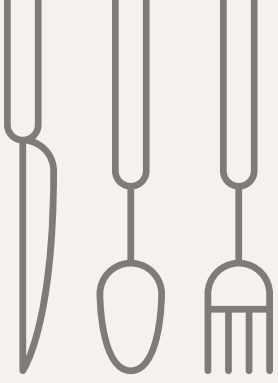




*Story that goes beyond
regular cuisine*



RESTORAN
GUSAR



CATERING VILA DALMACIJA

Opcija 1:

Doček gostiju u
vrtu (cca 1h)

Piće

Cijena: 15€ po osobi

Aperitiv:

Vodka - Smirnoff

Gin - Tanqueray

Whiskey - Johnny Walker Red

Domaći likeri

Prirodni sokovi – Pago

Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta...

Pivo: Becks i Ožujsko

Voda - obična i mineralna (Jamnica i Jana),

Vino Pošip, Postup i roze Galić,

Pjenušac (Freixenet ili Piccini)

Opcija 2:

Doček gostiju u
vrtu (cca 1h)

Piće + Finger Food

Cijena: 25€ po osobi

Aperitiv:

Vodka - Smirnoff

Gin - Tanqueray

Whiskey - Johnny Walker Red

Domaći likeri

Prirodni sokovi – Pago

Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta...

Pivo: Becks i Ožujsko

Voda - obična i mineralna (Jamnica i Jana),

Vino Pošip, Postup i roze Galić,

Pjenušac (Freixenet ili Piccini)

Kozice u kadaif tjestu

Dimljeni losos na kruhu od sipe

Kroketi od tartufa i paškoga sira (krem sir aromatiziran tartufima)

Mini caprese sa svježim bosiljkom i reduciranim acetom

Canape od tri vrste sira sa groždem, orasima i dehidriranim pršutom

Canape sa dimljenim pačjim prsima

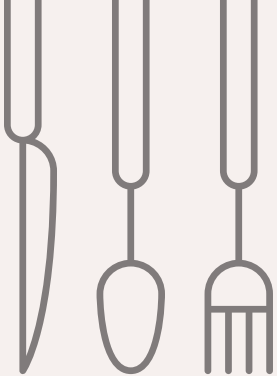
Canape sa morskim pršutom

Mini rollice sa povrćem (sa raznim umacima)

Košarice punjene sa ribljom paštetom

Kozice u tikvici i pivskom tijestu





CATERING VILA DALMACIJA

Svadbena Večera

Hladno predjelo - Dalmatinska plata

Domaći pršut

Selekcija pikantnih sireva (Livanjski odležani kravlji, kozji i ovčiji, Grana padano...) masline i chips od pršuta

Marinirana svježa tuna, carpaccio od povrća, aioli majoneza, gel od citrusa, krema od tikve i gel ljubicaste kapule

Ribljí carpaccio od sabljarke

Pašteta od tunjevine (chips od palente sa kimom)

Marinirane kozice i incuni

Francuska salata

Salata od hobotnice

Toplo predjelo

Istarske fuži sa pršutom u umaku od tartufa

Domaća tjestenina ili rižot sa povrćem i škampima

Crni rižot (od sipe)

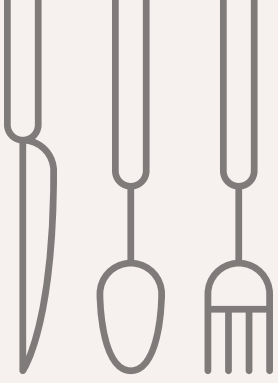
Mesni rižot a la Gusar (teletina, teleća koljenica i juneći obrazi) sa sladoledom od parmezana

Ribljí rižot a la Gusar sa svježim i dimljenim kozica i sladoledom od parmezana

Njoki punjeni škampima i pršutom

**izbor dva od gore navedenih jela*





CATERING VILA DALMACIJA

Svadbena Večera

*Desert/ slatki stol u
vašem aranžmanu (nije
uključeno u cijenu)

Piće uključeno u cijenu
jelovnika (od početka
večere do 03h00)

Cijena: 95€ po osobi

Glavno jelo

Filet bijele ribe sa blitvom na dalmatinski i mix povrća na maslacu i hladna krema od citrusa/ limunski timjan

Peka teletina sa pečenim krumpirom i povrćem

Janjetina sa ražnja

Juneći obrazi sa kroketima od paškog sira i tartufa, krema od hokaido tikve i sotirano povrće na maslacu

Grdobina u veloute umaku sa dagnjama i tikvicama, prilog palenta sa mascarpone-om i začinskim biljem

Janjeći kotleti u medu i dalmatinskim travama, krema od hokaido tikve i pečeni krumpir sa povrćem

Pašticada s domaćim njokima

**izbor dva od gore navedenih jela*

Prilog glavnom jelu: miješana salata

*Najmanji razmak između sljedova cca 45 min do 1h ovisno o broju gostiju i odabranoga jelovnika

Prirodni sokovi – Pago

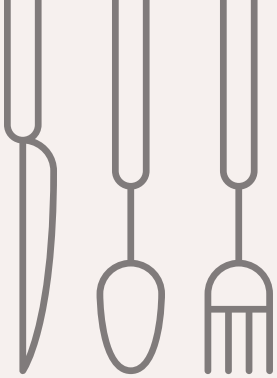
Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta

Voda – obična i mineralna (Jamnica i Jana)

Kava ili čaj

*Pivo nije uključeno tokom večere. Mogu ili gosti plaćati na licu mjesta ili mladenci za uzvanike na kraju večere.





CATERING VILA DALMACIJA

Opcija GRILL UŽIVO – Poslužen na buffet stol

**Uključeno uz grill 3 priloga i
razne vrste salata*

Ponoćni snack

Cijena: 10€ po osobi

Filet svježe tune
Jadranska lignja
Filet bijele ribe
Biftek
Ribeye
Janjeći kotleti

Ako je grill dodatni (novi) slijed hrane tijekom svadbene večere
Doplata je 14€ po osobi

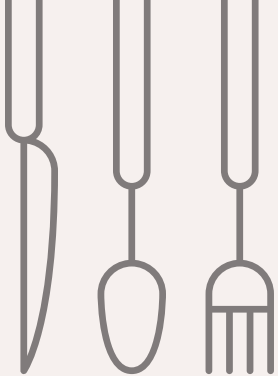
Ako grill ide kao glavno jelo (umjesto gore navedenih opcija za
glavno jelo)
Doplata je 5€ po osobi

Burgeri s prženim krompirima
Poljički soparnik
ili

Cheese corner – razne vrste sireva poslužene sa orašastim
plodovima, grožđem i džemovima

Pršut (na stalku) – rezanje uživo





CATERING VILA DALMACIJA

Doplata za vino

Pošip / Postup Radović – 15 Eur/pp (quality wine)

Pošip Čara or Malvazija Matosevic/ Dingač or Korlat Sauvignon
20 Eur/pp (superior wine)

Bibich – Harlekin – 15€/pp

Bibich – Debit i Bibich R6 – 20€/pp

(Na upit i dodatne vrste vina)

Cijena za neograničenu konzumaciju od početka večere do ponoći.

Nadoplata za paket vina od 00h00-03h00: 5 Eura po osobi

Corkage fee za vino – 6€ po boci (u slučaju da mladenci donose svoje vino)

OPCIJA 1:

Open bar

Vodka - Smirnoff, Gin - Tanqueray/Hendrix, Whiskey – Johnny Walker Red/Jack Daniels, Jägermeister, Martini, Campari, Bacardi, domaće rakije

Kokteli: Aperol Spritz, Hugo, Gin tonic, Mojito

9€ po satu po osobi

*Paket cijena od 22h00-03h00: 39 Eura po osobi

OPCIJA 2:

Open bar

Vodka - Belvedere/Grey goose, Gin - Hendrix/Mare/ Monkey 21, Whiskey - Jack Daniels/Johnny Walker Red or Black/Jameson/Chivas, Martini, Campari, Bacardi, Tequila, Carolines, domestic liqueurs

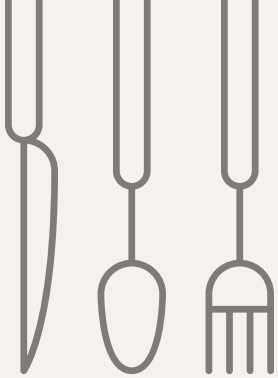
Kokteli: Aperol Spritz, Hugo, Gin tonic, Mojito, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Caipirinha

12€ po satu po osobi

*Paket cijena od 22h00-03h00: 50 Eura po osobi

Vino i pivo su uključeni u svim opcijama – u trajanju open bara





CATERING VILA DALMACIJA

Žestoko –
open bar
nakon večere

Mladenci određuju budget
po cijeniku desno

CASH BAR (u slučaju da
gosti sami plaćaju svoja
pića na šanku)

Inventar uključen
u cijenu

Posebne
stavke

Vodka - Smirnoff ili Absolut 0,03l- 4, 00 EUR

Gin – Tanqueray 0,03l- 4, 00 EUR

Gin- Hendrix ili Bombay Sapphire 0,03l- 5, 00 EUR

Rum - captain Morgan 0,03l- 4, 00 EUR

Whiskey - Jack Daniels ili Johnnie Walker 0,03l- 4, 00 EUR

Jägermeister 0,03l- 3, 50 EUR

Baileys 0,03l- 3, 50 EUR

Domaći likeri 0,03l- 2, 50 EUR

Freixenet 0,1l- 5, 00 EUR/ čaša

Piccini 0,1l- 5, 00 EUR/ čaša

Ožujsko u boci 0,33l: 3, 50 Euros

Becks u boci 0,33l: 3, 50 Euros

Čaša vina (iz paketa od 15Eura) 0,1l: 4, 00 Euros

Čaša vina (iz paketa od 20Euros) 0,1l: 5, 00 Euros

Kokteli cca 10 Eura ovisno o koktelima koje odaberete
(cijena na upit)

Čaše, tanjuri, postavni tanjuri, pribor za jelo, stolovi, stolnjaci,
prsteni za salvete, bijele chiavari stolice ili stolice sa bijelom
navlakom, barski stolovi...

Mogućnosti na okupljanju: otvaranje kamenica uživo, sushi
corner, zapečeni Saint Jacques...

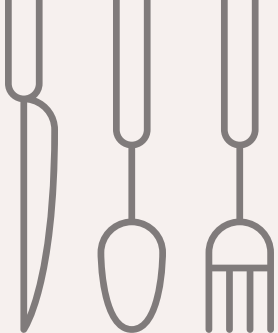
Za Live Grill moguće naručiti oboriti ribu... Cijene na upit

Djeca ispod 3 godine gratis.

Djeca od 3 do 12 godina – pola pune cijene.

Staff (osoblje) – muzičari, fotograf i sl – pola pune cijene.





CATERING VILA DALMACIJA

Posebne stavke

Ponuda je sastavljena za minimalno 60 osoba, ispod 60 osoba cijena je 20% veća.

Ponuda predviđa vrijeme dolaska najranije u 18:00.

Večera je poslužena na plate, za svaki stol. Moguće je dogovoriti i serviranu večeru uz nadoplatu.

Planirano vrijeme trajanja od 18:00 – 03:00.

Ukupno trajanje catering-a 9h a ukoliko se dolazi ranije, odlazak mora biti ranije. Ako mladenci dolaze ranije a inzistiraju da ostanu do 03h00, nadopлата po dogovoru ovisno o broju gostiju (500€ po satu ispod 100 gostiju a iznad 100 gostiju 5€ po satu po osobi)

Ako ima zahtjeva za posebnom prehranom – vegeterijanci, gluten free, catering će pripremiti poseban menu prema unaprijed dogovorenom broju posebnih jelovnika.

Kaucija za razbijeni/uništeni inventar (prskalice, pušenje za stolom, vosak od svijeća pretjerano ili namjerno razbijanje čaša/crtanje po stolovima (kids corner)...): 300€ u gotovini na dan vjenčanja kojeg vraćamo odmah po završetku vjenčanja

Zabrana korištenja voštanih svijeća ako nemaju zaštitu/cilindar na stolovima

U slučaju pravokutnih ili drvenih stolova, večera mora biti služena, ne na platama

U slučaju uništenog stolnjaka, naplatiti će se 150 Eura po komadu

Probavanje moguće u periodu od 15.10-15.04. U sezoni po dogovoru.

Ukoliko vjenčanje nije potvrđeno, probavanje se naplaćuje 50€ po osobi i odbija se od ukupnog računa ukoliko potvrde catering sa Gusarom.

Probavanje za mladence koji su potvrdili vjenčanje je FOC, svaka dodatna osoba na probavanju se naplaćuje 30€.

Tokom probavanja uključeno čaša vina po osobi (Pošip/ Postup Radović), otvaranje svake dodatne boce se naplaćuje po cijeniku.

Dodatne stavke

PDV uključen u cijenu



