

A romantic wedding photograph of a couple in a scenic landscape. The groom, in a dark suit, is kissing the bride on the cheek. The bride is wearing a white lace wedding dress and holding a bouquet of flowers. The background features rolling hills and a large tree on the right. The text 'VJENČANJA NENA'S CUISINE' is overlaid on the image.

VJENČANJA NENA'S CUISINE

PONUĐA 2021./2022.

POŠTOVANI,

Zahvaljujemo se na iskazanom interesu za našu salu, te Vam u nastavku pružamo osnovne informacije vezane uz svadbene i druge svečanosti koje želite podijeliti s Vama dragim ljudima.

Sala "Nec" je visokokomforna novouređena klimatizirana sala kapaciteta do 350 osoba (s okruglim stolovima) ili do 450 osoba (s klasičnim stolovima), s grijanjem i prirodnom izmjenom zraka uz čuvani parking do 130 parkirnih mjesta. S ponosom ističemo da je sva hrana kod

nas pripremljena „po domaći“ od biranih i svježih namirnica koje su većinom pribavljene s obližnjih OPG-ova. Imate li posebnih želja glede jelovnika, rado ćemo Vam izaći u susret kako bi Vam Vaš dan ostao u najljepšoj uspomeni.

25 godina tradicije koja se veže uz našu salu upotpunjuje uvijek profesionalno i ljubazno osoblje koje ima iskustvo, energiju i talent da svaku Vašu želju pretvori u stvarnost.

NEOGRANIČENA PONUDA PIĆA

- * Domaća žestoka pića: Gin, Stock, Amaro, Pelinkovac, Medica, Vodka, Blacky, Dalmatino
- * Vina zelinskog vinogorja
- * Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radler
- * Sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Prirodni sokovi
- * Voda: Mineralna Jamnica, negazirana Jana
- * Espresso kava Franck

Strano žestoko piće nije uključeno u cijenu!

KOLAČI I TORTE

Obavezno moraju biti izrađeni od strane ovlaštenih proizvođača, te prilikom isporuke kod nas potrebno je dostaviti pripadajuću dokumentaciju s deklaracijom o proizvodu

POPUSTI

Cijene su na bazi 200 osoba. U slučaju većeg broja osoba nudimo povoljnije cijene.

Popust za djecu do 10 godina starosti iznosi 50%, dok je za djecu do 3 godine starosti gratis.

BESPLATNE USLUGE

- * Plaćeni su troškovi ZAMP-a
- * Čuvani parking
- * Posluživanje pića i kolača donesenih od strane mladenaca
- * Bijele presvlake za stolice
- * LED rasvjeta i rasvjeta plesnog podija

TRAJANJE SVADBENE SVEČANOSTI

Do 05:00 sati

Napomena: Zadržavamo pravo izmjene cijene menu-a na dan održavanja svečanosti, zbog mogućeg poskupljenja osnovnih namirnica.

Šagud Eventus d.o.o., Sajmišna 12/1, 10380 Sveti Ivan Zelina
Tel: 01/2061 183, Mob: 095/91 555 65, 099/7821 866
Web: www.vjencanja-sagudeventus.hr
E-mail: info@vjencanja-sagudeventus.hr



SVADBENI MENU I

JUHA

Bistra goveđa juha sa domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

Kuhana govedina i kokoš s umakom od hrena

GLAVNO JELO

Vratina sa žara

Zagrebački odrezak

Pljeskavica sa žara punjena sirom

PRILOZI

Pečeni krumpir s povrćem

Rizi-bizi

SALATE

Zelena salata

Zelje

Radič

KASNA VEČERA

Odojak i janjetina

(prilog: rajčica i mladi luk ili Srebrenac)

VINSKI GULAŠ

OD 39,00 €

(Cijena formirana na bazi 200 osoba.

U slučaju većeg broja osoba nudimo povoljnije cijene)

Napomena: hrana se nadopunjuje / s ostatkom hrane raspolažu mladenci / jela sa žara su pečena na drvenom ugljenu

NEOGRANIČENA PONUDA PIĆA

* Domaća žestoka pića: Gin, Stock, Amaro, Pelinkovac, Medica, Vodka, Blacky, Dalmatino

* Vina zelinskog vinogorja

* Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radler

* Sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Prirodni sokovi

* Voda: Mineralna Jamnica, negazirana Jana

* Espresso kava Franck

SVADBENI MENU II

HLADNO PREDJELO

Pršut, kulen, domaća pečena šunka, razne vrste tvrdih sireva

JUHA

Bistra goveđa juha sa domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

Kuhana govedina i kokoš s umakom od hrena

GLAVNO JELO

Zagrebački odrezak
Svinjska pečenica

Pljeskavica sa žara punjena sirom
ili
Marinirana vratina sa žara

PRILOZI

Pekarski krumpir
Rižoto od šampinjona

SALATE

Zelena salata
Zelje

KASNA VEČERA

Odojak i janjetina
(prilog: rajčica i mladi luk ili Srebrenac)

VINSKI GULAŠ

OD 40,00 €

(Cijena formirana na bazi 200 osoba.

U slučaju većeg broja osoba nudimo povoljnije cijene)

Napomena: hrana se nadopunjuje / s ostatkom hrane raspolažu mladenci / jela sa žara su pečena na drvenom ugljenu

NEOGRANIČENA PONUDA PIĆA

* Domaća žestoka pića: Gin, Stock, Amaro, Pelinkovac, Medica, Vodka, Blacky, Dalmatino

* Vina zelinskog vinogorja

* Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radler

* Sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Prirodni sokovi

* Voda: Mineralna Jamnica, negazirana Jana

* Espresso kava Franck

SVADBENI MENU III

JUHA

Bistra goveđa juha sa domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

Kuhana govedina i kokoš s umakom od hrena

GLAVNO JELO - PRVA VEČERA

Marinirana vratina sa žara
Zagrebački odrezak
Iskošteni pileći zabatak
Pljeskavica sa žara punjena sirom

PRILOZI

Riža s mladom mrkvom
Krumpir u pećnici s umakom od pršuta
Povrće na maslacu

GLAVNO JELO - DRUGA VEČERA

Dalmatinska pašticada

PRILOZI

Domaći njoki

SALATE

Zelena salata
Miješana salata (rajčica, paprkika, krastavac)

KASNA VEČERA

Odojak i janjetina
(prilog: rajčica i mladi luk ili Srebrenac)

VINSKI GULAŠ

OD 41,00 €

(Cijena formirana na bazi 200 osoba.

U slučaju većeg broja osoba nudimo povoljnije cijene)

Napomena: hrana se nadopunjuje / s ostatkom hrane raspolažu mladenci / jela sa žara su pečena na drvenom ugljenu

NEOGRANIČENA PONUDA PIĆA

* Domaća žestoka pića: Gin, Stock, Amaro, Pelinkovac, Medica, Vodka, Blacky, Dalmatino

* Vina zelinskog vinogorja

* Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radler

* Sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Prirodni sokovi

* Voda: Mineralna Jamnica, negazirana Jana

* Espresso kava Franck

SVADBENI MENU IV

HLADNO PREDJELO

Pršut, kulen, domaća pečena šunka, razne vrste tvrdih sireva

JUHA

Bistra goveđa juha sa domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

Kuhana govedina i kokoš s umakom od hrena

GLAVNO JELO - PRVA VEČERA

Zagrebački odrezak
Pljeskavica sa žara punjena sirom
Teleće pečenje
Pileći fritesi sa sezamom

KASNA VEČERA

Odojak i janjetina
(prilog: rajčica i mladi luk ili Srebrenac)

PRILOZI

Krumpir s aromatičnim začinskim biljem
Riža sa šalšom
Mješavina carskog povrća

VINSKI GULAŠ

GLAVNO JELO - DRUGA VEČERA

Juneći sote Stroganoff

PRILOZI

Domaći njoki sa špinatom

SALATE

Zelena salata
Zelje
Radič

OD 44,00 €

(Cijena formirana na bazi 200 osoba.

U slučaju većeg broja osoba nudimo povoljnije cijene)

Napomena: hrana se nadopunjuje / s ostatkom hrane raspolažu mladenci / jela sa žara su pečena na drvenom ugljenu

NEOGRANIČENA PONUDA PIĆA

* Domaća žestoka pića: Gin, Stock, Amaro, Pelinkovac, Medica, Vodka, Blacky, Dalmatino

* Vina zelinskog vinogorja

* Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radler

* Sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Prirodni sokovi

* Voda: Mineralna Jamnica, negazirana Jana

* Espresso kava Franck

VJENČANJA
NEC
NENA'S CUISINE®

CATERING MENU

MESNI ZALOGAJI

Kanape zalogaji s kulenom i paprikom
Kanape od buđole, svježeg sira i maslina
Kanape zalogaji s dimljenom puretinom i mladim sirom
Kanape zalogaji s pršutom i paškim sirom
Pureći prutići u sezamu s cocktail umakom
Rolice punjene piletinom – mini sausage rolls
Rolica pršuta sa šarenim maslinama
Cocktail štapići od premium šunke, sira i cherry rajčice
Lagana salata s rajčicom, mozzarellom i piletinom
Cocktail štapići s pršutom i dinjom
Mini pikantni burgeri

RIBLJI ZALOGAJI

Kanape zalogaji s lososom i svježim koprom
Kanape zalogaji s lososom i kavijarom
Kanape s pjenicom od tune i inćuna
Salata od jadranske hobotnice servirana u keramičkim posudicama
Salata tuna-mozzarella servirana u lađici
Marinirani jadranski brancin na podlozi od rikole

VEGETARIJANSKI ZALOGAJI

Kanape zalogaji s cherry rajčicom i mozzarellom
Kanape zalogaji sa svježim krastavcem i namazom od sira
Kanape zalogaji s tri vrste sira na integralnom kruhu
Ražnjići s feta sirom i cherry rajčicom
Cocktail štapići sa sirom, voćem i maslinama
Krekeri s tofuom i povrćem

TOPLI ZALOGAJI

Mini pikantni burgeri
Pureći mignoni u domaćoj panceti
Mesni uštipci prožeti dimljenom vratinom i sirom
Ražnjići od piletine s povrćem
Rolice karea punjene sirom i šunkom
Brancin u košuljici od domaćeg pršuta
Pohani sir u cornflakesu
Zapečene mini štruklice

HLADNA PREDJELA

S MESOM

Dalmatinski pršut s dinjom
Dalmatinski pršut s maslinama
Slavonski kulen sa svježim mladim sirom
Sušeni kare s hrenom
Domaća šunka u kruhu, servirana s hrenom i lukom
Domaća šunka servirana s hren umakom
Dimljena pureća prsa s brusnicom
Pašteta od piletine-pikantna

S RIBOM

Pašteta od tune
Pašteta od bakalara
Slane srdele s kaparama
Salata od hobotnice
Salata od sipe

SA SIROM

Izbor sireva s voćem
Svježi sir i vrhnje
Rajčice punjene s gorgonzolom

TOPLA PREDJELA

Zapečeni zagorski štrukli
Kuhani štrukli s mrvicama
Njoki u umaku od pršuta i kadulje
Njoki u umaku od gorgonzole s piletinom, maslinama i pancetom
Njoki u umaku s puretinom i brokulom
Njoki u umaku od gorgonzole
Njoki u umaku četiri vrste sira
Istarski fuži u umaku od tartufa
Domaće šurlice u umaku od škampa i tikvica
Crni rižoto o sipe

TJESTENINE I RIŽOTA

GNOCCHI – NJOKI

Crni njoki s umakom od sipe, hobotnice i liganja
Njoki u umaku s puretinom i brokulom
Al pesto – vrhnje, bosiljak
Verdi – vrhnje, špinat
Al gorgonzola – vrhnje, gorgonzola
Ai quattro formaggi – vrhnje, 4 vrste sira
Re di mare – maslinovo ulje, peršin, češnjak, plodovi mora

TOPLA GLAVNA JELA - OD MESA

Rolada od telećih prsa s finim travama

Teletina na lovački (pikantni umak od šampinjona, lučica i domaće slanine)

Teleći medaljoni u umaku od gljiva

Teleći odrezak "Mediteran" (pikantni umak od rajčice, šampinjona, domaće pancete i mediteranskih trava)

Teleći sote s povrćem

"Sote Stroganof" (sotirana goveđa pisanica u umaku od senfa, šampinjona i kiselih krastavcima)

Dalmatinska paštica (špikana junetina u pikantnom umaku)

Juneći odresci u umaku od zelenog papra

Pileće kockice na proljetni (pileće meso s povrćem)

Pileći ražnjići s paprikom

Pileći "Bečki" odrezak

Pileći odresci u kukuruznim pahuljicama

Pileći medaljoni u umaku od šampinjonima

Pileće rollice nadjevene špinatom i svježim kravljim sirom u sezamu

Nadjevena pureća rolada (mljeveno teleće meso, šunka, parmezan i ružmarin)

Pureći medaljoni u umaku od hrena

Pureći ražnjići u panceti

Pureći odresci u sezamu

Medaljoni lungića u umaku od pršuta i kadulje

Svinjsko pečenje

Praški odrezak (svinjski odrezak nadjeven s finom šunkom i zapečen sa sirom)

Hajdučki ražnjić (svinjski kare bez kosti, slanina, paprika i crveni luk na ražnjiću)

Pljeskavica special (miješano mljeveno meso punjeno s feta sirom i pečeno na roštilju)

Svinjski odrezak na lovački (pikantni umak od ljutike, šampinjona i slanine)

Samoborski odrezak (odrezak u pikantnom umaku od češnjaka)

Pečeni svinjski kare u finom umaku

Janjetina na lešo

Ražnjići s janjetinom i kobasicom

TOPLA GLAVNA JELA

VJENČANJA
NEC
VENA'S CUISINE®

TOPLA GLAVNA JELA – VEGETARIJANSKA JELA

Povrće sa žara zapečeno s tofuom

Odresci od povrća na krem špinatu

Tortillas punjena ratatujem (na podlozi od blitve zapečena sojinim vrhnjem i tofuom)

Punjene kapice šampinjona

Rižoto s gljivama

Lazanje od povrća

ROŠTILJ STANDARDNA PONUDA

Lungić punjen sirom i šunkom u maramici

Pureći ražnjići u domaćoj panceti

Pileći batak i zabatak

SALATE – SA SIROM

Salata sa sirom, šopska salata (paprika, krastavci, rajčica, crveni luk, feta sir, vinaigrette dressing)

Salata Mozzarella s rajčicom i svježim bosiljkom (začinjena aceto balsamico dressingom)

Salata od feta sira i maslina (sir mariniran s mediteranskim travama, začinjeno s maslinovim uljem)

Sicilijanska salata (lisnata zelena salata, rikola, rajčica, mladi luk, krastavci, mrkva, šampinjoni, kruton kruh, šunka, mozzarella, dressing od češnjaka, senfa, balzamico ocat, maslinovo ulje)

SALATE – SA MESOM

Ruska salata (šunka, mahune, grašak, mrkva, krumpir, jaja, majoneza dressing)

Talijanska salata (tjestenina, šunka, pršut, sir, češnjak)

Penne tricolore (šunka, pršut, sir, tršćanski dressing-rajčica, češnjak, maslinovo ulje, vinski ocat)

Meksička salata (šunka, crveni meksički grah, tri boje paprike, kukuruz, senf, kečap, crveni luk)

SALATE – OD POVRĆA

Grčka salata s kozjim sirom i maslinama (tri boje paprike, krastavci, rajčica, masline, feta sir (kozji), crveni luk, maslinovo ulje, jabučni ocat)

Francuska salata (mrkva, grašak, krumpir, jaja, majoneza dressing)

Krumpir salata s jajima i curry-em (krumpir, jaja, majoneza, curry umak)

Antipasti (pečena paprika, pečena tikvica, patlidžani, šampinjoni, bosiljak, aceto balsamico, maslinovo ulje, češnjak)

Izbor svježih sezonskih salata – ovisno o godišnjim dobima – lisnata zelena salata, rajčica, krastavci s kiselim vrhnjem i koprom, paprika tri boje, krumpir, matovilac, pečena paprika, grah, mix pickles (miješano ukiseljeno povrće), kupus crveni, kupus bijeli, rikola, grah salata, mladi luk

SALATE – S RIBOM

Salata od jadranske hobotnice s krumpirom (hobotnica, krumpir, češnjak, list peršina, ocat, maslinovo ulje)

Salata od plodova mora s povrćem (vongole, dagnje, hobotnica, gamberi, lignje, bijela riba, rajčica, kapare, ocat, maslinovo ulje, češnjak)

Salata tuna s pinto grahom (tuna, grah, mladi luk, bućino ulje, vinski ocat)

Salata tuna tri boje (fusilli tricolore, tuna, rajčica, kiseli krastavci, senf, kečap, maslinovo ulje, vinski ocat)

Prilozi – od krumpira

Pekarski krumpir
Restani krumpir
Pečeni krumpir
Prženi krumpir
Pržene okruglice od krumpira s vrhnjem
Kroketi
Pire krumpir
Slani krumpir

PRILOZI – OD TJESTENINE

Šurlice
Fuži
Zelene Tagliatelle
Domaći njoki
Crni njoki
Njoki sa špinatom
Domaći rezanci
Domaći mlinci
Knedle od kruha, štruca od kruha
Špecle
Bijele tagliatelle
Palenta

PRILOZI – OD RIŽE

Bijela riža
Zelena riža sa špinatom
Riža s kukuruzom

PRILOZI – OD POVRĆA

Blitva lešo
Povrće na maslacu
Zapečeni grah
Povrće na žaru
Gljive na žaru

DJEČJI MENI

Mini hamburgeri

Mini ražnjići od puretine s povrćem

Pohani prutići od piletine u sezamu

Špagete bolognese

Tortelini od sira u umaku od šunke i vrhnja

Pužići tri colore s topljenim sirom

Lazanje (po izboru)