



Piano

Hladno predjelo

Pršut, kraški vrat, dimljena šunka, sir s vrhnjem, paški trapist, cherry rajčica sa mozzarellom, salata francuska, marinirane gljive

Juha

Zagorska juha od vrganja

Topla jela

Rižoto od piletine, bundeve i pečenog špeka

Glavna jela

Svinjski lungić sa maslinama i domaći njoki
Zagorska purica z mlincima
Teleći kotleti sa ugljena i umakom od vrganja
Pureći zagrebački odrezak sa sezonskim povrćem (*po želji*)
Salata sezonska sa vinaigrette dressingom

Prije pajceka

Putreni pečeni štruklji

Iza pola noći

Odojak sa ražnja
Janjeća peka i janjetina sa ražnja
Salata od graha sa bučnim uljem, rajčicom i lukom

Ujutro

Paprikaš od divljači sa žgancima

Cijena na upit

Svadbena bar uključen u cijenu

Svadbena bar

(samo za svadbe od minimalno 70 uzvanika i više)

Piće dobrodošlice Medica, Travarica, Šljivovica, Stock, Vinjak, Votka, Pelinkovac, Amaro, Istra bitter

Gazirani sokovi Coca cola, Fanta, Sprite

Ledeni čaj

Prirodni sokovi Juice, gusti sok, sok od jabuke

Vino kuće Bijelo i crno

Pivo Ožujsko, Bavaria

Voda Gazirana, negazirana

bluesun
HOTELS & RESORTS

bluesun hotel kaj

Zagrebačka bb
49246 Marija Bistrica
tel. +385 49 326 600
fax +385 49 469 026
kaj@bluesunhotels.com
www.hotelkaj.hr

www.bluesunhotels.com



BOL

bluesun hotel elaphusa
(thalasso wellness)
bluesun hotel bonaca
bluesun hotel borak

BRELA

bluesun hotel berulia
bluesun hotel maestral
bluesun hotel marina
bluesun hotel soline
(wellness & spa)

STARIGRAD PAKLENICA

bluesun hotel alan
(wellness & spa)

TU EPI

bluesun hotel afrodita
bluesun hotel alga
bluesun hotel kaštelet
bluesun hotel neptun

MARIJA BISTRICA

bluesun hotel kaj
(wellness & spa)

www.bluesunhotels.com

bluesun
HOTELS & RESORTS

bluesun hotel kaj

Organizacija vjenčanja i svadbena menu

Restoran Bistricza





Dragi mladenci,

Dobro došli u **Bluesun hotel Kaj** u Mariji Bistrici. Ljepota i šarm samog mjesta dat će Vašem zavjetu poseban smisao za Vaše nezaboravne prve bračne trenutke. Nakon velikog "Da", prepustite se svadbenom veselju u jednom od naših restorana.

Restoran Bistricza

kapaciteta do ukupno **300 sjedećih mjesta** predstavlja glavno mjesto održavanja svadbenih svečanosti.

Od samog početka mi smo tu za Vas...

- Beauty tretmani (usluge vizažiste, frizera i kozmetičara)
- Cvjetne dekoracije (buketi, dekoracije restorana, crkve, vozila...) - *naša preporuka*
- Kompletna gastro organizacija (ponuda gotovih menu-a uz slaganje po želji mladenaca)
- Svadbena torta po želji mladenaca
- Fotograf - *naša preporuka*
- Glazbena organizacija - *naša preporuka*
- **GRATIS apartman za mladence** prigodno dekoriran
- **GRATIS wellness tretman za mladence**
- Noćenje za uzvanike
- Organizacija medenog mjeseca
- Wellness & Spa usluge
- Najam oldtimera i limuzina - *naša preporuka*
- Lista darova...

Flauta

Hladno predjelo

Dimljena šunka sa hren umakom, suha kraška vratina, terina od piletine, pjenica od kravljeg sira, trapist sir, masline, feferoni

Juha

Goveđa juha s domaćim rezancima i mrkvicom

Glavna jela

Teletina sa krumpirima i mrkvom iz rola
Pohana piletina
Juneći odrezak nadjeven sa šljivama
Kroketi od sira
Svinjski kotleti sa žara i sezonskim povrćem (*po želji*)
Umak od gljiva
Salata sezonska sa vinaigrette dressingom

Iza pola noći

Odojak sa ražnja
Roštilj na ugljen (*piletina, pureći ražnjići, svinjska vratina i carsko meso, domaće kobasice, povrće i krumpir iz ugljena*)
Salata od graha sa bučnim uljem, rajčicom i lukom

Ujutro

Gulaš vinski

Cijena na upit

Svadbeni bar uključen u cijenu

Fagot

Hladno predjelo

Hladna zakuska Kaj (*meso iz banjice, pečeni špek, juneci roastbeef, dimljeni kravljji sir, sir prgica, salata od brokule, junetine, graha i rajčice, masline, feferoni, krastavci kiseli*)

Juha

Goveđa juha s domaćim rezancima i mrkvicom

Topla jela

Putreni pečeni štruklji

Glavna jela

Pohani pileći batak s rižom i vrganjima
Teletina pod pekom i ražnjići od puretine sa kroketima
Svinjski kotlet sa žara, krumpir, sezonsko povrće (*po želji*)
Umak od gljiva
Salata sezonska sa vinaigrette dressingom

Iza pola noći

Roštilj na ugljen (*piletina, pureći ražnjići, svinjska vratina i carsko meso, domaće kobasice, povrće i krumpir iz ugljena*)
Janjetina sa ražnja
Salata od graha sa bučnim uljem, rajčicom i lukom

Ujutro

Svatovski čobanac (*junetina, vepar, svinjetina*)

Cijena na upit

Svadbeni bar uključen u cijenu



Harfa

Hladno predjelo

Dimljena šunka sa hrenom, pršut, pašteta od teleće jetre i brusnice, sir s vrhnjem, dimljeni kravljji sir, marinirane gljive
Salata Gurman (*junetina, grah, kiseli krastavci, rajčica, jaja*)

Juha

Goveđa juha domaćim rezancima i mrkvicom

Topla jela

Njoki sa piletinom i tikvicama

Glavna jela

Svinjska vratina iz rola i pohana piletina sa sezonskim povrćem (*po želji*)
Teleća peka s krumpirima i pečenim njokima
Zagorska rasa z mlincima
Salata sezonska sa vinaigrette dressingom

Iza pola noći

Odojak sa ražnja
Roštilj na ugljen (*piletina, pureći ražnjići, svinjska vratina i carsko meso, domaće kobasice, povrće sa ugljena i krumpir iz ugljena*)
Janjetina
Salata od graha sa bučnim uljem, rajčicom i lukom

Ujutro

Gulaš od divljači

Cijena na upit

Svadbeni bar uključen u cijenu

