



Ponuda svadbenih svečanosti



*Restoran "Zlatni Dukat", Dubravica 18, 10000 Zagreb,
tel. 095/222 2150*

Dragi mladenci,

... kažu da se ljudi vrednuju po onom što su spremni učiniti za druge, pa nam dozvolite da vam pokažemo što smo mi spremni učiniti za vas.

Vaše vjenčanje planirajte u restoranu "Zlatni Dukāt" kako bi bili sigurni da će najvažniji dan u vašem životu proteći baš onako kako ste zamišljali.

U ugodnom ambijentu restorana (170 mjesta) o vama i vašim gostima predano će brinuti ljubazni i profesionalni djelatnici restorana.

Svaka nova prilika u kojoj smo svjedoci vaših najvažnijih trenutaka za nas je novi izazov da vam pružimo nešto posebno u skladu s vašim željama i očekivanjima.

Vaš "Zlatni Dukāt"

Meni : S A F I R

Svatovska hladna zakuska

*(pršut, domaća kuhana šunka, kulen, tvrdi sir,
feta sir u maslinovom ulju, francuska salata)*



*Svatovska juha
(bistra govedska juha sa okruglicama od griza)*



*Zapečeni zagorski štrukli
(posluživanje ili buffet)*



*Pohani pureći file „na bečki način“
Marinirano svinjsko pečenje
(dijon senf, češnjak, limun, svježe začinsko bilje)
Medaljoni od teletine u umaku od šampinjona
Pečeni krumpir, rizi-bizi, povrće na maslacu
Miješana salata od sezonskog povrća*



*Janjetina i odojak sa ražnja (omjer 50:50)
Pole od krumpira, luk, rajčica*



Vinski gulaš

Cijena : 250 kn/po osobi

Meni : R U B I N

*Svatovska hladna zakuska
(pršut, domaća kuhana šunka, kulen, tvrdi sir,*

feta sir u maslinovom ulju, francuska salata)



*Svatovska juha
(bistra govedska juha sa okruglicama od griza)*



*Zapečeni zagorski štrukli
(posluživanje ili buffet)*



*Marinirano svinjsko pečenje
(dijon senf, češnjak, limun, svježe začinsko bilje)
Pohani pureći file na zagrebački način
Medaljoni od teletine „na gurmanski“
Pečeni krumpir, njoki, povrće na maslacu
Miješana salata od sezonskog povrća*



*Janjetina i odojak sa raznja (omjer 70:30)
Police od krumpira, luk, rajčica*



Vinski gulaš

Cijena : 280 kn/po osobi

Meni : DIJAMANT

*Svatovska hladna zakuska
(pršut, domaća kuhana šunka, kulen, tvrdi sir,
feta sir u maslinovom ulju, francuska salata)*



*Svatovska juha
(bistra govedska juha sa okruglicama od griza)*



*Kuhana govedina sa hrenom i vrhnjem
Bačvice od krumpira, kuhano povrće*



*Marinirano svinjsko pečenje
(dijon senf, češnjak, limun, svježe začinsko bilje)
Odrezak od puretine punjen špinatom i slanim sirom
Medaljoni od teletine s pršutom i kaduljom
Pečeni krumpir, kroketi, povrće na maslacu
Miješana salata od sezonskog povrća*



Izbor svježeg voća



*Janjetina i odojak sa ražnja (omjer 70:30)
Police od krumpira, luk, rajčica*



Srneći gulaš

Cijena : 300 kn/po osobi

Ponuda pića

STANDARD



*Šampanjac za mladence, kumove i roditelje
(po dolasku i uz svadbenu tortu)*

Domaći aperitivi

*(lozovača, travarica, šljivovica, pelinkovac, amaro,
stock, vodka, istra-bitter)*

Bijelo vino (pakiranje 1 lit)

Crno vino (pakiranje 1 lit)

Mineralna voda , prirodna voda (pakiranje 0,75 lit)

Gazirani sokovi (pakiranje 1 lit)

(coca-cola, fanta, sprite)

Prirodni sokovi (pakiranje 1 lit)

(juice, jabuka, borovnica, marelica)

Ožujsko pivo ili Karlovačko 0,5 lit

Kava (2 puta tijekom večeri)

Piće u neograničenim količinama

110 kn / po osobi

STANDARD PLUS



*Šampanjac za mladence, kumove i roditelje
(po dolasku i uz svadbenu tortu)*

Cocktail dobrodošlice

Domaći aperitivi

(lozovača, travarica, šljivovica, pelinkovac, amaro, vodka, stock)

Strani aperitiv

(Jagermeister, Ballantine's, Campari)

Bijelo vino (pakiranje butelja 0,75 lit)

Crno vino (pakiranje butelja 0,75 lit)

Mineralna voda , prirodna voda (pakiranje 1 lit)

Gazirani sokovi (pakiranje 1 lit)

(coca-cola, fanta, sprite)

Prirodni sokovi (pakiranje 1 lit)

(juice, jabuka, borovnica, marelica)

Ožujsko pivo ili Karlovačko 0,5 lit

Kava (2 puta tijekom večeri)

Piće u neograničenim količinama

150 kn / po osobi

STANDARD EXTRA



*Šampanjac za mladence, kumove i roditelje
(po dolasku i uz svadbenu tortu)*

Cocktail dobrodošlice

Domaći aperitivi

(lozovača, travarica, šljivovica, pelinkovac, amaro, stock)

Strani aperitiv

(Jagermeister, Jack Daniel's, Ballantine's, Campari, Vodka)

Bijelo vino (pakiranje butelja 0,75 lit)

Crno vino (pakiranje butelja 0,75 lit)

Mineralna voda , prirodna voda (pakiranje 1 lit)

Gazirani sokovi (pakiranje 1 lit)

(coca-cola, fanta, sprite)

Prirodni sokovi (pakiranje 1 lit)

(juice, jabuka, borovnica, marelica)

Ožujsko pivo ili Karlovačko 0,5 lit

Kava (2 puta tijekom večeri)

Piće u neograničenim količinama

180 kn / po osobi

Ispraćaj mladenaca

*Ukoliko želite drugačiji pristup organizaciji svadbene svečanosti
ili ako imate problema sa vlastitim prostorom,
mi imamo rješenje za vas.*

*U našem restoranu možemo organizirati dolazak
vaših gostiju i ispraćaj mladenaca na vjenčanje.
Posebnost ove ponude su bistro stolovi i buffet stol.*

Domaći aperitivi

Šampanjac

Mineralna i prirodna voda

Apetisani

(čips, kikiriki, bademi, suho voće)

Slani prutići

Pogačice punjene sirom

Kanape sendviči

Hrenovke u lisnatom tijestu

Mini štrudle

(od jabuka, sira ili višanja)

Svježe voće

Cijena : 100,00 kn / po osobi

posebna
PONUĐA

Iako je svadbena večera završila, nedjelja je nova prilika za okupljanje obitelji, prepričavanje dojmova, kao i dolazak prijatelja koji nisu mogli doći na svadbu, a željeli bi vas vidjeti i čestitati vam na novom početku.

Za tu priliku vaš najbolji izbor je

Nedjeljni svadbeni ručak

u restoranu "Zlatni Dukat"

Juha po izboru mladenke

Punjena teleća prsa

Odrezak od puretine u umaku od gorgonzole

Pečarski krumpir sa povrćem, riža

Sezonska salata

Savijača od jabuka

100,00 kn / po osobi

Piće po narudžbi,

50 % popust na osnovnu cijenu

Usluge koje se dodatno naplaćuju:

- *servis vlastitog pića* 30 kn / po osobi
- *servis vlastite janjetine / odojka* 30 kn / po osobi

- *servis ostale vlastite hrane* 30 kn / po osobi
- *pečenje vlastite janjetine / odojka* 250 kn / kom
- *doplata za janjetinu (omjer 70:30)* 30 kn / po osobi
- *doplata za sezonsko voće* 20 kn / po osobi
- *doplata za šampanjac za sve goste* 20 kn / osobi
- *djeca od 4 do 10 godina* 50 % cijene

Ostalo, ali ne manje važno ...

U suradnji sa našim renomiranim poslovnim partnerima za vas možemo organizirati i sve dodatne usluge po povoljnim cijenama:

- *usluge cvijetne dekoracije*
 - *izradu pozivnica i zahvalnica*
 - *slikanje i snimanje*
 - *glazbu*
 - *rasvjetne sustave za dvoranu*
 - *specijalne efekte*
- i još puno, puno toga ...*

Cijena navedenih usluga je na upit.

NAPOMENA:

*U slučaju donošenja vlastite janjetine, odojka, divljači ili suhomesnatih proizvoda u restoran **OBAVEZNO** je dostaviti potvrdu o zdravstvenoj ispravnosti veterinarske inspekcije.*

Za vlastite suhe svadbene kolačiće potrebna je propisno ispunjena dostavnica proizvođača ili račun o kupnji.

U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menija, restoran zadržava pravo, uz prethodnu obavijest naručitelju, taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.

Naručitelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju, te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i opremi.

*Unošenje vlastitih torti i kremastih kolača u restoran
NIJE DOZVOLJENO.*

O nama . . .

Kako je zlatni dukat od davnina hrvatska tradicija, tako je i naš restoran "Zlatni Dukat" prožet tradicijom.

Osnovala ga je obitelj s dugom renomiranom tradicijom bavljenja ugostiteljstvom te je svoje iskustvo i kvalitetu odlučila nastaviti u elegantnom ambijentu savršenom za organiziranje i održavanje raznih svečanosti.

Restoran se nalazi u zapadnom dijelu Zagreba te je vrlo pristupačan i dostupan ukoliko dolazite iz bilo kojeg dijela grada. Restoran Zlatni Dukāt nudi jela iz cijele domovine, spravljena po tradicionalnim recepturama. Predani kuhari našeg restorana pripremaju vrhunsku hranu vodeći pri tome računa da kuhinja prati sezonu namirnica kada su one najsvježije, a time i najukusnije i naravno kontroliranog porijekla. Ponuda je raznolika! Kod nas možete naći razna predjela, jela ispod peke, s ražnja, raznovrsne roštilje spravljene na drveni ugljen i sve to upotpunjeno domaćim kruhom iz naše krušne peći.

U dobrom društvu, uz dobru glazbu i ukusnu hranu bitna je i „kapljica“! Zato restoran "Zlatni Dukāt" svojim gostima uz ostala pića nudi vina renomiranih hrvatskih vinara, piva domaćih hrvatskih pivara te razne rakije domaćih ponuditelja kontroliranog porijekla.

*Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 9:00 - 23:00
Subota – Nedjelja 10:00 – 23:00*

Živa glazba petkom i subotom od 20:00 h

Za sve dodatne informacije stojim Vam na raspolaganju.

095/887 1324 Miljenko Jović, voditelj restorana

e-mail: miljac42@gmail.com