



Vjenčanja



Požávěcenost Váma...

*... i detaljima
koji čine razliku*

Vrhunska usluga, profesionalnost, pažnja i briga o detaljima za trenutke radosti i uspomene koje traju.



Sjaj romantike...





RESTORAN TIARA kapaciteta do 190 uzvanika odiše elegancijom i profinjeničću, pruža bajkovito ozračje te daje posebnu čar Vašoj svečanosti.





*u modernom
ambijentu...*

GRAND DVORANA banketne postave do 140 uzvanika omogućuje stvaranje jedinstvenog ambijenta i atmosfere. Dopustite si kreativnost – svjetlošću ispunite dvoranu najdražom bojom, projicirajte ljubavne stihove i fotografije te ispričajte svoju priču na originalan način.



Zarjet
ljubavi...



Civilno vjenčanje u hotelu Aristos pruža mogućnost odabira elegantnog ambijenta u kojem ćete razmijeniti zavjete i dati pečat svojoj ljubavi na jedinstven način.



Svečanost počinje...





Za prijem gostiju i piće dobrodošlice očekuju Vas atraktivni prostori Momento bara, Vitrum salona i ljetne terase hotela Aristos.



Tradicija obojena...



Vaše želje i kreacije naš su izazov u stvaranju vrhunskih gastronomskih trenutaka.

Izbor bogatih svadbenih tradicionalnih menija ili jedinstvenog kreativnog menija kojeg stvaramo zajedno s Vama.

Prepustite se slatkim užitcima uz bogat izbor svadbenih kolača, izrađenih prema domaćoj recepturi i unikatnih svadbenih torti prema Vašim zamislima.

... kreativnošću

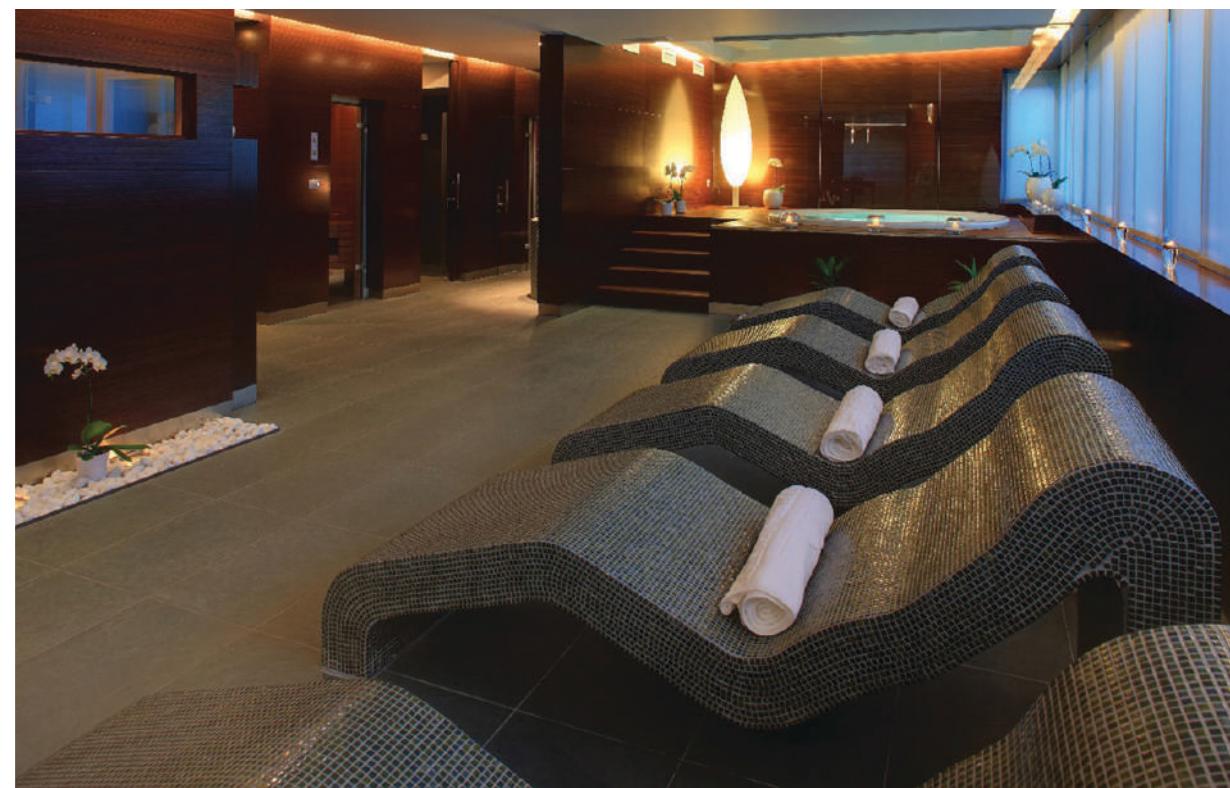


Sanjajte zajedno...

Utonite zajedno u slatke snove u apartmanu za mladence te započnite jutro s doručkom posluženim u sobi.



Prepuštite se...



Uživajte prije i poslije vjenčanja u opuštajućem ambijentu Aristos wellness & spa centra uz tretmane kreirane samo za Vas.

trenutku...









Menu





MENU

Servirana večera

Classico



HLADNO PREDJELO

Dalmatinska pečenica i dimljeni sir uz domaći namaz od crnih maslina

Cvjetovi domaće šunke uz umak od hrena i francusku salatu

JUHA

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i govedinom ili

Ragu juha s komadićima piletine i biranim povrćem

GLAVNO JELO

BBQ glazirana teleća prsa uz pečene ploške krumpira

Svinjski odresci pripremljeni po želji u umaku od senfa ili umaku od pršuta i kadulje uz domaće krokete

Pileći file pripremljen na bečki uz gurmanski rižoto od povrća

Izbor miješanih sezonskih salata; salata od rajčice, krastavaca, paprike i cikle

SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

SLATKI STOL

Izbor svadbenih kolačića

GURMANSKA PLATA

/omjer pečenja 50 %, 50 %/

KASNO JELO

Plemički gulaš s pirjanom junetinom, lučicama i gljivama ili

Tradicionalni vinski gulaš

OTVORENI BAR

Piće dobrodošlice

/jedan po osobi pri dolasku/
uz večeru /neograničeno/:

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera

(Medica, Travarica, Lozovača, Borovnica, Pelinkovac, Stock)

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca Cola, Fanta (1 l)

Sokovi Naranča, Jabuka (1 l)

Pivo domaće i bezalkoholno

Espresso kava po izboru



Menn



MENU

Servirana večera

Primo



HLADNO PREDJELO

Ružice dalmatinskog pršuta sa crnim maslinama servirane uz lepezu paških sireva
Slavonski kulen s lučicama, serviran uz hladnu salatu s povrćem i hrskavim jastučićima punjenima sirom i mediteranskim začinima

JUHA

/odabir 1 juhe po želji/

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i komadićima kuhane junetine ili
Pileća ragu juha s biranim povrćem i komadićima pilećeg filea

GLAVNO JELO

Medaljoni svinjskog filea u umaku od miješanih šumskih gljiva servirani uz domaće njoke
Sočna pečena teletina servirana uz pečeni krumpir s biranim povrćem
Pohane roladice pilećeg filea, nadjevene dimljenim sirom i šunkom uz domaće krokete
Izbor lisnatih salata, salata od rajčice, krastavaca, paprike i cikle

SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

SLATKI STOL

Izbor svadbenih kolačića

GURMANSKA PLATA

/omjer pečenja 50 %, 50 %/

Vruća janjetina i hladni hrskavi odojak servirani uz mladi luk, polovice krumpira začinjene maslacem sa začinskim travama

KASNO JELO

Slavonski čobanac ili Plemićki gulaš s pirjanom junetinom, lučicama i gljivama

OTVORENI BAR

Piče dobrodošlice

/jedan po osobi pri dolasku/

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela (Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača, Pelinkovac, Stock)

uz večeru /neograničeno/:

Kvalitetno bijelo (1 l)
Kvalitetno crno vino (1 l)
Gazirana i negazirana voda (1 l)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)
Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)
Pivo domaće i bezalkoholno
Espresso kava po izboru





MENU

Servirana večera

Premium

HLADNO PREDJELO

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepećenju
Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama
Salata od hobotnice s krumpirom i povrćem

TOPLO PREDJELO

/odabir 1 toplog predjela/

Rižoto s kozicama, povrćem i plemenitim sirom ili
Zapečene štrukle u vrhnju

JUHA

/odabir 1 juhe po želji/

Domaća svatovska juha s rezancima,
mrkvom i komadićima kuhanje junetine ili
Teleća ragu juha

GLAVNO JELO

Dalmatinska paštica servirana
s domaćim njokima
Medaljoni svinjskog filea u košuljici od
domaće pancete uz zapečeni krumpir
sa šalšom i topljenim sirom
Pureće roladice pohane sa sezamom, nadjevene
svježim sirom i rukolom uz mediteransko povrće
Izbor lisnatih salata, salata od
rajčice, krastavaca i paprike



SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena
u slastičarnici hotela

SLATKI STOL

Izbor svadbenih kolačića

GURMANSKA PLATA

/omjer pečenja 60 %, 40 %/

Vruća janjetina i hladni hrskavi odojak
servirani uz mladi luk, rajčice

Polovice krumpira sa šalšom od
rajčice i topljenim sirom

KASNO JELO

Slavonski čobanac ili Gulaš od jelena
serviran s domaćom roladom od kruha

OTVORENI BAR

Piće dobrodošlice

/jedan po osobi pri dolasku/

uz večeru /neograničeno/:

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera,
osvježavajućih koktela
(Medica, Borovnica, Travarica,
Lozovača, Pelinkovac, Stock)

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće i bezalkoholno

Espresso kava po izboru





MENU

Servirana večera

Secondo

HLADNO PREDJELO

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečenju
Paška simfonija sireva s maslinovim uljem i mini rajčicama
Slavonski kulen s lučicama serviran uz hladnu salatu s povrćem i hrskave caprese okruglice

TOPLO PREDJELO

Zapečene štrukle u vrhnju

JUHA

/odabir 1 juhe po želji/

Domaća svatovska juha s rezancima, mrkvom i komadićima kuhanje junetine ili
Pileća ragu juha

GLAVNO JELO

Sočna pečena teletina servirana uz pečeni krumpir s biranim povrćem
Roladice svinjskog filea u košuljici od domaće pancete, nadjevene kremom od pršuta i skute uz krokete
Pureće roladice pohane u sezamu, nadjevene svježim sirom i rukolom uz mediteransko povrće
Izbor lisnatih salata, salata od rajčice, krastavaca i paprike

SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

SLATKI STOL

Izbor svadbenih kolačića

GURMANSKA PLATA

/omjer pečenja 60 %, 40 %/

Vruća janjetina i hladni hrskavi odojak servirani uz mladi luk, rajčicu
Polovice krumpira s maslacem sa začinskim travama

KASNO JELO

Slavonski čobanac ili Gulaš od jelena serviran s domaćom roladom od kruha

OTVORENI BAR

Piće dobrodošlice

/jedan po osobi pri dolasku/

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela (Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača, Pelinkovac, Stock)

uz večeru /neograničeno/:

Kvalitetno bijelo (1 l)
Kvalitetno crno vino (1 l)
Gazirana i negazirana voda (1 l)
Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)
Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)
Pivo domaće i bezalkoholno
Espresso kava po izboru





Exclusivo

MENU

Servirana večera

HLADNO PREDJELO

- Paška skuta s kozicama i pršutom na redukciji sivog pinota
Cvjetovi pršuta s kaparama servirani uz simfoniju sireva sa smokvama i čipsom od batata
Caprese ražnjići s mini mozzarellom i rajčicama

TOPLO PREDJELO

- Pohani krakovi hobotnice na rižotu od kozica, tikvica i pjenušca
Ravioli nadjeveni skutom na posteljici od rikole s uljem od tartufa

JUHA

/dvije vrste juha/

- Minestrone juha s povrćem i tvrdim paškim sirom & Teleća ragu juha s biranim povrćem

GLAVNO JELO

- Pureći file u umaku od tartufa s domaćim pljkancima
Turopoljski odrezak uz umak od šumskih gljiva serviran s pečenim krumpirom i prženim kolotovima luka
Janjeća pljeskavica u omotu od domaće pancete s lovačkim knedlima na reduciranoj merlotu
Birano povrće u woku sa sjemenkama sezama i umakom od soje
Izbor sezonskih salata

SVADBENA TORTA

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela

SLATKI STOL

Izbor svadbenih kolačića

GURMANSKA PLATA

/omjer pečenja 70 %, 30 %/

Pečena mlada janjetina i odojak Polovice krumpira zapečene sa šalšom od rajčice i topljenim sirom

Mladi luk i rajčica

KASNO JELO

Juneći gulaš Aristos s njokima

OTVORENI BAR Piće dobradošlice

za vrijeme trajanja pića
dobradošlice
uz aperitive serviramo
izbor malih zalogaja:

Pjenušac za sve uzvanike, izbor finih domaćih aperitiva i osvježavajućih koktela

Fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečencu

Hrskavji jastučići s chili papričicama

Mali zalogaji s kulenom i paprikom

Proljetne rolice uz slatko-ljuti umak

Momento tapas sa sirom, pršutom i lososom

uz večeru /neograničeno/:

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće i bezalkoholno

Espresso kava po izboru





MENU

Kombinacija servirane večere i buffet menu-a*

HLADNO PREDJELO

/servirano na tanjurima/

Maestro

Dalmatinska pečenica servirana uz lepezu paških sireva

Slavonski kulen s lučicama serviran uz hladnu salatu s povrćem i hrskave jastučice punjene sirom i mediteranskim začinima

JUHA

/odabir 1 juhe po želji servirana u jušnicima/

Hrana servirana na buffetu:

HLADNA PREDJELA

Ružice istarskog pršuta uz fini namaz s uljem od tartufa na hrskavom prepečencu

Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama

Fina slavonska šunka pečena u kruhu, servirana s hrenom

Salata od hobotnice s krumpirom i povrćem

Salata s kuhanom junetinom i povrćem

Salata s fusillima, komadićima piletine i povrćem u cocktail umaku

Izbor sezonskih salata

TOPLA PREDJELA

Zapečeni štrukli u vrhnju

Njoki u umaku od puretine i miješanih gljiva
Rižoto s kozicama, povrćem i plemenitim sirom

GLAVNA JELA

Sočna pečena teletina servirana uz krumpir pripremljen na pekarski

Svinjski file u umaku od pršuta i kadulje uz domaće kroketе

Pileći savitci nadjeveni šunkom i dimljenim sirom na bečki uz povrće na mediteranski

SVADBENA TORTA SLATKI STOL

KASNO JELO

/roštilj/

Svečana svadbena torta izrađena u slastičarnici hotela Izbor svadbenih kolačića

Mini pjeskovice prožete dimljenom vratinom i sirom, Rolice lungića u panceti nadjevene pečenom paprikom, krastavcima i dimljenim sirom, Marinirani pileći ražnjići s tikvicama

Pikantni wedges krumpiri, Gljive sa žara

OTVORENI BAR Piće dobrodošlice

/jedan po osobi pri dolasku/

uz večeru /neograničeno/:

Izbor žestokih pića, domaćih rakija i likera, osvježavajućih koktela (Pelinkovac, Istra bitter, Stock, Medica, Borovnica, Travarica, Lozovača)

Kvalitetno bijelo (1 l)

Kvalitetno crno vino (1 l)

Gazirana i negazirana voda (1 l)

Coca-Cola, Fanta, Sprite (1 l)

Naranča, Jabuka, Multivitamin (1 l)

Pivo domaće i bezalkoholno

Espresso kava po izboru





STAND UP COCKTAIL

Momento

Koktel povodom okupljanja gostiju prije odlaska na vjenčanje serviran u vrhunskom ambijentu Momento bara ili na terasi hotela



STAND UP BUFFET

HLADNA JELA Dalmatinski pršut serviran uz fini namaz s uljem od tartufa i hrskavi prepečenac

Slavonski kulen s feferonima i lučicama

Paška simfonija sireva s maslinovim uljem, bademima i suhim šljivama

Hrskavi jastučići Caprese, punjeni sirom uz cocktail umak

Grčka salata

Tricolore salata s tunjevinom

Meksička salata

TOPLA JELA Štrukli u vrhnju

Pileći prutići u sezamu

SLASTICE /3 kom po osobi/

Izbor finih kremastih kolačića

VOĆE /0,05 kg po osobi/

Svježe rezano voće

PIĆA Izbor domaćih aperitiva
/neograničena konzumacija
pića za vrijeme svečanosti do
3 sata trajanja/
Kvalitetno bijelo i crno vino (1 l)
Pivo domaće
Sokovi gazirani i negazirani (1 l)
Mineralna i negazirana voda (1 l)

Cijena po osobi 22,- €



STAND UP COCKTAIL

Momento Exclusivo

Koktel povodom okupljanja gostiju prije odlaska na vjenčanje serviran u vrhunskom ambijentu Momento bara ili na terasi hotela



STAND UP BUFFET

HLADNA JELA

/kuhar reže pred gostima/

- Domaća šunka pečena u kruhu i izbor kvalitetnih hrvatskih sireva
- Mali zalogaji s pršutom i tapenadom od crnih maslina
- Mali zalogaji s kulenom i pjenicom od sira
- Mali zalogaji s lososom i kaparima
- Mali zalogaji sa 4 vrste sira
- Prutići ementalera u košuljici od sezama
- Salata od hobotnice servirana u čašicama

TOPLA JELA

- Zapečene mini štruklice u vrhnju
- Istarski fuži u umaku od tartufa
- Bijeli rižoto sa škampima, kozicama i tikvicama
- Ražnjići pilećeg filea s povrćem
- Pureći prutići pohani u sezamu uz cocktail umak
- Rolice svinjskog filea na tri načina
(nadjevane slatkim feferonima, pancetom i dimljenim sirom)

SLATKI STOL

- Royal tortice, Tortice Aristos
- Mali kremasti kolačići
- Mini tortice od sira
- Izbor svježe rezanog voća

PIĆA

/neograničena konzumacija
pića za vrijeme svečanosti
do 3 sata trajanja/

- Kokteli dobrodošlice
- Izbor domaćih aperitiva; rakije i likeri
- Kvalitetno bijelo i crno vino (1 l)
- Pivo domaće
- Sokovi gazirani i negazirani (1 l)
- Mineralna i negazirana voda (1 l)

Cijena po osobi 26,- €





RUČAK
/servirani menu/

Day after

No. 1

JUHA	Krem juha od miješanih gljiva
GLAVNO JELO	Pečeni svinjski kare u crvenom papru, ružmarinu i finim travama Umak od senfa na način Aristos Fine domaće njoke Sezonska salata (zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)
DESERT	Torta od sira sa šumskim voćem

Cijena ovisi o broju osoba

* Piće se naplaćuje prema potrošnji.

No. 2

JUHA	Krem juha od povrća s krutonima od kruha
GLAVNO JELO	Pureći odrezak nadjeven vratinom i dimljenim sirom u umaku od pršuta i kadulje Domaći kroketi Sezonska salata (zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)
DESERT	Royal tortica

Cijena ovisi o broju osoba

* Piće se naplaćuje prema potrošnji.



RUČAK
/servirani menu/

Day after

No. 3

- JUHA** Minestrone juha s tvrdim paškim sirom
- GLAVNO JELO** Turopoljski odrezak u umaku od šumskih gljiva (teleći odrezak srednje pečen uz pečene krumpire i kolotove luka)
Sezonska salata (zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)
- DESERT** Aristos tortica

No. 4

- JUHA** Krem juha od brokule s kozjim sirom i orasima
- GLAVNO JELO** Srednje pečen Black Angus burger (poširano jaje, vrtna salata, pečeni krumpir)
Sezonska salata (zelena, zelje, rajčica, cikla, rajčica, kukuruz)
- DESERT** Momento slastica

Cijena ovisi o broju osoba

* Piće se naplaćuje prema potrošnji.

Cijena ovisi o broju osoba

* Piće se naplaćuje prema potrošnji.





Gjenik

MENU	RESTORAN TIARA		
	70 - 100	101 - 150	151 - 180
CLASSICO	73,-	71,-	69,-
PRIMO	75,-	73,-	71,-
SECONDO	77,-	75,-	73,-
PREMIUM	79,-	77,-	75,-
ESCLUSIVO	86,-	84,-	83,-
MAESTRO	75,-	73,-	

MENU	GRAND	
	51 - 100	101 - 130
CLASSICO	73,-	71,-
PRIMO	75,-	73,-
SECONDO	77,-	75,-
PREMIUM	79,-	77,-
ESCLUSIVO	86,-	84,-
MAESTRO	75,-	73,-

/ U navedene cijene uključen je PDV. / Cijene su izražene u Eurima i po osobi.
/ Hotel Aristos zadržava pravo promjene cijene.

DRAGI MLADENCI – ZA VAS OD ARISTOSA

DEKORACIJA PROSTORA - svjetlosna dekoracija, vizualni efekti
BIJELE PRESVLAKE za stolice

APARTMAN ZA MLADENCE na dan svadbene svečanosti uz besplatan sef,
uključeno korištenje SPA zone wellness centra Aristos

RANI CHECK IN radi dostave garderobe *ovisno o zauzeću Hotela
A LA CARTE DORUČAK za mladence u apartmanu
KASNI CHECK OUT *ovisno o zauzeću Hotela

PJENUŠAC za mladence, kumove i roditelje poslužen pri dolasku i uz tortu
SVJEŽE REZANO VOĆE za stol mladenaca

SALON ZA DOČEK GOSTIJU i posluživanje aperitiva
PLESNI PODIJ i POZORNICA za glazbu

RASPORED SJEDENJA, TLOCRT DVORANE i izrada PROTOKOLA cijelog događaja
uz osobnog voditelja

TROŠKOVI ZAMP-a
Naknada za rad SERVISNOG OSOBLJA iza 24 sata
NAJAM DVORANE do 05.00 sati

POSLUŽIVANJE VLASTITIH APERITIVA
RGB RASVJETA U DVORANI GRAND
PROSTOR ZA CIVILNO VJENČANJE

Hotel Aristos ima poseban tim za provođenje HACCP i HALAL standarda





DODATNE USLUGE *uz nadoplatu

HRANA I PIĆE:

PJENUŠAC ZA SVE UZVANIKE 4.- €

SVJEŽE REZANO VOĆE 4.- €/obrok

ZAPEČENI ŠTRUKLI /2 kom/ 7.- €/obrok

KREMasti SVADBENI KOLAČIĆI 20.- €/kg

DODATAK ZA JANJETINU /povećanje omjera na 80 %, 20 %/

Menu PRIMO na upit uz nadoplatu

Menu SECONDO na upit uz nadoplatu

DODATNE POGODNOSTI

Prilikom PROSLAVA OBITELJSKIH SVEČANOSTI /krstitki, pričestī, krizmi, rođendana, promocija/

POSEBNE CIJENE ZA SMJEŠTAJ UZVANIKA NA SVADBENOJ SVEČANOSTI

*hotel odobrava popust na uslugu noćenja s doručkom





KONTAKTI

HOTEL ARISTOS

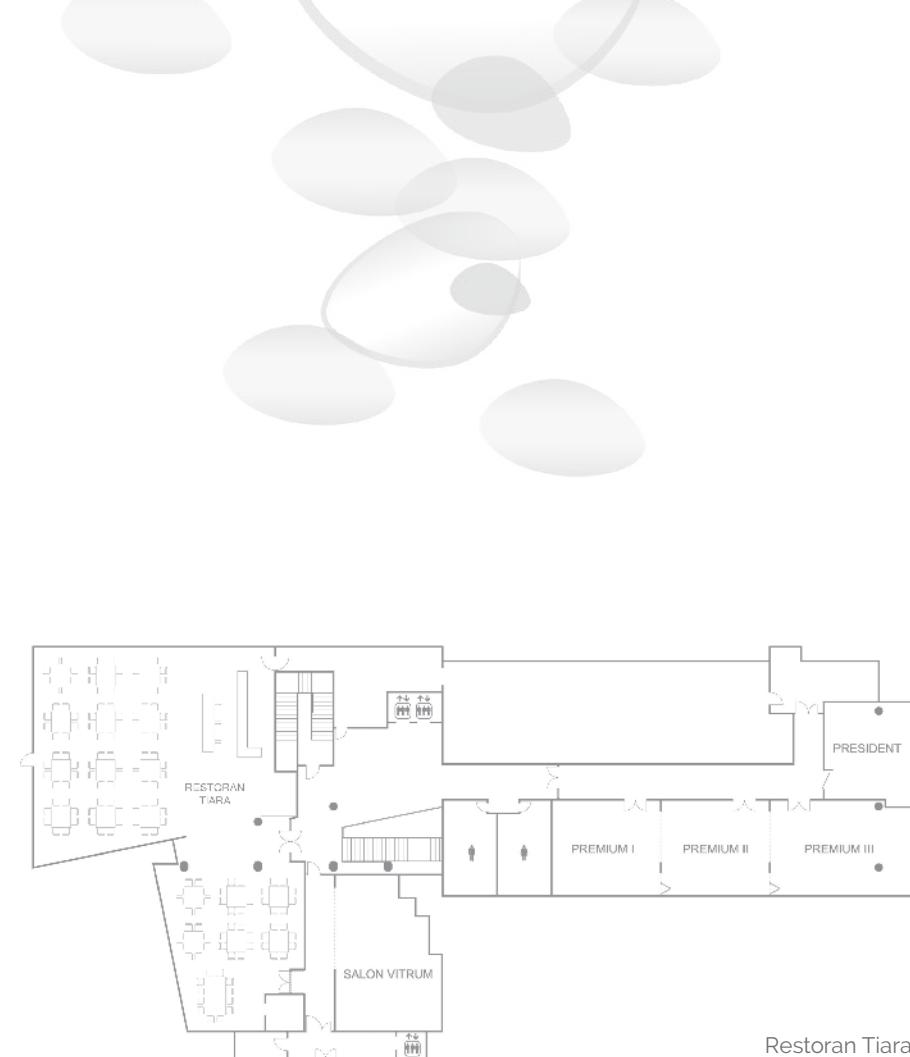
Cebini 33, Zagreb

Tel. +385 1 6695 900

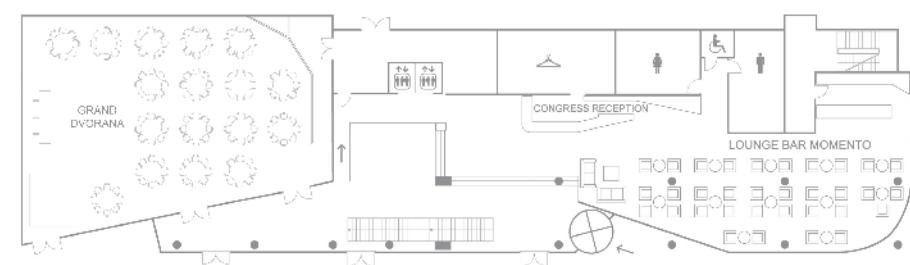
Tel. +385 1 6695 901

Email: aristos@hotel-aristos.hr

www.hotel-aristos.hr



Restoran Tiara



Dvorana Grand



HVALA
VAM!



UVJETI SURADNJE

SKLAPANJE UGOVORA

Naručitelj iz Ponude svadbenih svečanosti odabire svadbeni menu, te istovremeno ugovara datum održavanja svadbene svečanosti. Svečani svadbeni menu te Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbane svečanosti.

Protokol svadbane svečanosti potpisuje se najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbane večere i sačinjava sastavni dio Ugovora. Nakon prihvaćanja Ponude svadbane večere, sve njene izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pismenom obliku i potpisane od strane Naručitelja.

SVEČANI SVADBENI MENU

U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog menu-a, Hotel zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije.

U slučaju da na domaćem tržištu dođe do značajnije promjene cijena artikala iz svečanog svadbenog menu-a od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbane večere, Hotel zadržava pravo promjene navedenih cijena, a o čemu je dužan obavijestiti Naručitelja.

PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

Naručitelj je dužan konačan i obvezujući broj gostiju prijaviti 7 dana prije održavanja svadbane svečanosti.

RADNO VRIJEME

Svadbane svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu, svakodnevno do 05:00 sati.

ODGOVORNOST NARUČITELJA

Odgovornost za svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i opremi snosi naručitelj koji u potpunosti odgovara za ponašanje glazbenika i svih svojih gostiju!

PLAĆANJE

Sve cijene su izražene u Kunama s uključenim PDV-om. Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ponude svadbane večere, Naručitelj je dužan uplatiti iznos Kaparu koji se potom odbija od ukupnog iznosa pri završnom obračunu. Naručitelj je dužan dostaviti ovjeren primjerak uplatnice, o izvršenoj uplati Kapare. Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos usluga po završnom obračunu najkasnije sljedeći dan poslije održavanja svadbane svečanosti.

OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkaže ugovorenu svadbenu svečanost, Hotel zadržava uplaćenu kaparu.

DOSTAVE

- Cvijeće i dekoracije od 13:00 h do 17:00 h, to jest prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti
- Donošenje vlastite hrane nije dopušteno!
- Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 h nakon održane svadbane svečanosti
- Dolazak glazbenog sastava, rasvjete i dr. od 14:00 h do 17:00 h na dan održavanja svadbane svečanosti
- Glazbeni sastav je obvezan popuniti obrazac od ZAMP-a
- Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbane svečanosti do 17:00 sati prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti

OSTALO

Za djecu mlađu od 3 godine ne plaća se svadbeni menu, a za djecu od 4 do 10 godina plaća se dječji menu u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi.



Obratite nam se s povjerenjem

aristos@hotel-aristos.hr

www.hotel-aristos.hr