

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. They are standing on a grassy hillside with a large pine tree in the foreground and a valley with rolling hills in the background. The sky is bright and slightly hazy.

# VJENČANJA NENA

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

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](http://www.vjencanja-sagudeventus.hr)  
E-mail: [info@vjencanja-sagudeventus.hr](mailto: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 pečnici 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 incuna  
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

VJENČANJA  
**NEC**  
NENAS CUISINE®

## **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 – 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)