

INTERNATIONAL

HOTEL

Advent

Božićna i novogodišnja
bajka Hotela International



Dragi gosti, partneri i prijatelji hotela International, zadovoljstvo nam je predstaviti vam našu božićnu i novogodišnju bajku.

Pripremili smo za vas pregršt kreativnih ponuda i sigurni smo da ćete naći nešto za vas; od božićnih domjenaka, preko tradicionalnih i uvijek popularnih božićnih kolača te raznovrsnog kuhanog vina i naravno, čitavu godinu očekivanog - dočeka Nove godine.

Uživajte u listanju naše brošure i slobodno nas kontaktirajte za sve informacije, rezervacije ili sugestije - stojimo Vam na raspolaganju.

HOTEL INTERNATIONAL
Miramarska 24
10000 Zagreb
Tel: +385 1 6108 800
events@hup-zagreb.hr
www.maistra.com

U cijenu je uračunat PDV i usluga. Dvostruki prikaz cijena prikazuje cijene preračunate po fiksnom tečaju konverzije 1 EUR = 7,53450 HRK. Plaćanje se vrši isključivo u eurima.

District Bar



Zalogaji

ADVENTSKI BURGER 8 € / 60,28 KN

kuhani dimljeni buncek, dinstani
kiseli kupus, umak od hrena

ADVENTSKA GRILL KOBASICA 7 € / 52,74 KN

coleslaw salta, hrskavi luk

SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA 7 € / 52,74 KN

umak od senfa, dinstani kiseli kupus

MUFFINI OD TIKVICA I ŠPINATA 5 € / 52,74 KN

GERMKNEDLA 5 € / 37,67 KN

s čokoladom i umakom od vanilije

FRITULE 4 € / 30,14 KN

s čokoladom i hrskavim vaflima

REZANCI SA MAKOM 4 € / 30,14 KN

ŠTRUKLE OD JABUKA I ORAHA 6 € / 45,21 KN

Pića

AROMATIČNO KUHANO VINO 3 € / 22,60 KN

Crno vino s okusom kupine
Bijelo vino s okusom bazge

KAVE S OKUSIMA 3 € / 22,60 KN

Choco Cookie coffee
Hazelnut coffee
Peanut Cookie coffee

TOPLE ČOKOLADE 2,26 € / 17,03 KN

s okusom maline
s okusom kokosa

TOPLI BOŽIĆNI KOKTELI 6 € / 45,21 KN

Santa's Punch
Winter Grog
Aperol Punch
Gin Toddy

Restoran



Dani bakalara

Period od 19. 12. do 24. 12. 2023.

BAKALAR NA BIJELO 17 € / 128,09 KN

**TUČENI BAKALAR NA
HRSKAVOJ BRUSCHETTI 14 € / 105,48 KN**

**PEČENI FILET BAKALARA
S POŠIRANOM BLITVOM 18 € / 135,62 KN**

**SALATA OD BAKALARA
S BABY ŠPINATOM I CHERRY RAJČICOM 10 € / 75,35 KN**



Blagdanski domjenci

Blagdanski domjenak u hotelu International uistinu je nezaboravno iskustvo. Individualni pristup našeg tima učiniti će Vaš događaj jedinstvenim.

Zahvaljujemo Vam na povjerenju i želimo da u našim prostorima pronađete savršeno mjesto za Vas...



PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Božićna radost

BOŽIĆNI SLUŽENI JELOVNIK

Kremasta juha od tikvica s krutonima

Pureći medaljoni u umaku od brusnica

Pire od krumpira s karameliziranim lukom

Salata od rukule i naranče sa šparogama i bademima

Izbor hrvatskih sireva s medom i orasima

Kolač od jabuka sa šlagom i cimetom

30 € / 226,04 KN PO OSOBI

Tradicija s elegancijom

BOŽIĆNI SLUŽENI JELOVNIK

Saint jacques s mignonette umakom i limunom

Juneći file u umaku od tartufa

Gratinirani krumpir s trgancima i karameliziranim maslacem

Salata od rukule i maslina s feta sirom

Kavijar s krekerima i tučenim vrhnjem

Torta od čokolade s malinama i sorbetom od limuna

30 € / 226,04 KN PO OSOBI

PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Luksuzna božićna fešta

BOŽIĆNI SLUŽENI JELOVNIK

Kavijar na mini blinima s kiselim vrhnjem

Krem juha od divljih gljiva s tartufima

File lososa s mediteranskim umakom od kapara

File janjetine s ružmarinom i gratiniranim krumpirom

Salata od rukole s parmezanom i balzamičnim octom

Izbor luksuznih sireva s medom i orasima

Čokoladna lava torta s vanilijom i malinama

40 € / 301,38 KN PO OSOBI





PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Božićni Cocktail I

BUFFET COCKTAIL JELOVNIK

Mini pršut rollice s medom

pršut omotan oko kozjeg sira s medom

Losos u briocheu s koprom

tartare losos na briocheu s koprom

Pasta sa šunkom i vrganjima

mini porcije tjestenine sa šunkom i vrganjima

Mini punjene tortilje s lokalnom mladom junetinom

tortilje punjene mljevenim mesom

Piletina s brusnicama

mini piletina u umaku od brusnica

Janjetina s lukom

komadići janjetine s karameliziranim lukom

Grilani kozji sir s medom i orahom

topli grilani kozji sir s medom i orasima

Mini palačinke sa šlagom i voćem

palačinke sa šlagom i voćem

Čokoladni tris sa voćem, keksima i orašastim plodovima

3D čokoladna fantazija

Voćni martini kokteli

kokteli s voćem i šampanjcem

25 € / 188,36 KN PO OSOBI

PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Božićni Cocktail II

BUFFET COCKTAIL JELOVNIK

Losos i avokado tost

mini tost s lososom, avokadom i limunovim maslacem

Flambirane saint jacques s mignonette umakom

saint jacques s umakom od ljutike

Kavijar na blinima

kavijar na malim palačinkama

Hobotnica salata tropic

salata od hobotnice s tropskim voćem

Mini quattro quiche sa sirom

mali quiche sa sirom

Kozji sir u palačinkama

zapečene Palačinke s kozjim sirom i medom

Mini beef wellingtons

mali sendviči s govedinom u tijestu

Dimljeni losos s hrenom

narezani dimljeni losos s hrenom

Piletina u mini waffle coneima

piletina u malim kornetima

Mali kaneloni s ricottom

kaneloni punjeni ricottom i špinatom

Mini grilani janjeći ražnjići

ražnjići s janjetinom i umakom od metvice

Mini croque monsieur

mini sendviči sa šunkom, sirom i umakom

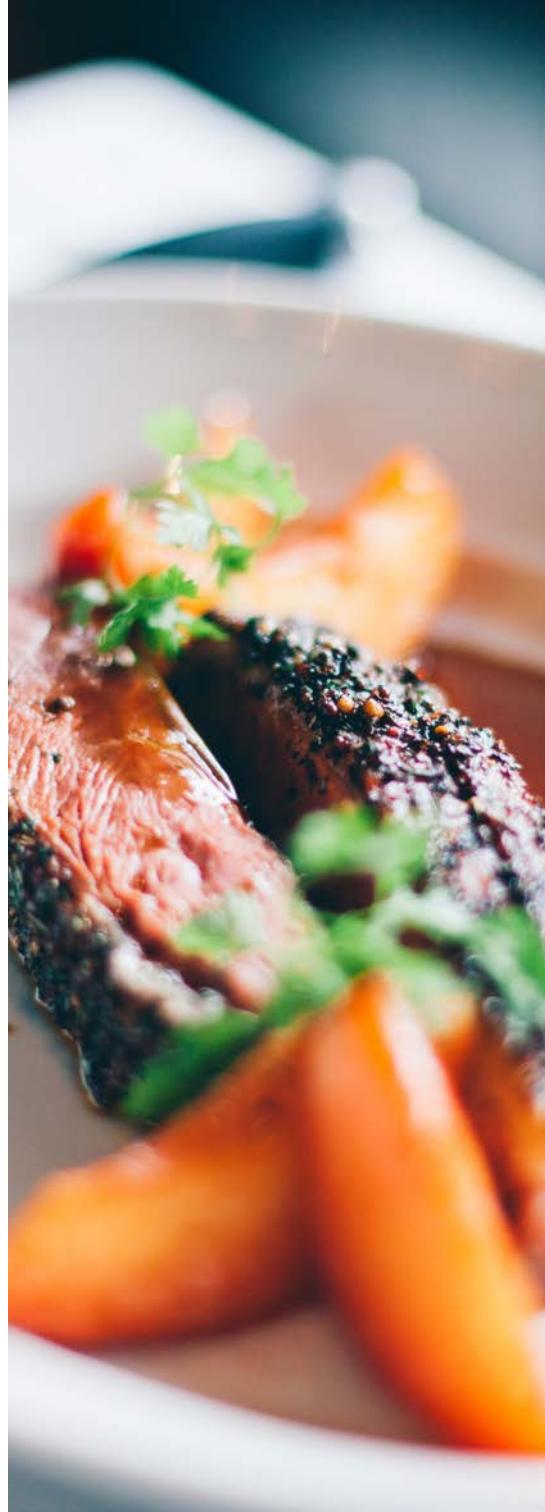
Voćna ploča

svježe voće i bobice na ploči

Čokoladni pillows sa šampanjcem

mini čokoladni jastučići sa šampanjcem

35 € / 263,71 KN PO OSOBI





PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Božićni Cocktail III

BUFFET COCKTAIL JELOVNIK

Juneći roastbeef na coleslaw salati

roastbeef od lokalne junetine na osvježavajućoj salati

Grissini s pršutom

slasne grickalice

Rolice od šunke s domaćim kravljim sirom na salati od paprika

šarena zagorska priča

Muffini s ružmarinom i kuhanom šunkom

slani mirisni muffini

Canapé od dimljenog lososa s umakom od hrena

hladno dimljeni losos, umak od svježeg hrena

Istarski fuži s kozicama i šafranom

domaća tjestenina asian fusion

Poširani losos u maramici od tikvica

file lososa umotan u mariniranu tikvicu

Kremšnite

Božićni keksi

Makovnjača

30 € / 226,04 KN PO OSOBI





PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Hrvatska baština s dodirrom novog doba

ADVENTSKI BUFFET JELOVNIK I

Hladna predjela:

Moderna pogača sa šljivama i kremom od čvaraka

Tartar od jadranske pastrve

s pivskom pjenicom i maslinovim uljem

Carpaccio od janjetine s dijon senfom i maslinama

Topla predjela:

Svježi rižoto s tartufima i vrganjima

Bunceci s karameliziranim jabukama i medom

Glavna jela:

Punjena pisanica s tartufima i medaljonima od kukuruza

Pečena patka s ličkim krumpirom i kiselom paprikom

Goveđi stroganoff s vrganjima i domaćim kruhom

Deserti:

Kremšnita u čaši s medom i lavandom

Kroštule s koricom naranče i čokoladom

35 € / 263,71 KN PO OSOBI

PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Hrvatski okusi u novom ruhu

ADVENTSKI BUFFET JELOVNIK II

Hladna predjela:

Carpaccio od crne ribe s kremom od bukovača i hrenom

Tartar od divljači s mariniranim šljivama i smokvama

Pršut u ciabatti s rukolom i slatkim maslacem od smokava

Topla predjela:

Mlada janjetina na dubrovačkom batatu s koricom limuna

Ravioli od školjaka s lovorom i domaćom šalšom

Glavna jela:

Istarski boškarin sa šparogama i trgancima

Svinjska koljenica s kremom od graška i pancetom

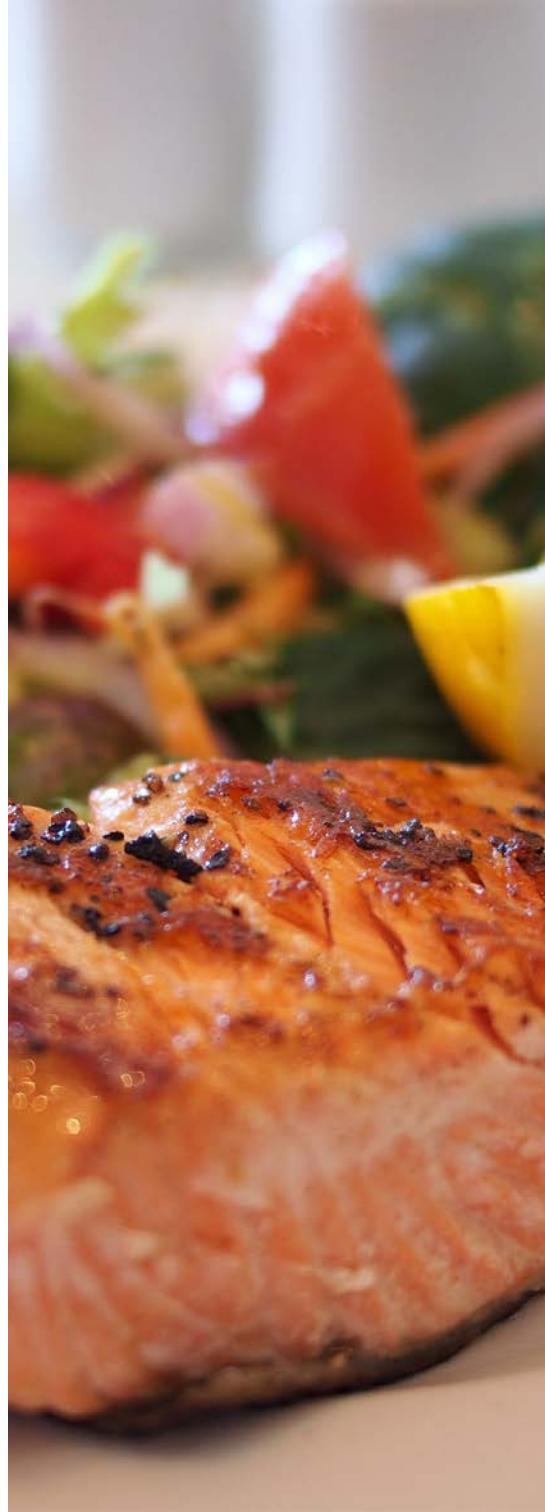
Jastog na crnoj tjestenini s pesto umakom od blitve

Deserti:

Medena torta s lavandom i karameliziranim smokvama

Palačinke sa sorbetom od mandarine i maslacem od kadulje

40 € / 301,38 KN PO OSOBI





PONUĐA BLAGDANSKIH DOMJENAKA U HOTELU INTERNATIONAL

Hrvatski okusi u inspiriranim formama

ADVENTSKI BUFFET JELOVNIK III

Hladna predjela:

Klasična krumpir salata s dimljenom
pastrvom i crnim tartufima

Sardine u maslinovom ulju s maslinovim
mousseom i sušenim rajčicama

Topla predjela:

Teleći file sa sotiranim porilukom i kremom od celera:

Rižoto od kozica sa šafranom i limetom

Glavna jela:

Peka s morskim plodovima, krumpirom i blitvom:

Poširani losos u maramici od tikvica

Mediteranski svinjski file u umaku od kadulje i češnjaka

Deserti:

Panna cotta sa voćnim gelom i koricom naranče

Kroštule s aromom lavande i bijelom čokoladom

45 € / 339,05 KN PO OSOBI

PAKETI PIĆA UZ BLAGDANSKE DOMJENKE

Pića

Paket pića I

1 izbor domaćih aperitiva - 0,03 l
0,375 l vino kvalitetno butelja
0,375 l mineralne vode

15 € / 113,02 KN PO OSOBI

Paket pića II

0,1 pjenušac ili sok
1 izbor domaćih aperitiva - 0,03 l
0,375 l vino kvalitetno butelja
0,375 l mineralne vode

19 € / 143,16 KN PO OSOBI

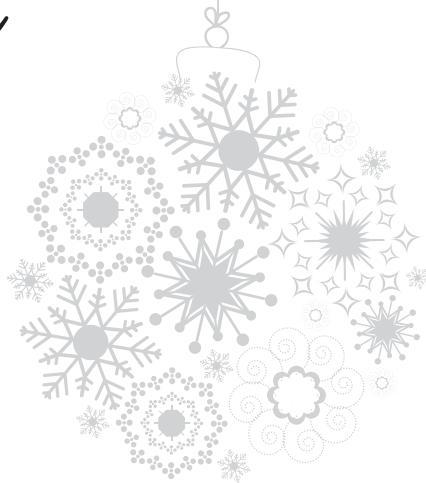
Paket pića III

0,1 pjenušac ili sok
1 izbor domaćih aperitiva - 0,03 l
0,375 l vino kvalitetno butelja
0,375 l mineralne vode
0,3 l pivo

20 € / 150,69 KN PO OSOBI



Nova godina



Pozivamo Vas da posjetite hrvatsku metropolu i proslavite doček Nove 2024. u Hotelu International, gdje Vas očekuje izvrsna atmosfera i plesni ritmovi uz groove band do ranih jutarnjih sati. Ekskluzivni meni oduševit će Vas izborom biranih jela.

NOVOGODIŠNJA VEČERA
S UKLJUČENIM PAKETOM PIĆA
150 € / 1130,18 KN po osobi

DOČEK NOVE GODINE U HOTELU INTERNATIONAL

Novogodišnji gala buffet

Dalmatinski pršut obogaćen drobljenim feta sirom i maslinovim uljem

Salata od piletine, rikole, kukuruza i klica s umakom od sezama

File dimljene pastrve s emulzijom od limuna

Terina od prešane jadranske ribe s vinaigretteom od senfa

Salata od poširanih jadranskih škampi s dressingom od bobičastog voća

Burrata s pikantnom salsom od manga

Zapečeni zagorski štrukli

Fuži s umakom od tartufa i goveđeg filea

Crni rižoto od sipe

Brie u korici od orašastih plodova

Lepeza od pačjih prsa s umakom od naranče

Pirjani crveni kupus s jabukama i kimom

Pirjana teleća koljenica s glaziranim korjenastim povrćem

Medaljoni od jelena u umaku od vina i ribiza

Rižoto od kestena

Janjeći kotleti obogaćeni mirisnim biljem

Ragu od leće i bukovača

Ružice od brancina punjene kozicama

Pjenasti pire s pistacijom i koricom limete

Gratinirani svinjski file s rajčicom i Mozzarellom

Pečeni mladi krumpiri obogaćen timijanom i limunovom koricom

Izbor salata s dresinzima

Orahnjača

Makovnjača

Božićni panj na šumskom voću

Dalmatinske fritule

Domaća savijača od jabuka na kremi od vanilije i cimeta

Suhi novogodišnji keksići

Mousse od bijele i crne čokolade

Carpaccio od svježeg voća

PAKET PIĆA

DOMAĆI APERITIVI DOBRODOŠLICE:

Teranino, šljivovica, medica, travarica, višnjevac, vodka domaća, gin domaći

VINO:

Malvazija Festigia, vrhunsko bijelo 0,75 l

Graševina Barundić, kvalitetno bijelo 0,75 l

Sauvignon Vezak, vrhunsko bijelo 0,75 l

Frankovka Miraz, kvalitetno crno 0,75 l

Merlot Festigia, Vrhunsko crno 0,75 l

Teran Franc Arman, Vrhunsko crno 0,75 l

Rose Bastian, kvalitetno vino 0,75 l

PIVO:

Ožujsko, Tomislav tamno

GAZIRANI I PRIRODNI SOKOVI:

Coca-Cola, Fanta, naranča i jabuka (pakiranje 1 l)

VODA:

gazirana i negazirana (0,75 l)

DOMAĆI PJENUŠAC:

Elegance Barundić 0,75 l

Sretno!

Želimo Vam radosne blagdane
i sretnu Novu 2024. godinu!

INTERNATIONAL
HOTEL

Miramarska 24, 10000 Zagreb, Tel: +385 1 6108 800
events@hup-zagreb.hr, www.maistra.com