



**Sheraton®**

ZAGREB HOTEL



# Bezvremenska elegancija Sheraton Zagreb Hotela

*“Zauvijek tvoj. Zauvijek moja. Zauvijek svoji.”*

*Ludwig van Beethoven*



Sheraton®



# Dobrodošli u Sheraton Zagreb Hotel

Sheraton Zagreb Hotel u potpunosti je obnovljen 2015. godine i raspolaže sa 306 luksuzno opremljenih soba i apartmana, dva restorana, dva bara, Murad Beauty Wellness & Spa centrom, prostranim unutarnjim bazenom, te sa 13. višenamjenskih kongresnih i banketnih dvorana od kojih izdvajamo Veliku dvoranu, legendarnu zagrebačku polazišnu točku brojnih uplovljavanja u bračnu luku.

Ponosimo se svojim pristupom gostima, tradicijom i profesionalnošću. U tradiciji dugoj više od 20 godina uspješno smo osmislili brojne svečanosti, od malih, intimnih vjenčanja u dvorani Zagreb i restoranu Kralj Tomislav do raskošnih svadbenih svečanosti u Velikoj dvorani.







## Ususret vašem vjenčanju

Zarúčili ste se? Čestitamo!

Dopustite nam da preuzmemo brigu o vašem posebnom danu i olakšamo vam pripremu za najvažniji životni korak. 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, sve ostalo prepustite nama.

Od prvog razgledavanja dvorane pa do zadnjeg pleša naše će vam iskusno osoblje pomoći u realizaciji i koordinaciji svih aspekata vjenčanja. Ovdje smo kako bismo vam pomogli i nadmašili vaša očekivanja.





Sheraton®



## Do zadnjeg detalja

Stručno osoblje, vrhunski jelovnici i birane namirnice te elegantan ambijent u središtu grada jamče provod za pamćenje.

Ovisno o vašim željama i broju uzvanika odaberite svečanost u Velikoj dvorani, restoranu Kralj Tomislav ili u nekom od intimnijih salona na prvom katu. Za vas možemo organizirati više vrsta vjenčanja: cocktail zabavu, raskošnu svečanu večeru do 450 uzvanika ili catering uslugu u vašem prostoru. Navlake za stolice, cvjetni aranžmani, ledene figure, posebna rasvjeta dvorane... samo su neke od dodatnih usluga u našoj ponudi.







#### USLUGE UKLJUČENE U CIJENU SVADBENE SVEČANOSTI:

- Najam plesnog podija i pozornice
- Izrada popisa gostiju i rasporeda stolova u dvorani
- Reguliran odnos autorskih prava za glazbu.(ZAMP)
- Bijele navlake za stolice s mašnjama
- Izradu menü karata
- Poklon noćenje u raskošnom apartmanu za mladence s doručkom u sobi
- Gratis rana prijava u apartman za mladence na dan vjenčanja
- Posebne cijene smještaja za uzvanike vjenčanja
- Pjenušac dobrodošlice za mladence i kumove
- Vaš osobni koordinator vjenčanja.
- Degustacija menu-a
- Prijedlog cvjetnih dekoracija i cvjetnog dizajna za stolove
- Prijedlog idealne rasvjete i bojenja prostora svjetlošću
- Besplatni parking za mladence i kumove





## Svanuo je taj dan

Započnite svoj dan iz snova u predivnom ambijentu Sheraton Zagreb apartmana za mladence. Okupite djeveruše, frizere i vizažiste te se u opuštenoj atmosferi pripremite za uzbuđenje koje tek slijedi.

Posebno za ovu prigodu osiguravamo ranu prijavu u vaš apartman, a naše brižno osoblje stoji vam na raspolaganju kako bi se mogli pripremiti, prepustiti i opušteni uživati u slavlju.







Sheraton®



**Sheraton®**



## Savršenstvo okusa

Inovativan spoj tradicionalnih jela i modernog kulinarnstva pod kuharskom palicom našeg višestruko nagrađivanog šefa kuhinje, Matije Balenta, neće vas ostaviti ravnodušnima.

Naš iskusni tim je osmislio raskošnu ponudu služениh svečanih jelovnika koji će zadovoljiti nepca vaših gostiju već od 265,00 Kn po osobi. Sa zadovoljstvom ćemo saslušati vaše želje i kreirati jedinstveni jelovnik koji u potpunosti odražava vaš stil.







## Sheraton služeni svadbeni jelovnici

### MENU STANDARD

Listići dalmatinskog pršuta, domaća turopoljska šunka, slavonski kulen, zagorski svježi kravljji sir s vrhnjem i paški sir

Krem juha od povrća s profiterolima

Istarski domaći pljukanci s tartufima i orasima

Svinjski medaljoni s rižotom od šumskih gljiva

Pureći zabatak s povrćem na žaru začinjnim pestom od bosiljka

Punjena juneća pržolica u pikantnom umaku s krocketima

Sezonska salata

Svadbeni kolačići

Kava

Svadbena torta

### MENU CLASSIC

Domaća šunka u kruhu, slavonski kulen, livanjski sir i domaći sir s vrhnjem

Consomme obogaćen okusom starog konjaka s okruglicama od griza i peršina

Zagorska štrukla zapečena u slatkom vrhnju

Teleći medaljon u umaku od pršuta i kadulje, rižoto od povrća i krocketi

Pureći svitak punjen sirom i šunkom na štačiću i povrće sa žara s pestom od rikule

Zagrebački odrezak s pečenim krumpirom

Sezonska salata

Svadbeni kolačići

Kava

Svadbena torta



### MENU ELEGANCE

Burom osušen dalmatinski pršut s izvornim paškim sirom i domaćim pečenim maslinama

Od jutra kuhana goveđa juha s julienne povrćem i rezancima

Rižoto od hobotnice i graška sa šalšom od rajčice i medom od kadulje

Pureći odrezak u umaku od bijelog vina

Lagano pečeno teleće pečenje s povrćem

Svinjski kare pohan u bijelim mrvicama s parmezanom

Domaće ručno rađene njoke na maslaču

Slasni krumpir pripremljen na slavonski način (krumpir pečen sa slaninom i lukom te gratiniran s vrhnjem)

Pečeno mlado povrće na žaru

Sezonska salata

Svadbeni kolačići

Kava

Svadbena torta

### MENU GRACE

Brižno odnjegovan dalmatinski pršut s ovčjim sirom i dinjom

Juha od goveđeg repa s crnim vinom i korjenastim povrćem

Zapečena pita zeljanica

Pureća rolada punjena gljivama, rižoto od povrća i dimljenog sira

Teleći medaljon aromatiziran pestom od bosiljka na podlozi od mladog povrća sa žara i krumpira

Dalmatinska paštica s domaćim njokima

Sezonska salata

Svadbeni kolačići

Kava

Svadbena torta



### MENU SUPERIOR

Dalmatinski pršut s maslinama  
i paški sir, lučice, slavonski  
kulen, francuska salata

Domaća kokošja juha s celestin rezancima

Crni rižoto od sipe i rižoto  
od gamera i boba

Teleći medaljon s krokantom od  
majčine dušice i povrće sa žara

Glazirani pureći zabatak u umaku  
od gljiva i tartufa s krocketima

Svinjski grenadin s rižotom od povrća

Sezonska salata

Svadbena kolačići

Kava

Svadbena torta

### MENU DELUXE

Hobotnica na hvarski, pjenica od  
bakalara na krekeru i podlozi od rikole,  
ružice od dimljenog lososa, masline

Kokošja juha s griz okruglicama i povrćem

Zagorska štrukla zapečena u slatkom vrhnju

Teleći medaljon sa žara, povrće  
sa žara s pestom od maslina

Pureća rolada punjena mozzarellom s  
umakom od limuna i pitom od krumpira

Svinjski kotlet u umaku  
od gljiva, domaći njoki

Sezonska salata

Svadbena kolačići

Kava

Svadbena torta





### MENU LUXURY

Salata od hobotnice s hrskavim kukuruznim prepečencem aromatiziranim pestom od bosiljka

Cjelodnevno kuhana bistra goveđa juha s mini štruklama i povrćem

Tradicionalni skradinski teleći rižoto

Juneći turnedo u umaku od desertnog vina s rižotom od šafrana i račića

File lososa u košuljici od bobica, julienne povrće s muškatom oraščićem

Sezonska salata

Svadbene kolačice

Kava

Svadbena torta

### MENU EXQUISITE

Ružica mariniranog lososa s umakom od kopra i zelenih jabuka

Bouillabaisse juha s povrćem i škampima

Ravioli od krumpira punjeni račićima i hobotnicom na krem umaku od kapara

Teleći medaljon u kremastom umaku od kajmaka

Svinjski file punjen suhim šljivama

Pureći medaljon s mozzarellom i rajčicom

Pita od krumpira i povrća

Povrće sa žara s pestom od majčine dušice

Miješana salata

Svadbene kolačice

Kava

Svadbena torta



Sheraton®



## Raskošna lepeza delicija

Maštovita i raznovrsna lepeza gurmanskih specijaliteta koja se prostire na pomno osmišljenom izložbenom stolu jamči nezaboravno iskustvo. Neka vaši uzvanici uživaju u raznovrsnim delicijama i ležernoj atmosferi te sami odaberu trenutak za gastronomsko uživanje.

Na vama je da odaberete jednu od naših izvrsnih ponuda izložbenih svečanih jelovnika ili utisnete osobni pečat vašim idejama i željama.







## Sheraton izložbeni svadbeni jelovnici

### MENU SILVER

Dalmatinski pršut, domaća šunka pečena u kruhu, kulen, francuska salata i ovčji sir

Pileća ragu juha s krokantom od bućinih sjemenki

### RASKOŠNI BUFFET IZBOR

Kremasti rižoto Ortolana

Pljukanci s raguom od junetine i maslina

Teleća prsa al forno s pečenim krumpirom na ružmarinu

Dalmatinska paštica s domaćim njokima

Pileći file u umaku od limete s hrskavim okruglicama

File brancina i orade s rižotom od špinata

Pureći zabatak s povrćem na žaru

Velik izbor sezonskih salata s raznim preljevima

Torta od meda i limuna

Voćni tart

Čokoladna mousse torta s malinama

Pita od jabuke

Tiramisu "My way"

Sacher mignoni

Savijača od višanja

Svježe rezano voće

Kava

Svadbena torta



## MENU GOLD

Listići dalmatinskog pršuta s paškim sirom, domaćim maslinama i salatom od pečene hobotnice

Juha od goveđeg repa i povrća s domaćim rezancima

Zagorska štrukla zapečena u slatkom vrhnju

### RASKOŠNI BUFFET IZBOR

Pureći zabatak s pjenom od krumpira i parenim povrćem s grožđicama

Gratinirani krakovi divovskih lignji s povrćem na žaru

Svinjski medaljoni sa žara na karameliziranom luku, pogačice od krumpira

File lososa i brancina s kremom od graška i umakom od limuna i maslina

Junčći turnedo u umaku od meda s hrskavicima od krumpira

Raskošni izbor sezonskih salata s preljevima

Zagrebačka torta

Savijača od jabuka

Torta od sira s umakom od jagoda

Fritule i kroštule

Voćne košarice

Ekleri s kremom od čokolade

Imperijal torta

Krema od čokolade i lješnjaka u čašama

Svježe rezano voće

Kava

Svadbena torta



## MENU PLATINUM

Pladanj dimljene riječne ribe  
Pjenica od bakalara i pastreve  
na posteljici od rikule  
Dalmatinski pršut s maslinama  
Slavonska šunka u kruhu s ribanim  
hrenom i mladim lukom  
Dimljeni suđžuk i buđola s kukuruzom  
Izbor tvrdih sireva sa smokvama  
Pladanj s mozzarellom i rajčicom  
Salata od plodova mora  
Krumpir salata s losošom  
Parmska salata s tjesteninom  
Krepka goveda juha s ribanom kašom  
Široki rezanci s dagnjama i rajčicom  
Domaći ravioli punjeni sirom na  
kremastom umaku od šumskih gljiva  
File lososa pečen na maslacu, zapečeno  
povrće s holandskim umakom  
Pečena mlada janjetina, orašasti krumpir  
Teletina sa šampinjonima  
"Zurichose", pire od krumpira  
Pečeni svinjski kare iz rasola, zapečeni  
grah s hrskavom slaninom  
Marinirana pileća prsa u crnom  
pivu na pariški, rižoto od povrća  
Raskošni izbor salata i preljeva

Čokoladna torta  
Puding od grisa preliven  
umakom od kupina  
Torta od sira i jogurta  
Baklava sa šećernim preljevom  
Esterhazy torta  
Tiramisu  
Voćna salata s Grenadinom u čašama  
Savitci od palačinki s preljevom od naranče  
Kava  
Svadbena torta



## MENU DIAMOND

Marinirani losos s punjenim jajima i koprom

Pašteta od bakalara i kozica s limetom i vlascem

Pureća prsa i pileća galantina s ananasom

Istarski pršut sa suhim smokvama

Slavonski kulen s kiselim vrhnjem i ukiseljenim povrćem

Pecorino i dimljeni sir s orašima i crnim groždem

Koromač i bukovače na žaru s balsamico dresingom

Salata od sipe i krumpira

Feta sir s maslinama na salatu

Pikantna juha od govedeg repa

Žagorski štrukli zapečeni u slatkom vrhnju

Kremasti rižoto s vrganjima i listićima paškog sira

Klasično pečena hobotnica na hvarski način s krumpirom

File bijele ribe na žaru sa cherry rajčicom, povrće na maslacu

Svinjski file punjen šljivama, špeće sa sirom i smeđim lukom

Špikani teleći but s pancetom, restani krumpir

Juneći savitci s vrganjima, umak od vlasca, riža s rajčicom

Pečena patka s jabukama, delikatesni mlinci

Raskošni izbor salata i preljeva

Prhka čokoladna torta

Creme brulee sa šumskim voćem

Tiramisu krema u čašama

Savijača od jabuka

Torta od marakuje

Voćne košarice

Linzer torta

Ekleri i princes krafne

Rezano voće

Kava

Svadbena torta

Hrskavi hladni odojak i topla janjetina s polama

Mladi luk, rotkvice, rajčica, paprika

Gulaš juha ili slavonski čobanac





## Neodoljive slastice

Bogat izbor tradicionalnih svadbenih kolačića poslužen na ukrasnim tanjurićima na svadbenim stolovima ili šarolik izbor voća, kolača i slastića na raskošnom izložbenom stolu, izbor je na vama.

Elegantne ledene figure i pomno odabrani kolači šefa Matije Balenta bit će jedinstven detalj vašeg vjenčanja.

### KOLAČIĆI SREĆE

Tiramisu  
Voćne košarice  
Mini princeze punjene kremom od jagode  
Mini princeze punjene kremom od prženih lješnjaka  
Madarica  
Bijela pita  
Medena pita  
Kokos rolada  
Bajadera kolač  
Figaro kolač od karamele  
Mini eclair od vanilije  
Mini eclair od čokolade  
Pita od sira  
Pita od jabuka  
Žarbo kocka  
Kolač od kokosa i mliječne čokolade  
Mini orahnjača  
Mini makovnjača  
Kolač od mrkve i bijele čokolade  
Kolač od maka i čokolade  
Savijača od višanja  
Savijača od jabuka  
Vanil kiflice  
Alkazar kocka  
Trifl torta  
Mini cupcake  
Makaroni  
Čokoladne kuglice s prženim lješnjacima  
Rafaello kuglice

### DESERTNE ČAŠICE

Tiramisu "My way"  
Krema od jagode  
Krema od pistacije  
Čokoladni mousse  
Voćna salata s komoračem i ružinom vodicom

### RASKOŠNE TORTE

Čokoladna trilogija  
Zagrebačka torta  
Splitska torta  
Imperial torta  
Alkazar torta  
Ferrero Roché torta  
Mozart torta  
Sheraton torta od jabuke i crnog ruma  
Torta od meda i limuna  
Ledeni vjetar s jagodama  
Torta od bajadere  
Torta od vijetnamske čokolade s borovnicama  
Torta od mascarpone sira i šumskog voća  
Varaždinska torta  
Torta maraska  
Torta od manga i mliječne čokolade



## Ponuda pića

Oduševite uzvanike i dočekajte ih dobrodošlicom raznovrsnih koktela, osmislite vlastito potpisno piće u dogovoru s našim koktel majstorima.

Svadbenu svečanost obogatite jednom od Sheraton Zagreb ponuda pića s neograničenom konzumacijom ili kreirajte izbor pića po mjeri vaših uzvanika u suradnji s našim iskusnim organizatorima.

### PIĆE DOBRODOŠLICE

Aperol Spritz

Hugo koktel

Mimoza

### PAKET FONTANA

Kvalitetno bijelo vino kuće, podrumi Belje ili Laguna

Kvalitetno crno vino kuće, podrumi Belje ili Laguna

Prirodna mineralna voda:  
gazirana i negazirana

Izbor gaziranih sokova:  
Coca-Cola, Tonic, Fanta, Sprite

Izbor voćnih sokova:  
sok od naranče, sok od jabuke, sok od ribizla

Izbor piva Zagrebačke pivovare:  
Ožujsko i Tomislav pivo

Izbor žestokih pića:  
Ballantines, Smirnoff, Amaro, lozovača, travarica, medica, pelinkovac, borovnička

### PAKET PIANO

Kvalitetno bijelo vino, Malvazija Festigia

Kvalitetno crno vino, Merlot Belje

Prirodna mineralna voda:  
gazirana i negazirana

Izbor gaziranih sokova:  
Coca-Cola, Tonic, Fanta, Sprite

Izbor voćnih sokova:  
sok od naranče, sok od jabuke, sok od ribizla

Izbor piva Zagrebačke pivovare:  
Ožujsko i Tomislav pivo

Izbor žestokih pića:  
Jack Daniels, Jagermeister, gin, Smirnoff, Vilijamovka, lozovača, travarica, medica, pelinkovac, borovnička

\* Posebna pogodnost za mladence je mogućnost dostave vlastitog asortimana pića uz vrhunsku hotelsku uslugu.



Sheraton®



## Slatki san

Proslava svadbene svečanosti bit će još opuštenija i luksuznija uz osiguran smještaj za vas i vaše uzvanike. Mladencima sa zadovoljstvom darujemo noćenje s uključenim doručkom u sobi u Sheraton Zagreb apartmanu za mladence, dok smo za kumove i uzvanike pripremili posebne cijene smještaja.

Svih moderno opremljenih 306 smještajnih jedinica obnovljeno je 2015. godine. Sobe raspolažu sa svim popratnim sadržajima, poput signature Sheraton Sweet Sleeper kreveta, mini bara, sefa, besplatne kave i čaja, opreme za glačanje i dr. Gostima je na raspolaganju besplatni bežični internet kao i 24-satna posluga u sobu.







**Sheraton®**

# Hvala

Sheraton Zagreb Hotel vam zahvaljuje na interesu, nastojat ćemo ponudom i kvalitetom svojih usluga u svakom pogledu opravdati vaše povjerenje. Naš iskusni tim će vam omogućiti realizaciju i koordinaciju svih aspekata vjenčanja. Ovdje smo kako bismo vam ostvarili i nadmašili vaša očekivanja.

Za informacije o cijenama, terminima i drugim detaljima molimo kontaktirajte odjel prodaje i marketinga

HUP Zagreb d.d. - Sheraton Zagreb Hotel

Kneza Borne 2 | HR-10 000 Zagreb

T +385 1 4599 114 | F 385 1 4599 105

[www.sheratonzagreb.com](http://www.sheratonzagreb.com) | [weddings@sheratonzagreb.com](mailto:weddings@sheratonzagreb.com)

**SHERATON ZAGREB HOTEL**

Kneza Borne 2  
HR-10000 Zagreb, Croatia  
T 385 1 455 35 35  
F 385 1 455 30 35  
[sheratonzagreb.com](http://sheratonzagreb.com)