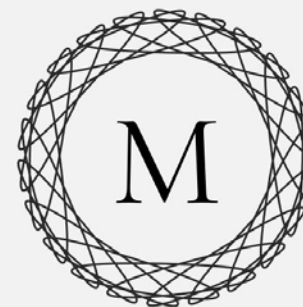




MEDANOVIĆ

WEDDINGS & EVENTS

GASTRO PONUDA

Meni vjenčanja 2025./2026.

Classic meni

- HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut,

kulen, šunka

Tvrđi sir

Francuska salata, sir i vrhnje

- JUHA

Goveđa juha s domaćim

rezancima

- GLAVNO JELO

Teleće pečenje u vlastitom

umaku, pekarski krumpir

Pileći zagrebački, rizi – bizi

Svinjski file u umaku od

šampinjona, široki rezanci

Sezonske salate

Kruh 3 vrste

- PEČENJE

Odojak i janjetina

Rajčica i luk

- ZADNJE JELO

Turopoljski gulaš ili vinski

gulaš ili slavonski čobanac

- Kolači (domaći kolači ili
slatki stol)

78€

Premium meni

- HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, kulen,
buđola, šunka

Selekcija sireva

Hladna salata (francuska ili
pileća), sir i vrhnje

- TOPLO PREDJELO

Zapečene štrukle ili

Pureći zlatni rižot

- JUHA

Svatovska juha s domaćim
rezancima ili

Krem juha od šampinjona

Dodatak

Niski dim i prskalice za prvi
ples

83€

- GLAVNO JELO

Teleće pečenje u vlastitom
umaku, pečeni krumpir sa
špekom

Pileći „Panko” odresci, đuveđ riža
Svinjski file u umaku od šumskih
gljiva, njoki

Sezonske salate

Kruh 3 vrste

- PEČENJE

Odojak i mlada janjetina

Rajčica i luk

- ZADNJE JELO

Turopoljski gulaš ili vinski gulaš ili
slavonski čobanac

- Kolači (domaći ili slatki stol)

Luxury meni

- HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, kulen,
buđola, šunka

Selekcija sireva

Hladne salate (pileća ili
salata od hobotnice)

Spring rolice

- JUHA

Goveđa juha s domaćim
rezancima

Krem juha od šampinjona

- TOPLO PREDJELO

Pljukanci sa špinatom i
pestom ili

Tagliatele s kozicama

Zapečeni trukli

Dodatak

Niski dim i prskalice za prvi
ples

- GLAVNO JELO

Teleće pečenje u umaku od vina,
krumpir "Il forno",

Pileći zagrebački, riža s pirjanim
povrćem

Svinjski medaljoni u umaku od
pršuta i kadulje, kroketi ili valjušci

Sezonske salate

Kruh 3 vrste

- PEČENJE

Odojak i mlada janjetina

Rajčica i luk

- ZADNJE JELO

Turopoljski gulaš ili vinski gulaš ili
slavonski čobanac

- Kolači (domaći ili slatki stol)

- Svadbena torta po izboru

88€

Piće - neograničeno

- Aperitivi:
viljamovka, komovica,
travarica, medica,
borovnička, stock,
pelinkovac, gin, vodka,
- Vino bijelo: Jarec,
Graševina Vetos
- Vino crno: Merlot,
Cabernet Sauvignon
- Pivo: domaće pivo po
izboru
- Pjenušac

- Sokovi gazirani:
Coca Cola, Fanta, Sprite,
Tonic
- Sokovi prirodni:
Naranča, jabuka,
multivitamin
- Gazirana voda: Jamnica
- Negazirana voda: Jana
- Kava
- Čaj

*mogućnost posluživanja
stranog žestokog pića u
angažmanu mladenaca ili uz
nadoplatu 5€ po osobi

Kokteli

- Cosmopolitan
Vodka
Cointreau
Brusnica
Limeta (lime juice)

- Skinny beach
Vodka
Sok limun
Mineralna voda

- Hawaiian vodka
Vodka
Grenadina
Ananas
Sok limun
Sok naranča

- Aperol Spritz
Prosecco
Aperol
Mineralna voda

- Tom Collins
Gin
Limun sok
Šećer
Mineralna voda

- Mojito
Bijeli rum
Menta
Limeta
Smeđi šećer
Mineralna voda

- Blue Hawaiian
Bijeli rum
Blue curacao
Kokos liqueur
Ananas

*nadoplata 3€ po osobi

*posluživanje uz piće
dobrodošlice u trajanju od 1,5h

*mogućnost personalizacije

Gratis uz svaki od tri menija:

- rasvjeta (bojanje) sale
- brojevi za stolove
- popis gostiju na LCD ekranu
- kutija za darove
- slatki stol ili kolači po stolovima
- tri boje stolnjaka (bijela, crna, bež)
- bijele navlake za stolce
- meni karte
- djeca do 7g gratis, 7-12g u pola cijene
- soba za osvježenje za mladence
- ZAMP
- poseban WC za mladence
- kutak za fotografiranje
- niski dim i prskalice* gratis uz Premium i Luxury meni
- svadbena torta* gratis uz Luxury meni



Rezervirajte svoj termin

Dogovorite sastanak i obilazak sale kako biste dobili dodatne informacije i rezervirali svoj termin. Veselimo se susretu!

Kontakt:

099 809 2652

medanovic.we@gmail.com

Medanović W&E tim

