

# KNJIGA TAJNIH SASTOJAKA

vjenčanja 2025. - 2026.



Dragi mladenci, sklapanje braka i izricanje pristanka sudbonosno je za svakoga čovjeka.

Uz iščekivanje tog najljepšega događaja i sveopće veselje, mnogo je posla i detalja koje treba urediti kako bi svečanost protekla dostojanstveno i radosno.

Kako bi sve proteklo kako treba, Gastro Globus nudi cjelokupnu organizaciju vašega vjenčanja. Vjerujem da ćete i vi prepoznati upravo naš restoran kao idealno mjesto za proslavu najsvetijega događaja u svojem životu. Do nas je lako doći, pa i oni koji dolaze iz inozemstva lako nas mogu naći.

Nalazimo se na vrlo frekventnoj lokaciji, u blizini autoceste, ali i središta grada, a ispred restorana prostrano je i besplatno parkiralište. U našoj je ponudi više atraktivnih dvorana i smještajem možemo zadovoljiti i najzahtjevnije klijente. Vjerujemo kako će vaša ljubavna priča u našoj organizaciji biti pamćena i vrijedna uspomena za vas – mladence i za vaše goste. Zahvaljujući vrijednoj i dugoročnoj suradnji s našim partnerima, možemo ponuditi popuste za sav popratni asortiman (prstenje, zahvalnice, pozivnice, vjenčanice, odijela, make up i frizuru, fotografiranje) bez kojega je svako vjenčanje nezamislivo.

Stari dobri običaji nalažu da svatovi obično dolaze po mladenku pa možemo organizirati i catering u sklopu kojega nudimo i šator te sjenice uz kompletnu dodatnu opremu.

Gastro Globus – okusi inspirirani ljubavlju, ambijent stvoren za vječnost.

# SVADBENI MENI ELEGANCE

Piće dobrodošlice za mladence,  
kumove i roditelje: Freixenet

Piće dobrodošlice za goste:  
Amaro, pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača,  
liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

## HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, kulenova seka, domaća šunka,  
mladi sir, francuska salata, pašteta od svježeg  
sira sa crvenom paprikom i vlascem, kiseli  
krastavci, crne i zelene masline

## JUHA

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima ili krem  
juha od brokule

## GLAVNO JELO

Pečena svinjetina u umaku od pečenja, pirjana  
junetina u umaku od vina, pileći file u ovitku  
od kukuruznih pahuljica, domaći njoki, riža na  
maslacu, pečeni krumpir sa povrćem  
Lisnate i sezonske salate s preljevom vinaigrette

## KAVA

konzumacija bez ograničenja

## KOLAČI I SVADBENA TORTA

Uključeni u cijenu menu-a

## I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Topli buffet: Roštilj (svinjska vješalica, ćevapi,  
pljeskavica sa sirom, pileća vješalica, kobasica,  
začinjeni krumpir, mladi luk, rajčica)

II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI  
Vinski gulaš ili slavonski čobanac  
(u količini za 30% gostiju)

## SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

## Domaća žestoka pića

(pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, gin,  
vodka, liker od borovnice, višnje i meda)

## Bijelo vino 0,75 l:

Kutjevo kvalitetna Graševina, Đakovo  
Chardonnay

## Crno vino 0,75 l:

Plavac Mali Matuško, Cabernet Sauvignon

## Voda 0,75 l:

Jamnica, Jana

## Gazirani sokovi:

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter lemon,  
Sensation

## Prirodni sokovi:

Pago naranča, jabuka, marelica

## Pivo:

Ožujsko, Stella, Cool, Radler

## Kokteli

(koktel majstor uključen)

# SVADBENI MENI DE LUXE

Piće dobrodošlice za mladence,  
kumove i roditelje: Freixenet

Piće dobrodošlice za goste:  
Amaro, pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača,  
liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

## HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, buđola,  
domaća pikantna kobasica, mladi paški sir,  
dimljeni sir, francuska salata, crne i zelene  
masline, kiseli krastavci, lučice

## DOPUNA HLADNOM PREDJELU

Pileća i riblja pašteta na podlozi od rikule i  
džema od ljubičastog luka sa suhim brusnicama,  
tostirani kruh

## JUHA

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima ili  
svatovska juha i krem juha na odabir

## GLAVNO JELO

Teletina marinirana ružmarinom i češnjakom,  
svinjski medaljoni u ovitku od dalmatinske  
pancete sa topljenim sirom i cherry rajčicom,  
pileći file punjen šunkom i topljenim sirom,  
pileći medaljoni u umaku od pršuta, kadulje i  
šampinjona, pekarski krumpir, kroketi, riža na  
maslacu, povrće  
Lisnate i sezonske salate s preljevom vinaigrette

## KAVA

konzumacija bez ograničenja

## KOLAČI I SVADBENA TORTA

Uključeni u cijenu menu-a

## I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

(posluživanje na ovalima ili buffet stolu)  
Mlada janjetina s ražnja (70%), odojak s ražnja  
(30%), pole od mladog krumpira, mladi luk,  
rajčica

## II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Vinski gulaš ili slavonski čobanac  
(u količini za 30% gostiju)

## SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

## Domaća žestoka pića

(pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, gin,  
vodka, liker od borovnice, višnje i meda)

## Bijelo vino 0,75 l:

Kutjevo kvalitetna Graševina, Đakovo

Chardonnay

## Crno vino 0,75 l:

Plavac Mali Matuško, Cabernet Sauvignon

## Voda 0,75 l:

Jamnica, Jana

## Gazirani sokovi:

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter lemon,

Sensation

## Prirodni sokovi:

Pago naranča, jabuka, marelica

## Pivo:

Ožujsko, Stella, Cool, Radler

## Kokteli

(koktel majstor uključen)

# SVADBENI MENI ELITE

Piće dobrodošlice za mladence,  
kumove i roditelje: Freixenet

Piće dobrodošlice za goste:  
Amaro, pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača,  
liker od borovnice, višnje i meda, razni kokteli

## HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimljena  
pečena šunka, mladi paški sir, domaći dimljeni  
sir, okruglice od sira, bruskete, miješane masline,  
cherry rajčica, namaz od svježeg sira i paprike

## DOPUNA HLADNOM PREDJELU

Salata od hobotnice, pašteta od tune sa brusketima  
sa maslinovim uljem i začинима

## JUHA

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima i krem  
juha na odabir

## GLAVNO JELO

Mlada janjetina s ražnja, teletina ispod peke,  
panirani pileći file punjen šunkom i topljenim  
sirom, pureći medaljoni u umaku od finih trava,  
pole mladog krumpira, mladi luk, rajčica, krumpir  
ispod peke, kremasti rižoto od povrća, kroketi  
Lisnate i sezonske salate s preljevom vinaigrette

## KAVA

Konsumacija bez ograničenja

## KOLAČI I SVADBENA TORTA

Uključeni u cijenu menu-a

## I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Topli buffet: Zapečene domaće štrukle, rižoto od  
kozica, fuži u aromatičnom umaku od istarskih  
tartufa, zapečene punjene palačinke (slane sa  
šunkom i sirom ili slatke sa sirom i orasima)

## II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Vinski gulaš ili slavonski čobanac  
(u količini za 30% gostiju)

## SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

## Domaća žestoka pića

(pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, gin,  
vodka, liker od borovnice, višnje i meda)

## Bijelo vino 0,75 l:

Kutjevo kvalitetna Graševina, Đakovo

Chardonnay

## Crno vino 0,75 l:

Plavac Mali Matuško, Cabernet Sauvignon

## Voda 0,75 l:

Jamnica, Jana

## Gazirani sokovi:

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter lemon,

Sensation

## Prirodni sokovi:

Pago naranča, jabuka, marelica

## Pivo:

Ožujsko, Stella, Cool, Radler

## Kokteli

(koktel majstor uključen)

# SVADBENI MENI PREMIUM

Piće dobrodošlice za mladence,  
kumove i roditelje: Freixenet

Piće dobrodošlice za goste:  
Jagermeister, Ballantine's, Amaro, pelinkovac,  
travarica, šljivovica, lozovača, liker od borovnice, višnje  
i meda, razni kokteli

## HLADNO PREDJELO

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, punjena pureća  
šunka, mladi paški sir, okruglice od više vrsta sira,  
suho voće, tostirani orasi, goveđa krem salata

## DOPUNA HLADNOM PREDJELU

Tatarski biftek serviran sa rikulom, narezano povrće,  
feferoni, miješane masline i maslac  
Pašteta od pačje jetre sa džemom od ljubičastog luka i  
suhe brusnice, servirano sa zapečenim tostom

## JUHA

Bistra goveđa juha s domaćim rezancima i krem juha  
na odabir

## TOPLO PREDJELO

Rižoto od kozica, teleći rižoto ili pljukanci u  
aromatičnom umaku od istarskih tartufa

## GLAVNO JELO

Pirjana teletina sa redukcijom od vina, rolada svinjskog  
lungića punjena mozzarellom i špinatom, servirana  
pačja prsa na maslacu od demi glace umaka, panirani  
mladi krumpir sa aromatičnim biljem, šarena riža na  
maslacu (basmati, arborio, crvena i integralna riža),  
domaći zagorski mlinci  
Lisnate i sezonske salate s preljevom vinaigrette

## KAVA

Konsumacija bez ograničenja

## KOLAČI I SVADBENA TORTA

Uključeni u cijenu menu-a

## I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

(posluživanje na ovalima ili buffet stolu)  
Mlada janjetina s ražnja (70%), hladni odojak s ražnja  
(30%), pole od mladog krumpira, mladi luk, rajčica

## II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Vinsko gulaš ili slavonski čobanac  
(u količini za 30% gostiju)

## SVADBENI BAR

(konzumacija bez ograničenja)

## Domaća žestoka pića

(pelinkovac, travarica, šljivovica, lozovača, gin,  
vodka, liker od borovnice, višnje i meda)

## Bijelo vino 0,75 l:

Kutjevo kvalitetna Graševina, Đakovo  
Chardonnay

## Crno vino 0,75 l:

Plavac Mali Matuško, Cabernet Sauvignon

## Voda 0,75 l:

Jamnica, Jana

## Gazirani sokovi:

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter lemon,  
Sensation

## Prirodni sokovi:

Pago naranča, jabuka, marelica

## Pivo:

Ožujsko, Stella, Cool, Radler

## Kokteli

(koktel majstor uključen)



## VEGETARIJANSKI MENI

### HLADNO JELO

Marinirani mladi paški sir na rikuli, mini paprike punjene skutom

### JUHA

Krem juha od povrća ili gljiva

### GLAVNO JELO

Odrezak od povrća s kremastim rižotom

Složena salata s preljevom

Torta i kolači iz svadbenog menija

### I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Zapečeni domaći štrukli

### II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Fino varivo od ječma i povrća

## VEGANSKI MENI

### HLADNO JELO

Namaz od slanutka i sezama na prepečenom kruhu, punjene masline

### JUHA

Minestrone

### GLAVNO JELO

Ragu od leće s povrćem

Složena salata s preljevom

Torta i kolači iz svadbenog menija

### I. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Mini quesadille punjene povrćem

### II. KASNO JELO POSLIJE PONOĆI

Fino varivo od ječma i povrća

SUBOTA: cijena izabranog menija

PETAK: cijena izabranog menija



## KOLAČI I SVADBENA TORTA

na izdvojenom slatkom stolu uz dodatak svježeg voća i kremastih zalogaja u čašici

## VRSTE KOLAČA U ODABRANOM SVADBENOM MENIJU

Mađarica, medena pita, čupavci, išleri, voćni tart, rafaelo i rum kuglica, londoneri, bajadera, šareni mjesec, vanili kiflice

## PREMIUM SLATKI STOL

(uključuje i gore navedene vrste kolača poslužene u odabranoj opciji)

Mini ricotta tortice s bobičastim voćem

Mini tortica od čokolade i naranče

Tiramisu u čaši

Raffaello krema s malinama u čašici

Pita od jabuke sa slanom karamelom

Princes krafne

SVADBENA TORTA okus po izboru: čokolada, jaffa, kinder bueno, cookie, pistacio-lješnjak, rafaelo, rocher, ledeni vjetar, bijela čokolada šumsko voće, cheesecake

*\*lažna torta uključena je u cijenu svakog menija  
Moguća je izrada druge lažne torte, cijena na upit.*





## U CIJENU SVAKOG MENIJA UKLJUČENO JE

- svadbena torta i kolači
- osnovno bojanje rasvjetom u dvorani Ambassador
- osnovno bojenje rasvjetom u dvorani Zimski vrt
- pjenušac za stol mladenaca
- oblikovanje ubrusa prema želji mladenaca
- ZAMP
- svadbena večera za djecu do 5 godina gratis, od 5 do 10 godina uz 50% popusta na odabranu cijenu menija
- posluživanje stranih žestokih pića koja su dostavili mladenci
- pozornica za glazbeni sastav
- izrada tlocrta
- priprema liste uzvanika za projekciju na ekranima
- numeriranje stolova za goste
- vrijeme ostanka u dvorani do 05:00h
- protokol svadbene svečanosti uz osobnog voditelja
- savjeti i pomoć pri odabiru pratećih usluga uz ekskluzivne popuste
- parkiralište za sve goste
- rad osoblja nakon ponoći
- personalizirani poklon iznenađenja za mladence
- posluživanje aperitiva u prostranom predvorju restorana
- vegetarijanski i veganski meniji za goste
- svijećnjaci

*NAPOMENA: ako mladenci odluče na sebe preuzeti nabavu sljedećih stavki, uz obveznu dokumentaciju sanitarne ispravnosti, cijena pojedinog menija se smanjuje*

