



VJENČANJA NA OBALI RIJEKE KORANE

Mjesto gdje snovi postaju stvarnost





*Poštovani,
želimo Vám srdaćnu
dobrodošlicu u
Hotel Korana - Srakovčić*



Vaše vjenčanje, jedan od najvažnijih dana u Vašem životu, zaslužuje našu punu pažnju te cijenimo Vaše zanimanje za naš hotel glede organiziranja svadbenih svečanosti.

Svečani menu-i su sastavljeni od pomno biranih jela na bazi svježih namirница koje će vrsni kuhari kreirati u užitak za sva Vaša čula.

Ukoliko ipak želite individualiziran jelovnik prema svojim idejama i željama, naš šef kuhinje će sa zadovoljstvom kreirati jelovnik samo za vašu večeru.

U ugodnom ambijentu hotela "Korana- Srakovčić"**** naša profesionalna podrška i vrhunska gastronomска ponuda olakšati će organizaciju Vašeg posebnog dana.

Za Vas ćemo odabrat svadbeni menu, pripremiti scenarij i pobrinuti se za cjelokupan tijek i izvedbu događaja.

Poželite li vjenčanje na otvorenom u jednostavnosti i ljepoti prirode, sanjate li vjenčanje u stoljetnom parku uz rijeku, idealno smo mjesto za Vas.

Kapaciteti



RESTORAN KUPA



Stolovi i stolice sa mogućnošću presvlačenja

Sofisticirana rasvjeta

Kapacitet do 60 sjedećih mesta odnosno 100
s vanjskom terasom



RESTORAN DOBRA



Stolovi i stolice sa mogućnošću presvlačenja

Sofisticirana rasvjeta

Kapacitet do 180 sjedećih mesta



TERASA HOTELA KORANA



Ugodan ambijent uz samu rijeku Koranu
za vjenčanje na otvorenome

ili dnevno druženje do 250 uzvanika

*Samo za Vas: Vama
našim dragim mладencima
besplatno na raspolaganju stoji*



Boravak u prekrasnom apartmanu
sa pogledom na rijeku Koranu

Doručak poslužen u apartmanu

Osvježenje za Vaše nepce, pjenušac poslužen
u Vašem apartmanu

Najam prostora terase ili restorana

Servis osoblja poslije pola noći

Pjenušac za mладence, kumove i roditelje

Izbor svježeg voća na stolu mладenaca

Plaćeni troškovi autorskih muzičkih prava (ZAMP)

Kušanje jelovnika za mладence







Svadbeni menu I



HLADNO PREDJELO

Pršut s maslinama
Domaće kobasice
Svježi sir i vrhnje
Razni sirevi

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima,
ribancima ili Bakina juha

GLAVNO JELO

Teleća pečena koljenica
Pureći odrezak zagrebački
Svinjski file u brusnicama ili vrganjima
Prilog: krumpir na Koranski, kroketi,
domaći njoki, povrće sa žara
Salata kuće
Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA II

Domaća janjetina (0,20 kg)
Odojak (0,20 kg)
Rajčica, luk,
Kruh

Svadbeni menu II



HLADNO PREDJELO

Pršut s maslinama
Domaće kobasice
Svježi sir i vrhnje
Razni sirevi

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima
Sezonska juha ...

GLAVNO JELO

Pureći savitak Srakovčić
Punjena rolada od telećih prsiju
Svinjski file u vrganjima
Prilog: krumpir na Koranski, povrće sa žara, njoki
Salata kuće
Kruh

VEČERA II

Domaća janjetina
Odojak
Pole od krumpira
Salata (rajčica, luk)
Kruh

VEČERA III

Vinski gulaš 1/2



Svadbeni menu III



HLADNO PREDJELO

Pršut s dinjom i maslinama

Domaće kobasice

Suježi sir i vrhnje

Razni sirevi

JUHA

Goveđa juha s domaćim ribancima

Juha bakina

VEČERA I

Pureći-pileći odrezak Srakovčić
s domaćim njokima

VEČERA II

Punjeni teleći odrezak s mozzareлом
i domaćom šunkom, file u umaku od brusnica

Prilozi: princess krumpir, domaći fuži

Salata kuće

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA III

Domaća janjetina sa žara, odojak

Pole od krumpira

Rajčica, luk, paprika

Domaći kruh (3 vrste)

Svadbeni menu IV



PREDJELO

Domaće kobasice

Dalmatinski pršut

Razni sirevi

Suježi sir i vrhnje

JUHA

Goveđa juha s rezancima i juha od vrganja

TOPLO PREDJELO

Medaljoni u umaku od brusnica

Domaći gnocchi

GLAVNO JELO

Rolada od telećih prsa ili teleća koljenica u
demiglas umaku

Pureći odrezak zagrebački

Prilog: povrće sa žara, pole od krumpira

Salata kuće

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA II

Janjetina i odojak

Punjene pole od krumpira

Salata

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA III

Vinski gulaš (2/3 porcije)



Svadbeni menu V



PREDJELO – ŠVEDSKI STOL

Pršuts dinjom i maslinama

Domaća kuhanja šunka

Domaći zapečeni štrukli

Razni sirevi s orasima i grožđem

Paštete od ribe, povrća i mesa

Kuhano povrće s maslacem

Povrće sa žara

Rajčica sa mozzareлом u maslinovom ulju

Štruka od špinata, lososa i sira

Hladne salate od hobotnice

Hladne salate od lignji

Hladne salate od tjestenine

Salate od puretine, piletine i sl.

Crni rižoto

JUHA

Goveda juha i juha od gljiva

GLAVNO JELO

Pečena teleća koljenica

Pileća prsa punjena sirom i povrćem u sezamu

Svinjski file punjen suhim šljivama ili u brusnicama

Prilog: pečeni krumpir s povrćem, kuhano povrće, riža ili domaći njoki

Salata kuće

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA II

Domaća janjetina, odojak

Pole od krumpira

Rajčica, luk

VEČERA III

Gulaš od divljači (2/3 porcije)

Okruglice od kruha

Domaći kruh (3 vrste)

Svadbeni menu VI



PREDJELO – ŠVEDSKI STOL

Pršut s dinjom i maslinama

Domaća kuhanja šunka

Domaći zapečeni štrukli

Razni sirevi s orasima i grožđem

Paštete od ribe, povrća i mesa

Kuhano povrće s maslacem

Povrće sa žara

Rajčica sa mozzareлом u maslinovom ulju

Štruka od špinata, lososa i sira

Hladne salate od hobotnice

Hladne salate od lignji

Hladne salate od tjestenine

Salate od puretine, piletine i sl.

Crni rižoto

JUHA

Goveda juha s domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

Pureća simfonija na 2 načina

Domaći fuži

VEČERA I

Teleći odrezak na Koranski u vrganjima

Kraljevski biftek ili biftek u zelenom papru

Prilog: povrće iz tavice , domaći njoki i kroketi

Salata

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA II

Domaća janjetina (50:50) Odojak

Pole od krumpira

Rajčica, luk ½

VEČERA III

Gulaš od divljači ½

Palenta s maslinama



Svadbeni menu VII



PREDJELO – ŠVEDSKI STOL

Pršuts dinjom i maslinama

Domaća kuhana šunka

Domaći zapečeni štrukli

Razni sirevi s orasima i grožđem

Paštete od ribe, povrća i mesa

Kuhano povrće s maslacem

Povrće sa žara

Rajčica sa mozzareлом u maslinovom ulju

Štruca od špinata, lososa i sira

Hladne salate od hobotnice

Hladne salate od lignji

Hladne salate od tjestenine

Salate od puretine, piletine i sl.

Crni rižoto

JUHA

Goveđa juha s domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

Svinjski file u vrganjima s tris domaće tjestenine

VEČERA I

Teletina u demiglas umaku

Biftek u zelenom papru ili sa žara

Prilog: povrće s kikirikijem, princess krumpir
Salata

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA II

Odojak

Janjetina (50:50) Pole od krumpira

Rajčica, luk $\frac{1}{2}$

Domaći kruh (3 vrste)

Svadbeni menu VIII



PREDJELO – ŠVEDSKI STOL

Pršuts dinjom i maslinama

Domaća kuhana šunka

Domaći zapečeni štrukli

Razni sirevi s orasima i grožđem

Paštete od ribe, povrća i mesa

Kuhano povrće s maslacem

Povrće sa žara

Rajčica sa mozzareлом u maslinovom ulju

Štruca od špinata, lososa i sira

Hladne salate od hobotnice

Hladne salate od lignji

Hladne salate od tjestenine

Salate od puretine, piletine i sl.

Crni rižoto

JUHA

Juha od pasiranih vrganja

TOPLO PREDJELO

Pileći odrezak Srakovčić s domaćom tjesteninom

VEČERA I

Teleća pečena koljenica

Prilog: krumpir s povrćem

VEČERA II

Pačja prsa u umaku od naranče s domaćim mlincima

Domaći kruh (3 vrste)

VEČERA III

Divljač na lovački

Žganci punjeni maslinama



Svadbeni menu XI



PREDJELO

- Pršut s dinjom i maslinama
- Domaća kuhanja šunka
- Domaći zapečeni štrukli
- Razni sirevi s orasima i grožđem
- Kanape (losos, paštete)
- Paštete od ribe, povrća i mesa
- Rajčica sa mozzareлом u maslinovom ulju
+ toast (bruscete)
- Štruca od špinata, lososa i sira
- Hladne salate od hobotnice
- Hladne salate od lignji
- Hladno-topla salata od piletine i puretine
- Tartarski biftek

GLAVNA VEĆERA

- Punjene lignje u vinu
- Pohane lignje
- Crni rižoto
- Losos s zelenim rezancima
- Svinjski file u brusnicama ili vrganjima
- Punjena pileća prsa s sezamom
- Pureći odrezak Srakovčić
- Domaća pečena patka
- Teletina- rolada od telećih prsiju
- Prilozi: pekarski krumpir, njoki, kroketi, domaća tjestenina, povrće sa žara, kuhanu povrće
- Razne vrste salata

VEĆERA II

- Odojak
- Janjetina
- Gurmanska pljeskavica
- Biftek sa žara
- Prilozi: pole od krumpira, rajčica, luk, domaći kruh (3 vrste)

VEĆERA III

- Gulaš od divljači
- Žganci punjeni maslinama, okruglice od kruha

Piće



PAKET I



Pjenušac kod dolaska za mladence i kumove

Domaća žestoka pića
(domaće rakije- Calvados, Eva , Viljamovka,
Pelinkovac, travarica, vodka, gin...)

Graševina, Frankovka 1 L

Voda (gazirana, negazirana)

Gazirani sokovi (Coca Cola, Fanta, pakiranje 1 L)

Prirodni sok od jabuke 1 L

Pivo Karlovačko 0,5 L

Espreso kava (mlijeko, šlag)

PAKET II



Kokteli

Pjenušac za sve uzvanike kod dolaska

Domaća žestoka pića
(domaće rakije - Calvados, Eva, Viljamovka,
Pelinkovac, travarica, vodka, gin...)

Graševina i Frankovka Dika Fera vino 0,75 L

Voda (gazirana, negazirana)

Gazirani sokovi (Coca Cola, Fanta, pakiranje 1 L)

Prirodni sok od jabuke 1 L

Pivo Karlovačko 0,5 L

Espreso kava (mlijeko, šlag)

PAKET III



Kokteli

Pjenušac kod dolaska za mladence i kumove

Domaća žestoka pića
(domaće rakije- Calvados, Eva, Viljamovka, ...)

Strana žestoka pića
(Jeger, Jack Daniels, Martini, Ballantines, Gin Mare)

Graševina i Frankovka Miraz Fera vino 0,75 L

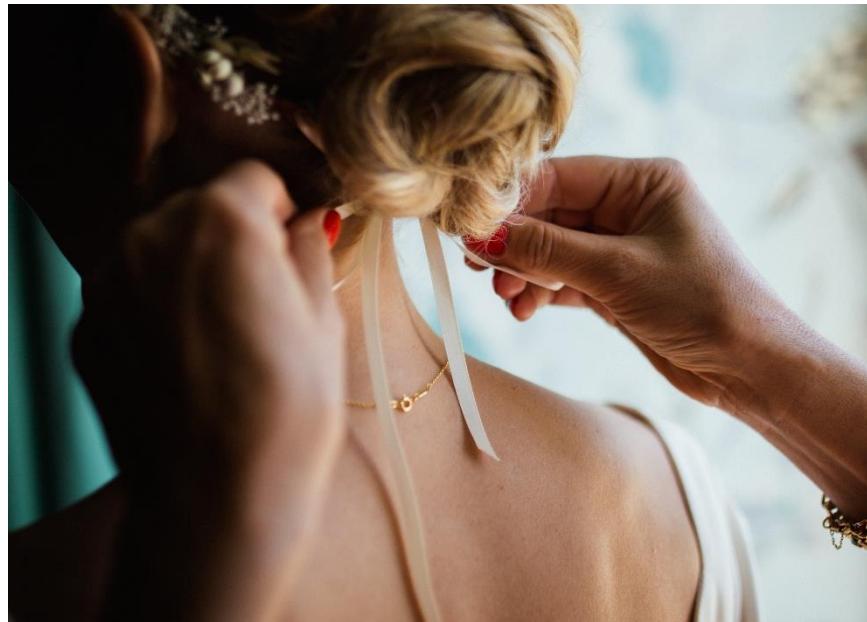
Voda (gazirana, negazirana)

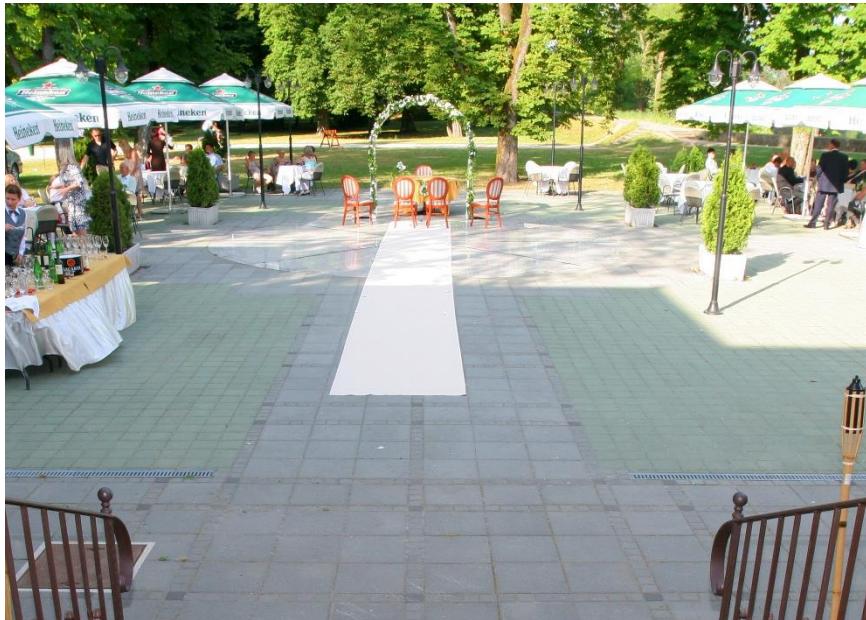
Gazirani sokovi (Coca Cola, Fanta, pakiranje 1 L)

Prirodni sok od jabuke 1 L, Juice

Pivo prema dogovoru
(Karlovačko, Ožujsko, Heiniken ...)

Espreso kava (mlijeko, šlag)







Ostale usluge na raspolaganju



Presvlake na stolicama = 15,00kn

Svadbena torta = 18,00kn (za 2 vrste torte = 25,00kn)

Domaći kolači 1 kg = 85,00kn

Slatki stol = 30,00kn

Izbor sladoleda

Izbor raznih štrudli = 20,00kn

Pjenušac za sve uzvanike: 15,00kn po osobi

Buteljirana hrvatska: nadoplata 15,00kn po osobi

Sorbet = 15,00kn

Čin vjenčanja uz našu dekoraciju na terasi = 3.000,00kn

Svečani doček gostiju na terasi

Organizacija objeda nakon svadbene svečanosti = 120,00kn



Široka lepeza dodatnih sadržaja



Organizacija ceremonije civilnog vjenčanja
u predivnom parku

Projekcija slika

Najam limuzine i kočije

Vatromet

Dekorativna rasvjeta - bojanje prostora

Aparat za balone od sapunice

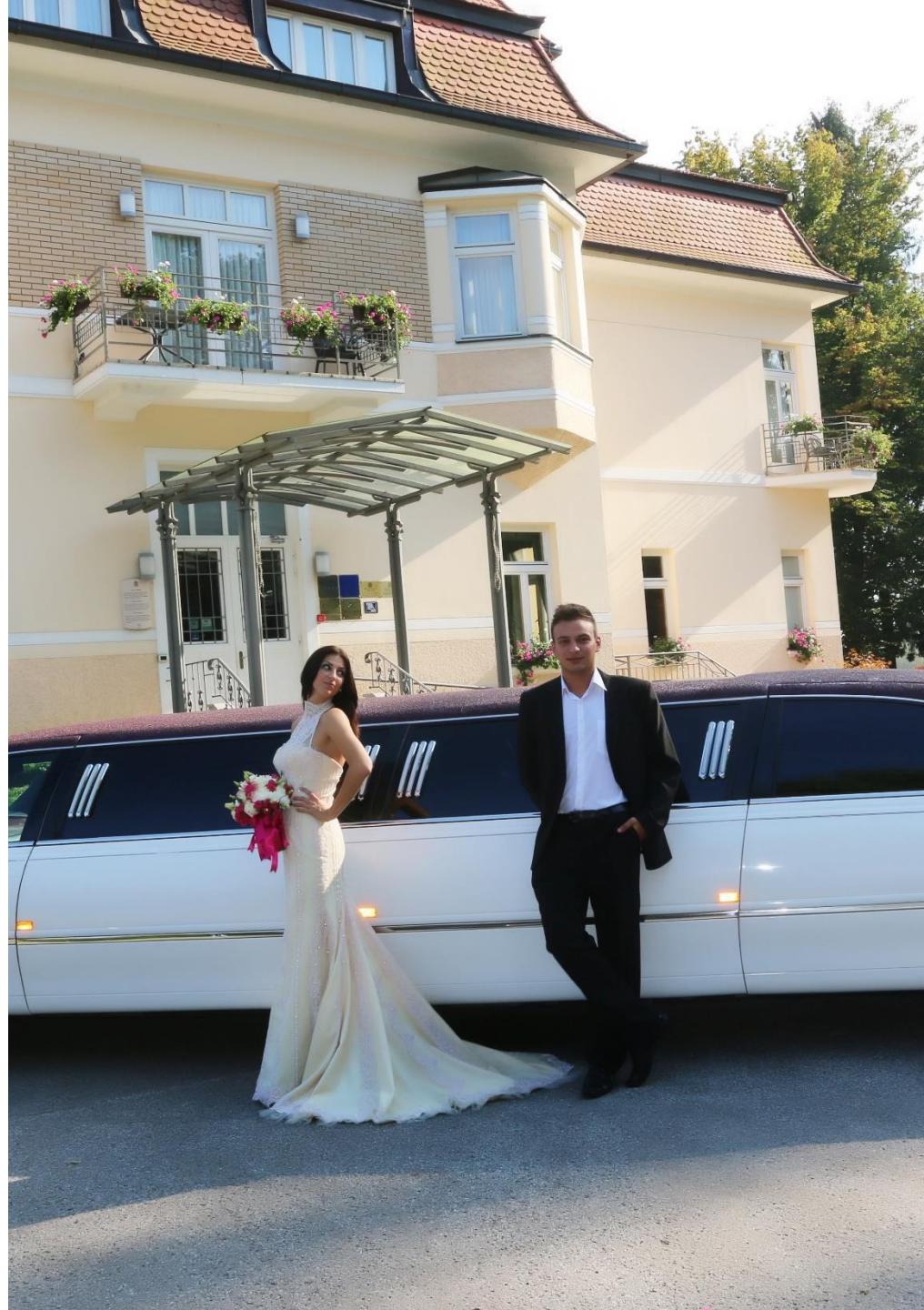
Uređaj za dim

Dekoracije balonima

Glazbeni sastavi

Profesionalni kamerman i fotograf

Usluge frizerskog salona





Naši partneri



CVIJEĆE I DEKORACIJA

Dekoraciju prostora, dizajn svadbenog stola i vjenčanog buketa s povjerenjem prepustite našoj stilistici za cvjetne aranžmane. Iskustvo, stil i osjećaj za detalje u kombinaciji s Vašim idejama stvorit će božanstvene kreacije te učiniti prostor bajkovitim i veličanstvenim na dan vjenčanja.

POKLON SA STILOM

Zahvalite Vašimuzvanicima posebnim poklonom. Odaberite nešto iz naše slatke čokoladne ponude ili im darujte poklon-bon za koktel, kolač, štrukle.

FRIZER I MAKE UP

Uljepšavanje bez stresa. Pozovite kumu i najblijsike prijateljice u apartman kojeg dobivate na korištenje. Vizažist i frizer dolaze prema dogovoru kako bi obavili sve na jednom mjestu.

Zabavite se, opustite i zablistajte u ugodnom prostoru i dobrom društvu. Počastite se pjenušcem, ručno rađenim pralinama ili malim zalogajima i nazdravite veseloj večeri.



Naši partneri



U S L U G A V O Ž N J E L I M U Z I N O M

Nudimo vam uslugu prijevoza limuzinom: vrhunska, diskretna i luksuzna usluga uz uniformiranog vozača sa osmijehom na licu i boćicu vode za osvježenje.

F O T O I V I D E O

Za najljepše uspomene predložiti ćemo Vam prekrasne lokacije unutar i van hotela te vrhunske majstore fotografije s kojima uspješno surađujemo.

R A S V J E T A

Rezervirate li svadbenu svečanost u prostoru hotela, nagradit ćemo vas posebnim popustima kod naših partnera.





VESELIMO SE ZAJEDNIČKOM DRUŽENJU
NA OBALI RIJEKE KORANE

Dobrodošli!



HOTEL ★★★★
KORANA
SRAKOVČIĆ

091 521 6379 - Ivan Srakovčić, vlasnik

091 1810 182 - Katarina Srakovčić Korač, direktorica prodaje - katarina@hotelkorana.hr

www.hotelkorana.hr