



SHERATON

Zagreb Hotel



Naša
blagdanska
čarolija



Za dodatne informacije i
rezervacije, kontaktirajte nas:

Sheraton Zagreb Hotel

Kneza Borne 2
HR-10000 Zagreb, Croatia
T 385 1 455 35 35
www.marriott.com/ZAGSI

Blagdanski domjenci:

events.zagreb@maistra.hr

Rezervacije smještaja:

reservations@sheratonzagreb.com
+385 52 808 896

Ponuda hrane i pića:

igor.glasovac@sheratonzagreb.com
+385 99 218 37 67

U sve cijene 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.



SHERATON



Želimo Vam ugodne božićne blagdane i uspješnu 2024.!

Bliži se najsvečanije razdoblje godine, vrijeme kad okupljamo svoje najmilije, kada se prisjećamo svih izazova i uspjeha godine koja će uskoro završiti... Ovo je vrijeme kada zahvaljujemo poslovnim partnerima, obitelji i prijateljima, kada blagujemo i slavimo te se pripremamo za izazove i pokoje lijepo iznenađenje u narednoj godini.

Pripremili smo za Vas, kao i svake godine, obilje ponuda; od raznovrsnih božićnih domjenaka, adventskih i božićnih slastica, obiteljskog božićnog ručka i novogodišnje gala večere na Silvestrovo i doček Nove godine - "Stars & Sparkles"!

Čitavu adventsku, božićnu i novogodišnju bajku Vam omogućuje naš iskusan i stručan tim. Želimo da Vam se hladni zimski dani, uz našu malu pomoć, pretvore u čaroliju te da Vam se sve božićne želje i planovi za nadolazeću godinu ispune.





SHERATON



Blagdanski domjenci i proslave sa stilom

Bliži se kraj godine, pravo je vrijeme za počastiti Vaše poslovne partnere elegantnim domjenkom u jednoj od naših novo uređenih, raskošnih dvorana. Odaberite jedan od naših maštovitih menija i dvoranu koja najbolje odgovara Vašim željama i potrebama, a naši će organizatori blagdanskih domjenaka osmisliti Vaš idealni blagdanski domjenak ili proslavu.

Molimo Vas da za sve informacije i rezervacije
blagdanskih domjenaka kontaktirate: events.zagreb@maistra.hr



Božićni domjenci u Sheraton Zagreb Hotelu

Naporno ste radili cijelu godinu, počastite sebe i Vaše zaposlenike, zahvalite poslovnim partnerima na vjernosti i suradnji tijekom godine i zabavite se sa stilom!

Odaberite između nekoliko neodoljivih ponuda naših božićnih domjenaka; od cocktail, preko služениh i buffet jelovnika - sigurni smo da ćete odabrati najbolje za Vas.

Molimo Vas da za sve informacije i rezervacije
blagdanih domjenaka kontaktirate: events.zagreb@maistra.hr



SHERATON



Sharing Is Caring

Carpaccio pisanice,
cvijet soli i maslinovo ulje

Mediterranske bruschette

Salsa s maslinama, incuni
s rikulom, pašteta od patlidžana

Tabbouleh sa šipkom i gorgonzolom

Pečena cikla sa segmentom grejpom,
sjemenke suncokreta

Salata od hobotnice s krumpirom

Zapešt "garlic bread"

Slavonska šunka s kravljim sirom
i hrenom, kravlji sir s bučnim uljem

Pjenica od bakalara, brusketa s maslinama

Zapečeni zagorski štrukli

Ragout beluga leće

Bunceak confit, krema od jabuke i hrena
kiselo zelje, restani krumpir

Pile u vinu s lučicama,
pancetom i šampinjoniima

Puding kruha s brusnicama,
prokulice s medom

Srneći ragu s gljivama

Domaći njoki od pečene bundeve

Prženi lješnjaci i bademi

Izbor blagdanskih slastica

Služeni menu
family style, služeno
na platama, okrugli
stolovi, svijeće,
cvijeće, dijeljenje...

8 - 25 osoba

30 € / 226,04 kn
po osobi



SHERATON



Cocktail Rudolf

Hrustavac od cvjetače
Hummus & coulis pečene paprike
Pitica od špinata i feta sira
Kopar i maslinovo ulje
Koktel salata od lignje i slanutka
Mala Cezar salata u tortilji
Bruschetta Pesto & daterino - male rajčice,
pjenica od bosiljka, hrskava brusketa
Čvarci i mlinci - prženi mlinci,
domaći čvarci i svježi sir
Pečenica u panceti, dijon senf
Fish and chips
Kulen friters - uštipci s kulenom i
kukuruzom, coulis od pečene paprike

Mini cheesecake s chutneyem od naranče
Pečena buča u prhknoj košarici s cimetom
Čokoladne alkazar kocke
Mini štrudla jabuke

Stand-up cocktail
Neformalno druženje
uz cocktail stolove,
svijeće...

više od 10 osoba

30 € / 226,04 kn
po osobi



SHERATON



Cocktail Comet

Jadranska kozica s narančom

Topljeni brie sa smrznutim grožđem

Grissini s pršutom punjeni lecino maslinama

Kavijar od potočne pastreve
s mariniranim inčunom

Hummus od boba, kandirani đumbir

Krvavica u lisnatom tijestu,
tekući kiseli kupus i panceta

Koktel štrukla

Hobotnica s roštilja, ukiseljeni, pečeni komorač

Mini burger

Fritto misto u škartocu

Slatka buča u košarici od cimeta

Čokoladna kockica s prženim bademima

Chantily kesten

Voćni koktel sa sirupom od kadulje

Stand-up cocktail

Neformalno druženje
uz cocktail stolove,
svijeće...

više od 10 osoba

34 € / 256,17 kn
po osobi



SHERATON



Cocktail Cupid

Carpaccio od sipe

Roastbeef na Waldorf salati

Kučno dimljeni losos,
umak od jabuke i hrena, kavijar

Camembert s pireom od šljive i anisa

Pačja prsa s prženim mlincima i crvenim kupusom

Mlada mrkva s gelom od limete i chilly papričice

Teleća roladica s tartufima

Janjeći minjon u korici od bilja

Svježi losos mariniran ciklom,
poširan u listu blitve

Tempura od povrća s punjenim rajčicama

Rižoto od škampi

Slatki minjoni

Creme brulle, chutnay od naranče

Naša domaća bajadera

Blagdanski kolačići

Stand-up cocktail

Neformalno druženje
uz cocktail stolove,
svijeće...

više od 10 osoba

38 €/ 286,31 kn
po osobi



SHERATON



Street Food Advent

ADVENTSKE KOBASICE:

Debrecinke, Češnjovke, grill pečenica, Brioche pecivo, izbor kondimenata i umaka

Zeljanica od špinata i feta sira

Pulled pork

Turšija coleslaw, umak jus pečenja, feferoni, luk mignonete

Buncek confit - Kiselo zelje, restani krumpir

Čvarci i mlinci - rollice čvaraka, zapešt i feta sir

Mini burger

Frit Frites - batat / remoulade

pommes – ketchup

Kulen friters - uštipci s kulenom i kukuruzom šećerem, coulis roga paprike

Churro s umakom bijele čokolade i naranče

Slatke male Germknedle

Krafne

Fritule

Topli slatki umaci

Carving station
+ flying buffet

više od 50 osoba

30 € / 226,04 kn
po osobi



SHERATON

Buffet Dasher

Caprese salata s mozzarellom
i cherry rajčicama

Hladni hrbat s francuskom salatom

Couscous salata s plodovima mora

Hummus s ciklom i narom

Krumpir salata s komoračem i jabukama

Pršut s maslinama i
mariniranim mladim sirom

Izbor lisnatih salata

Skradinski rižoto

Zapečeni zagorski štrukli

Ragout od boba i hobotnica

Losos "Wellinton" / pesto bosiljka i pinjola

Sotirane prokulice sa listićima badema

Fish and chips

Stout tjesto, kelj na kvasini

Sporo pečeni teleći kare

BBQ svinjska rebra

Stir fried riža

Blagdanska kotlovina

Piletina, svinjski kotlet i kobasice

Tri puta pečeni krumpir

Zapečeni grah, palenta
s bučinim sjemenkama

Izbor blagdanskih slastica

Cheesecake pečene buče

Čokoladna torta

Čupavci

Crostata od šljiva

Team Building Buffet

više od 25 osoba

41 € / 308,91 kn
po osobi



SHERATON

Buffet Vixen

Dalmatinski pršut s tapenadom
od pečenih maslina

Brie s domaćim džemom od kruške

Carpaccio od sipe i hobotnice,
dresing od matovilca

Pečena cikla s grejpom i dresingom
od hrena i jabuke

Waldorf salata, voće i bademi

Pečena pačja prsa s pireom od šljiva
i zvjezdastog anisa

Salata od hobotnice sa slanukom i kaparima

Originalna verzija junećeg carpaccia
iz 1950., domaći raženi kruh

Izbor salata i svježeg povrća

Zapečeni zagorski štrukli

Arancini s raguom Bolognese

Blagdanski roast beef

Janjeće i teleće pečenje

Patka u naranči

Kobasice u panceti sa žara

Ragu od hobotnice

Buzara plodova mora

Pileća saltimbocca

Pire od krumpira s crnim tartufom

Prokulice s bademima

Puding od kruha i pancete

Kiselو zelje s dijон senfom

Ratatouille od korjenastog povrća

Kremasta palenta

Izbor blagdanskih slastica

Cheesecake od pečene buče

Čokoladna torta s višnjama

Međimurska gibanica

Limun i palenta s mascarpone sirom

Team Building Buffet

više od 25 osoba

47 € / 354,12 kn

po osobi



SHERATON



Paketi pića uz domjenke

Osnovni paket

Sokovi / voda 0,5 l

Domaće pivo 0,5l

Kvalitetno vino: 0,15 l
crveno / bijelo / rosé

17 € / 128,09 kn po osobi

Nadoplata za vrhunsko vino

crveno / bijelo / rosé

7 € / 52,74 kn po osobi

DODATCI NA PAKETE PIĆA:

Pjenušava dobrodošlica

Čaša Prosecca 0,1 l

5 € / 37,67 kn po osobi

Paket žestokih pića 0,06 l

Jack Daniels, Johnnie Walker Red Label,
Tanqueray Gin, Aperol, Absolut Vodka

8 € / 60,28 kn po osobi

1/2 Aperitif (stand-up cocktail)

poslužuje se pola standardne porcije po osobi

8 € / 60,28 kn po osobi



SHERATON



Open bar paketi

ADVENTSKI

Prirodna i mineralna voda

Gazirani sokovi: Pepsi, Diet Pepsi, 7 Up, Mirinda

Negaziranih sokovi: naranča, jabuka, grejp, brusnica

Kvalitetno hrvatsko bijelo vino

Kvalitetno hrvatsko crveno vino

Pivo: Ožujsko, stout

Izbor žestokih pića: Tanqueray Gin,
Johnnie Walker Red Label, Šljivovica Aura,
Teranino Aura, Medica Aura, Pelinkovac Antique

1 SAT: 33 € / 248,64 kn po osobi

3 SATA: 45 € / 339,05 kn po osobi

DODATNI SAT: 5 € / 37,67 kn po osobi

PREMIUM

Prirodna i mineralna voda

Gazirani sokovi: Pepsi, Diet Pepsi, 7 Up, Mirinda

Negaziranih sokovi: naranča, jabuka, grejp, brusnica

Vrhunsko hrvatsko bijelo vino

Vrhunsko hrvatsko crveno vino

Pivo: Ožujsko, stout

Izbor žestokih pića: Bombay Gin,
Aperol, Belvedere Vodka, Jack Daniels,
Johnnie Walker Black Label, Nonino Merlot

1 SAT: 37 € / 278,78 kn po osobi

3 SATA: 49 € / 369,19 kn po osobi

DODATNI SAT: 6 € / 45,21 kn po osobi





SHERATON



Ponesite za van

Poslužite kod kuće, u uredu ili na gradanju! Iznenadite i razveselite našim iznimnim delicijama, gdje god ih poslužili. Pripremili smo za Vas bogatu ponudu slatkih i slanih blagdanskih delicija.

BOŽIĆNI KOLAČI

Svečano dekorirani i zapakirani raznovrsni kolači, Vama na izbor, veličine od 500 g i 1000 g - kiflice od vanilije, makovnjača, orahnjača, bečki kuglof, božićne šapice, zimski kolačići s potpisom Sheraton Zagreb hotela.

SHERATON BLAGDANSKA KOŠARA

1 kg pečene purice ili pečene patke
1 kg začinjenih mlinaca
500 g orahnjače
500 g makovnjače

Božićni kolači

34 € / 256,17 kn
po kilogramu

Sheraton blagdanska košara

70 € / 527,42 kn



Božić je...

Restoran Tomassino pansion

Božićni brunch buffet
Ponedjeljak 25. 12. 2023.
od 12 do 16 sati



SHERATON

Svečani božićni buffet + carving station

HLADNO

Dalmatinski pršut s
tapenadom od pečenih maslina

Carpaccio od sipe i hobotnice,
dressing od matovilca

Pečena cikla s grejpom i
dressingom od hrena i jabuke

Waldorf salata, voće i bademi

Pečena pačja prsa s pireom
od šljiva i zvjezdastog anisa

Salata od hobotnice sa
slanutkom i kaparima

Originalna verzija
junećeg carpaccia iz 1950.,
domaći raženi kruh

Izbor salata i svježeg povrća

TOPLO

Zapečeni zagorski štrukli

Arancini s raguom Bolognese

CARVING STATION

Blagdanski roast beef

Janjeće i teleće pečenje

Patka u naranči

Kobasice u panceti sa žara

Ragu od hobotnice

Buzara plodova mora

Pileća saltimbocca

PRILOZI:

Pire od krumpira s crnim tartufom

Prokulice s bademima

Puding od kruha i pancete

Kiselo zelje s dijon senfom

Ratatouille od korjenastog povrća

Kremasta palenta

SLATKO

Izbor blagdanskih slastica

Cheesecake od pečene buče

Čokoladna torta s višnjama

Međimurska gibanica

Limun i palenta s
mascarpone sirom

Raskošni buffet
na Božić

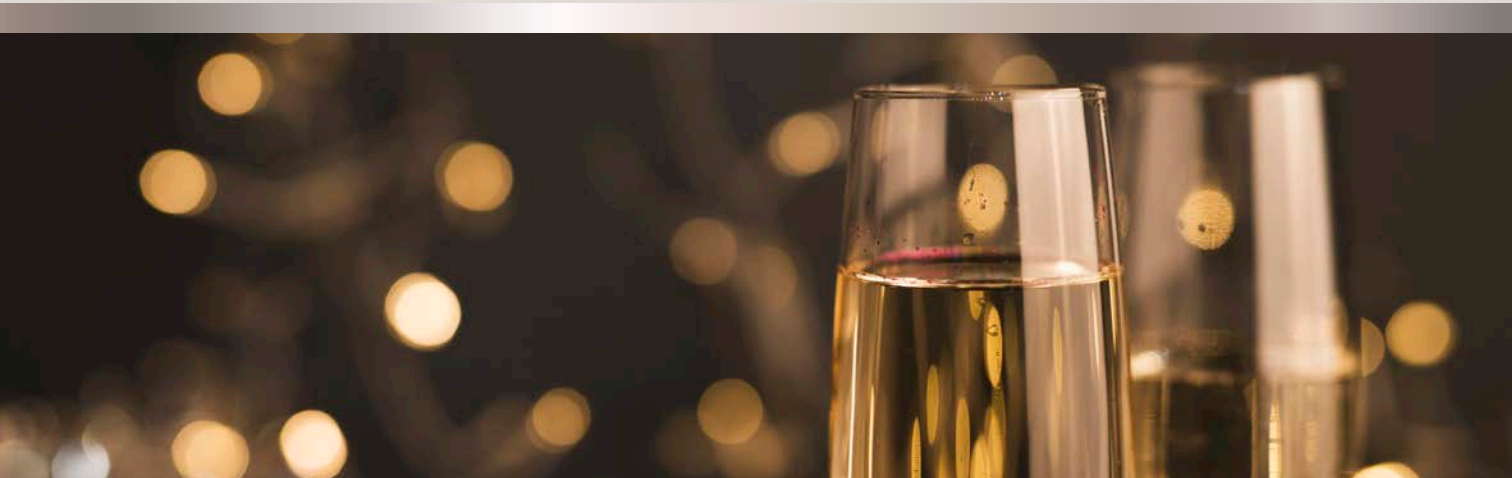
39 € / 293,85 kn po osobi



Doček Nove godine “Stars & Sparkles”

Sheraton Zagreb Hotel

31. 12. 2023. od 20 sati. Broj mjesta je ograničen!



Doček Nove godine inspiriran sjajem novogodišnje noći

Stars & Sparkles - raskošna silvestrovska večera

Dočekajte novu 2024. uz Pamelu Ramljak, Maxa Hozića i Bend "Andersoni" te bogatu ponudu jela i pića. Istovremeno, naš &More by Sheraton Bar plesnim će ritmovima ispunjavati DJ. U oba slučaja očekuje Vas živopisna, šarena i vesela silvestrovska večera.

Doček Nove godine za djecu do 6 godina je besplatan, a za djecu između 6 i 12 godina nudimo popust od 50%.

Za sve informacije i rezervacije dočeka molimo kontaktirajte:
+385 99 218 37 67 ili igor.glasovac@sheratonzagreb.com

Molimo da rezervaciju dočeka potvrdite najkasnije do 27.12. 2023. uplatom cjelokupnog iznosa.

Doček Nove godine
Stars & Sparkles

160 € / 1.205,52 kn
po osobi



SHERATON

“Stars & Sparkles” – silvestrovska buffet večera

POČETAK

Cocktail dobrodošlice

HLADNO

Dalmatinski pršut s tapenadom od pečenih maslina

Carpaccio od sipe i hobotnice, dresing od matovilca

Pečena cikla s grejpom i dresingom od hrena i jabuke

Waldorf salata, voće i bademi

Beef tartare station, tople focaccie, ljuti maslac, izdanci gorušice

Pečena pačja prsa s kompotom od šljiva i zvjezdastog anisa

Salata od hobotnice sa slanutkom i kaparima

Juneći carpaccio, domaći raženi kruh

Izbor salata i svježeg povrća

TOPLO

Zapečeni zagorski štrukli

Arancini s raguom Bolognese

Puževi u umaku od vermuta i korjenastog povrća

CARVING STATION

Blagdanski roast beef

Pisanica Wellington

Janjeće i teleće pečenje

Osso bucco

Kobasice u panceti sa žara

Ragu od hobotnice

Buzara plodova mora

Pileća saltimbocca

PRILOZI:

Pire od krumpira s crnim tartufom

Prokulice s bademima

Puding od kruha i pancete

Kiseloo zelje s dijon senfom

Ratatouille od korjenastog povrća

Kremasta palenta

SLATKO

Izbor blagdanih slastica

Cheesecake od pečene buče

Čokoladna torta s višnjama

Međimurska gibanica

Limun i palenta s mascarpone sirom

U PONOĆ

Zdravica – pjenušac

POSLIJE PONOĆI

Porchetta

Sarma od divljači

Domaći i francuski sirevi, masline, grožđe, poširane kruške, med i orasi

PIĆE

Prirodna i mineralna voda

Gazirani sokovi

Negazirani sokovi

Vrhunska hrvatska bijela i crvena vina

Pivo

Domaća i strana žestoka pića

Cocktail bar



SHERATON



Blagdanske cijene smještaja

Baš sve što Vam je potrebno da zapečatite staru godinu i uđete u novu 2024. je raskošna gala večera i doček Nove godine, čarobna atmosfera Sheraton Zagreb Hotela, noćenje i okrepljujući doručak u našem hotelu.

Zadovoljstvo nam je ponuditi Vam posebne cijene noćenja u ovom svečanom razdoblju.

Za najbolje cijene i uvjete, molimo posjetite našu web stranicu:

marriott.com/ZAGSI

Za sve informacije i rezervacije smještaja molimo kontaktirajte: reservations@sheratonzagreb.com ili nazovite +385 52 808 896

Želimo Vam ugodne božićne blagdane i uspješnu 2024.!

Blagdanski domjenci:

events.zagreb@maistra.hr

Rezervacije smještaja:

reservations@sheratonzagreb.com

+385 52 808 896

Ponuda hrane i pića:

igor.glasovac@sheratonzagreb.com

+385 99 218 37 67

Sheraton Zagreb Hotel

Kneza Borne 2

HR-10000 Zagreb, Croatia

T 385 1 455 35 35

www.marriott.com/ZAGSI

Sukladno Vašim željama, jelovnici se mogu prilagoditi (halal, kosher, vegetarijanski itd.) Mlađima od 18 godina ne poslužujemo niti prodajemo alkoholna pića i duhanske proizvode. Želite li znati sadrži li pojedino jelo određene namirnice, slobodno nam se obratite. Molimo Vas da prilikom narudžbe upozorite osoblje na posebni program prehrane ili alergije, kako bismo Vam, u skladu s Vašim zahtjevima, mogli pripremiti određeno jelo.

©2023 Marriott International, Inc. Sva prava pridržana. Sheraton i vezani logotipi su zaštićene tržišne marke kompanije Marriott International Inc. i vezanih društava.