

## Medenjak

### Hladno predjelo

Suhi kravljji sir sa medom i orasima  
Lungić iz banjice sa špekom i paprom

### Juha

Kokošji mahtec sa junećim jezikom i graškom

### Toplo predjelo

Putreni pečeni štruklji

### Glavno jelo 1. slijed

File soma sa špinatom i krumpirom po zagorski  
Salata sezonska

### Glavno jelo 2. slijed

Bistrički odrezak (*pohana teletina nadjevena sa topljenim sirom, špekom, povrćem i pireom od bundeve*)  
Salata sezonska

Salata sezonska

### Iza pola noći

Purica i mlinci  
Janjetina sa roštilja  
Salata sezonska

### Ujutro

Ragu od junetine i jelena sa domaćim bijelim žgancima

### Cijena na upit



**bluesun**<sup>+</sup>  
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](http://www.bluesunhotels.com)



Sunce Koncern d.d.

**bluesun**<sup>+</sup>  
HOTELS & RESORTS

bluesun hotel kaj

## Organizacija vjenčanja i svadbeni menu

Restoran Academia



**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 afroditia  
bluesun hotel alga  
bluesun hotel kaštelet  
bluesun hotel neptun

**MARIJA BISTRICA**  
bluesun hotel kaj  
(wellness & spa)

[www.bluesunhotels.com](http://www.bluesunhotels.com)

0701-2603-02



## 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 Academia

kapaciteta do **60 sjedećih mjesta**, vrhunsku gastro ponudu bazira na inovativnoj interpretaciji tradicionalne kuhinje, a čiju realizaciju predvodi chef školovan pri **Ritz Escoffier** kulinarskoj akademiji u Parizu.

U kreiranje Vašeg vjenčanja uključit ćemo Vaše ideje i snove, kao i naše iskustvo i kvalitetu. Naše uslužno osoblje pobrinut će se kako bi Vaš najvažniji dan ostao nezaboravan.

*...jer vjenčanje je svečanost, stoga tako treba i izgledati...*

### 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...

## Pinklec

### Hladno predjelo

Terina od soma i pastreve sa lisnatim salatama i umakom od muštarde

### Juha

Juha od vrganja

### Toplo predjelo

Domaći ravioli sa dimljenim sirom i špekom  
Umak od rajčice

### Glavno jelo

Medaljoni od lungića sa slozencem od povrća  
**Salata** sezonska

### Iza pola noći

Janjeći pleh  
Odkošteni but od odojka i slatke jabuke  
**Salata** od graha s bučnim uljem, rajčicom i lukom

### Ujutro

Lokoti s kiselim kupusom

### Cijena na upit

## Licitar

### Hladno predjelo

Ikebana sireva i voća (*plemeniti, tvrdi, dimljeni*)  
Juneći roastbeef poslužen uz muštardu

### Juha

Krem juha od bundeve i pečenog špeka

### Toplo predjelo

Pečeni dizani štruklji

### Glavno jelo

Zapečena teleća šnicla sa povrćem i malim njokima s rukolom  
**Salata** sezonska

### Iza pola noći

Janjeći ossobucco sa domaćim bijelim žgancima  
**Salata** sezonska

### Ujutro

Sarma sa pire krumpirom

### Cijena na upit



## Pušlek

### Hladno predjelo

Pršut, marinirani som, sir s vrhnjem, cherry rajčica sa mozzarellom

### Juha

Goveda juha sa trgancima

### Glavno jelo

Teleći odrezak punjen sa povrćem i pršutom  
Kroketi od kravljeg sira i šparoga  
Umak od vrganja  
**Salata** sezonska

### Prije janjčeka

Putreni pečeni štruklji

### Iza pola noći

Janjeća peka sa krumpirom  
Raca sa ražnja i povrće sa žara  
**Salata** od graha s bučnim uljem, rajčicom i lukom

### Ujutro

Divljač u crnom vinu sa trgancima

### Cijena na upit

