumsko voće, Campari, Martini)  
Pjenušac „Freixenet“  
Bijelo vino Graševina Dika, Feravino 0.75 lit  
Crno vino Frankovka Dika, Feravino 0.75 lit  
Mineralna voda i prirodna izvorska voda  
Izbor gaziranih sokova (Coca-cola, Fanta, Sprite)  
Izbor prirodnih sokova (juice, jabuka, borovnica)  
Stella Artois

195 kn/po osobi

Piće u neograničenim količinama



PONUĐA  
SVADBENIH KOLAČIĆA

suhi i kremasti

Kiflice

Krancli

Geresti s kokosom

Mađarice

Breskvice

Orehnjača

Makovnjača

Altzar

Voćne košarice

Labudovi (Princeze)

Napolitanke s orasima

Rum kuglice

Minjoni

Londoneri

**90,00 kn/kg**

PONUĐA  
SVADBENIH KOLAČIĆA

suhi

Kiflice

Krancli

Geresti s kokosom

Breskvice

Orehnjača

Makovnjača

Napolitanke s orasima

Rum kuglice

Londoneri

**70,00 kn/kg**





## NEDJELJNI SVADBENI RUČAK

### MENI I

Krem juha od povrća

Glazirana teleća prsa

Pohani pileći file

Pire krumpir

Povrće na maslacu

Sezonska salata

Tiramisu

120,00 Kn/po osobi

### MENI II

Bistra juha od povrća

Zapečeni zagorski štrukli

Zagrebački odrezak od puretine

Teleći medaljoni 'Mediteran'

Pečeni krumpir s ružmarinom

Povrće na maslacu

Sezonska salata

Savijača od višanja

140,00 Kn/po osobi



# CJENIK USLUGA ZA SVADBENE SVEČANOSTI 2011

FOUR  
POINTS  
BY SHERATON

Panorama  
Zagreb

## DODATNE USLUGE

Servis vlastitog pića	60 kn po osobi
Servis vlastite janjetine/odojka, rajčice i mladog luka	10 kn po osobi
Pečenje vlastite janjetine/odojka	150 kn/kom
Doplata za janjetinu odojak i odojak u omjeru 70/30	15 kn po osobi
Doplata za slavonski čobanac ili vinski gulaš	30 kn po osobi
Doplata za zapečene zagorske štrukle	30 kn po osobi
Doplata za sezonsko voće	25 kn po osobi
Izbor koktela sa vlastitim pićem	10 kn po osobi
Izbor koktela sa pićem od hotela	20 kn po osobi
Noćni servis za koktel svadbu	25 kn po osobi
Čuvani hotelski parking	5 kn po satu
Djeca od 4-10 godina	50 % cijene
Piće za nedjeljni svadbeni ručak - à la carte	15 % popust
Noćenje za goste vjenčanja za 1 ili 2 osobe sa doručkom	80 € po sobi
Usluge cvijetne dekoracije u suradnji s našim renomiranim partnerom	cijena na upit
<a href="#">Rasvjetni sustavi za vjenčanja</a>	
<b><u>1 komplet</u></b>	<b>8280 kn</b>
a) oprema za bojanje prostorije:	3675 kn
2 kom Griven Kolorado 2,5KW	
2 kom Griven Kaleido 575	
Stalci za uređaje s presvlakama u boji interijera	
b) oprema za plesni podij i pozornicu	3498 kn
6 kom Coemar iWASH	
2 kom AlpTech 6500 nosivi stup za rasvjetu	
10 metara noseće aluminijske konstrukcije Milos	
dim mašina sa tekućinom	
c) dva tehničara	1107 kn
<b><u>2 komplet</u></b>	<b>13193 kn</b>
a) oprema za bojanje prostorije:	5314 kn
4 kom Griven Kolorado 2,5KW	
2 kom Griven Kaleido 575	
stalci za uređaje s presvlakama u boji interijera	
b) oprema za plesni podij i pozornicu	3739 kn
8 kom Coemar iWASH	
2 kom AlpTech 6500 nosivi stup za rasvjetu	
10 metara noseće aluminijske konstrukcije Milos	
dim mašina sa tekućinom	
c) oprema za dekoraciju prostora uzorcima	2480 kn
4 kom Robe 1200AT	
stalci za uređaje s presvlakama u boji interijera	
d) tri tehničara	1660 kn
<b><u>3 specijalni efekti</u></b>	
a) niski dim (mašina sa punjenjem i tekućinom)	4428 kn
b) efekt balončića (8 uređaja za balone)	2214 kn



## POKLON HOTELA

- Navlake za stolice s mašnjama (bijeले)
- Korištenje hotelskih sefova
- Troškovi ZAMP-a (autorska prava izvođača)
- Deluxe apartman za mladence sa doručkom u sobi i kasnim check outom
- Pet parkirnih kartica
- Izrada meni karata
- Boca pjenušca na dolasku za mladence i kumove
- Plesni podij i pozornica za band
- Osiguravamo zdravstvenu ispravnost i kvalitetu namirnica po standardu HACCP-a

## NAPOMENE

U slučaju donošenja vlastite janjetine, odojka, divljači ili suhomesnatih proizvoda u hotel potrebno je dostaviti potvrdu veterinarske inspekcije.

Za vlastite svadbene suhe kolačiće potrebno je dostaviti dostavnicu i ostaviti po jedan uzorak od svake vrste kolačića koji će biti pohranjeni u hotelu 72 sata nakon svadbe.

Unošenje vlastitih torti i kremastih kolača u hotel nije dozvoljeno.

Iznos akontacije - 10% od ukupnog iznosa

U slučaju otkazivanja svadbene večere nakon proteka 30 dana od dana zaključenja Ugovora, Hotel zadržava pravo naplate uplaćenog avansa.

Pripadajući PDV je uključen u sve cijene.

**Petak i nedjelja 10 % popusta na usluge hrane i pića**

**Obratite se s povjerenjem našim savjetnicima za vjenčanje koji će Vam dati savjete za cvijetnu dekoraciju te svjetlosne efekte sve da Vaš dan iz snova bude nezaboravan!**

Four Points by Sheraton Panorama Hotel Zagreb, Trg Krešimira Čosića 9  
10000 Zagreb, Croatia; T. 01/ 3658 333, 01/ 3658 453, F. +385 1 3092 657  
Website: [www.fourpoints.com/zagreb](http://www.fourpoints.com/zagreb), [www.hotelfourpointspanorama.com](http://www.hotelfourpointspanorama.com);  
E-mail: [fourpoints.zagreb@fourpoints.com](mailto:fourpoints.zagreb@fourpoints.com)