



Blagdanski užitci 2023.

Adventski i novogodišnji program

THE WESTIN
ZAGREB



Kontakt

THE WESTIN ZAGREB
Izidora Kršnjavoga 1, Zagreb
dragan.odak@westinzagreb.com
events.zagreb@maistra.hr
T+385.91.2440.738
www.marriott.com/ZAGWI

U 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.

Blagdanski užitci u The Westin Zagreb hotelu

Dragi gosti,
The Westin Zagreb, kao i svake godine, priprema za Vas pregršt iznenađenja i posebnih, adventskih, božićnih i novogodišnjih ponuda. Zavirite u našu raskošnu ponudu i odaberite idealnu kombinaciju za Vas, Vašu obitelj i kolege.

SADRŽAJ

Božićni domjenci

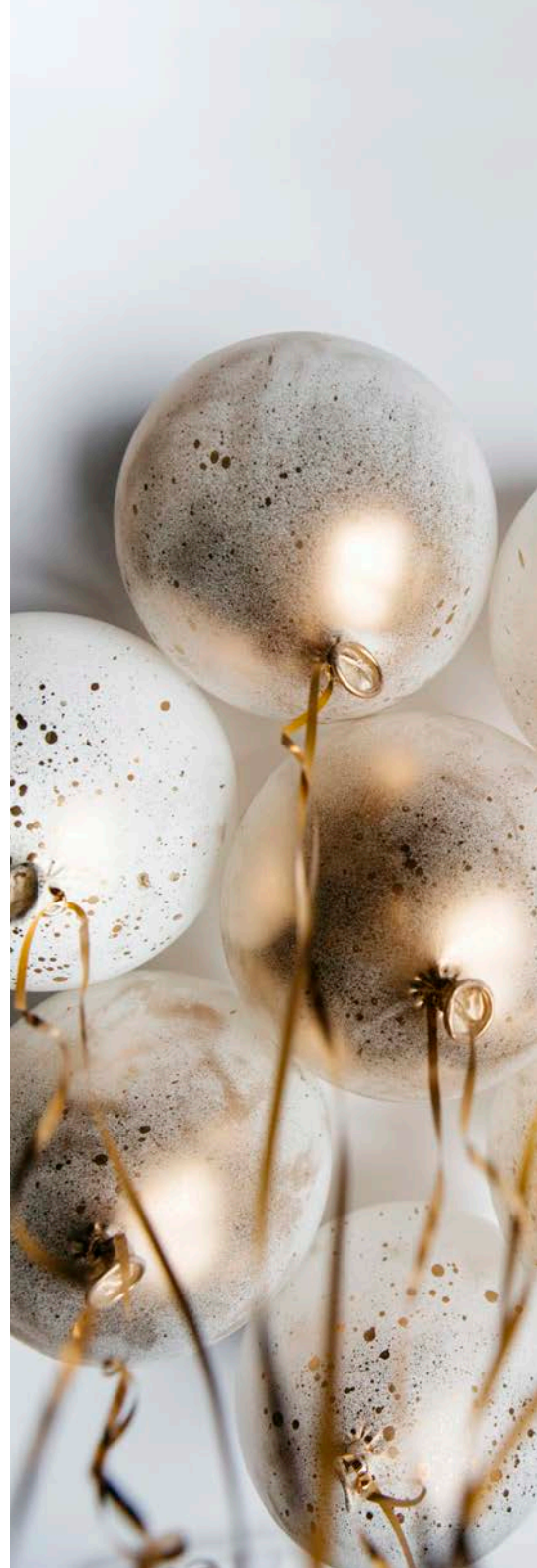
Adventske slastice i napitci

Adventski obiteljski buffet ručak

Božićni buffet ručak

Gala doček Nove godine

Posebne cijene noćenja





Božićni domjenci u The Westin Zagreb Hotelu

Zahvalite onima koji su pridonijeli
Vašem uspješnom poslovanju.

Nudimo Vam izbor bogatih i raznovrsnih jelovnika. Izvrсна kuhinja, multifunkcionalne dvorane različitih veličina i namjena, izvrsnost usluge te dugogodišnja tradicija adventskih i božićnih domjenaka na najvišem nivou - na raspolaganju Vam stoji sve kako bi se Vaši gosti osjećali posebnima prilikom domjenka skrojenog točno po Vašoj mjeri, želji i ukusima...

U nastavku donosimo pregled cocktail, služениh te buffet jelovnika. Odaberite onaj koji Vam najviše odgovara ili kontaktirajte naše osoblje kako biste, u suradnji s njima, osmislili jelovnik i domjenak, točno prema Vašim željama i uputama.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PONUDI BOŽIĆNIH DOMJENAKA
MOLIMO OBRATITE SE NA: EVENTS.ZAGREB@MAISTRA.HR



Set jelovnici

Božićni set jelovnik 1

MESNI, 3 SLIJEDA

Dimljena pačja prsa na podlozi od čičoke
Listovi mladog špinata, aromatizirani fileti naranče
Ulje od bundeve

Tagliatta od svinjetine na umaku od prošeka
Pečena cikla u krupnoj morskoj soli
Složencac od krumpira, mlada mrkva na maslacu

Adventska ganache torta od tamne čokolade i kestena
Spužva od listova metvice
Svježi nar

28,00 € / 210,97 kn

PO OSOBI



Božićni set jelovnik 2

RIBLJI, 3 SLIJEDA

Mozaik od jadranske hobotnice
Hrskavo mlado povrće, gel od limete
Pjena od špinata

Lagano pečeni filet kornatske hame
Sotirani komorač i mladi krumpir na maslacu
Confitirana cherry rajčica
Velouté od kopra

Tarte od viljamovke s kremom od vanilije
Umak od cimeta
Choco crispy

33,00 € / 248,63 kn
PO OSOBI

Set jelovnici



Set jelovnici

Božićni set jelovnik 3

MESNI, 4 SLIJEDA

Tartar od juneće pisanice

Domaća focaccia

Zapečeni zagorski štrukli

Teleća rolada punjena špinatom i mozzarellom

Glazirana mlada mrkva

Rosti od krumpira, sotirane cherry rajčice

Beurre blanc umak

Ganache od tamne čokolade

Poslužen s umakom od naranče

49,00 € / 369,19 kn

PO OSOBI



Božićni cocktail jelovnik 1

HLADNA JELA

Mousse od bakalara na bruschetti
s tapenadom od crnih maslina

Tapas s punjenom lignjom
i salsom od rajčice

Lagano pečena pačja prsa
s Waldorf salatam

Ražnjić od piccollo mozarelle
i rajčice sa slanim inćunom

Sushi s lososom rakovima
i povrćem u sezamu

Vegetarijanska lađica

TOPLA JELA

Krumpirovi jastučići
punjeni finim ribljim raguom

Gratinirane mini zagorske štrukle

Riblji svitak punjen
s pjenicom od rakova

Marinirana pureća rolica punjena
sirom, šunkom i ajvarom

Svinjski medaljon na kremi od bundeve

Mesni souffle sa sirom na ratattouilleu

Mini teleći savitak s aromom tartufa

SLATKA JELA

Parfait od čokolade i livadnog meda

Adventska pita od oraha i sira

Bavaroise mignon sa umakom od šipka

Slatke okruglice od kestena i badema

Rezano svježe voće s
jogurtom i mueslima

25,00 € / 188,36 kn

PO OSOBI

Božićni cocktail jelovnik 2

HLADNA JELA

Mini mornarska salata

Roladica od dimljenih purećih prsa
na švedskom kruhu

Tartar od jadranske tune
na kukuruznoj bruschetti

Mini teleći gurmandiz
s mariniranim gljivama

Marinirana punjena tikvica
s pjenicom od dimljene ribe

Svitak od pršuta sa slatkom
dinjom na rustici od maslina

TOPLA JELA

Tortelini sa sirom sotirani
na aromatičnom maslacu

Kornatska hama u maramici
od mladih tikvica

Marinirani pileći supreme
u jogurtu i curry-u

Mesni soufflé na ratattouilleu

Hrskava teleća roladica
sa šunkom i sirom

Juneći filet mignon na
coulisu od brokule

SLATKA JELA

Shooter s kremom od
čokolade i šumskog voća

Profiteroli punjeni kremom od lješnjaka

Glazirani maron s tamnom čokoladom

Ražnjić od svježeg voća

Tarte od kruške s bezeom

30,00 € / 226,04 kn

PO OSOBI



Božićni buffet jelovnik 1

HLADNA JELA

Drniški pršut s mariniranim maslinama

Glazirani goveđi roastbeef
na salati od povrća

Lepeza domaćih i plemenitih sireva
s dehidriranim voćem i krekerima

Blagdanska šunka pečena u kruhu

Slavonski kulen s domaćom turšijom

Jadranska salata od
hobotnice i krumpira

Cocktail od sredozemnih kozica

Osvježavajuća hrskava salata
s povrćem i sirom

Display sezonskih salata s dresinzima

TOPLA JELA

Zapečeni zagorski štrukli
u slatkom vrhnju

Istarski pljukanci u umaku
od slatkog bosiljka

Fileti brancina na raguu
od povrća i šafrana

Punjena pileća prsa sa
špinatom, cheddarom i kestenom

Pečena mlada patka
s domaćim mlincima

Svinjski medaljoni u umaku
od začinskog bilja

Lovački gulaš sa gljivama
i okruglicama od kruha

Pirjana teletina u Chardonnay-u

SLATKA JELA

Savijača od jabuka i sira

Creme caramel s kokosom i mentom

Tortica od limete sa meringuom

Čokoladna ganache torta s
dehidriranom narančom

Međimurska gibanica
s umakom od vanilije

Display rezanog voća

34,00 € / 256,17 kn
PO OSOBI

Božićni buffet jelovnik 2

HLADNA JELA

Blagdanska delikatesna šunka u kruhu

Pileća galantina na salati
od celera i jabuka

Salata od školjki i rakova s povrćem

Izbor hladno dimljene ribe
s umakom od hrena

Display domaćih hladnih narezaka

Punjena jaja „Casino“ na ruskoj salati

Pjenica od norveškog bakalara
s bruschettama

Lagana salata od rajčice i mozzarelle
s pestom od slatkog bosiljka

Display sezonskih salata s dresinzima

TOPLA JELA

Zapečeni zagorski štrukli
u slatkom vrhnju

Rigatone s dimljenim lososom i koprom

Rižoto od jadranske sipe

Filet jadranske hame s mladom
blitvom i pečenom rajčicom

Tradicionalno pripremljeno božićno pile

Marinirana pikantna svinjska rebarca

Teleći medaljoni u umaku od
bukovača s roščićima od krumpira

Juneća pisanica u hrskavoj korici
od aromatičnog bilja

Pečena mlada janjetina s
polama krumpira i ružmarinom

SLATKA JELA

Blagdanski kuglof sa brusnicama

Tradicionalna makovnjača i orehnjača

Tradicionalni tiramisu u čaši

Torta od milerama i šumskog voća

Rolada od kestena s
kremom od vanilije

Parfait od pistacija i karamele

Adventske slatke fritule

Rezano voće

40,00 € / 301,38 kn

PO OSOBI



Paketi pića za Vaše domjenke

NEŠTO ZA POČETAK:

Čaša vrhunskog hrvatskog pjenušca 0,1 l

- Elegance Barundić

8,00 € / 60,28 kn

Izbor hrvatskih rakija (lozovača, travarica, borovnička, biska), pelinkovac, Amaro, Cherry brandy, vodka, liker 0,03l

4,40 € / 33,15 kn

BOŽIĆNI UŽITAK I:

18,00 € / 135,62 kn

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,375 l

Kvalitetno bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,375 l

BOŽIĆNI UŽITAK II:

30,00 € / 226,04 kn

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,75 l

Kvalitetno bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,75 l

BOŽIĆNI UŽITAK III:

27,00 € / 203,43 kn

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,375 l

Vrhunsko bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,375 l

BOŽIĆNI UŽITAK IV:

32,50 € / 244,87 kn

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,75 l

Vrhunsko bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,75 l



All-inclusive paketi pića

WESTIN ALL-IN A:

33,50 € / 252,41 kn

Voda gazirana i negazirana

Malvazija Festigia

Merlot Festigia

Domaće pivo (Ožujsko)

Pjenušac Prosecco Canella

Sok gazirani i negazirani (Pepsi, Mirinda, 7up, jabuka, naranča)

Izbor žestokih alkoholnih pića (pelinkovac Antique,

Viljamovka Perković, Medica, Šljivovica)

WESTIN ALL-IN B:

41,00 € / 308,91 kn

Voda gazirana i negazirana

Graševina Antunović

Plavac Mali Miloš

Domaće pivo (Ožujsko)

Pjenušac Elegance Barundić

Sok gazirani i negazirani (Pepsi, Mirinda, 7up, jabuka, naranča)

Izbor žestokih alkoholnih pića (pelinkovac Antique,

Viljamovka Perković, Medica, Šljivovica)

WESTIN EXCLUSIVE:

58,00 € / 437,00 kn

Voda gazirana i negazirana

Malvazija Bastian

Cabernet Sauvignon Korlat

Domaće pivo (Ožujsko)

Pjenušac Elegance Barundić

Sok gazirani i negazirani (Pepsi, Mirinda, 7up, jabuka, naranča)

Izbor žestokih alkoholnih pića (Jägermeister, Absolut

Vodka, Johnnie Walker Black Label, Bombay Sapphire Gin)

NADOPLATA

Gin Hendrick's i Jack Daniel's:

5,50 € / 41,44 kn





Adventske slastice i napitci

Kuhano vino, kolačići i miris cimeta najbolje će Vam dočarati slatke okuse blagdana. Posjetite nas svakim danom od 3. 12. 2023. do 7. 1. 2024. u našem Diana Baru .

Diana Bar,
od 3. 12. 2023. do 7. 1. 2024.

Vruća čokolada s cimetom i marshmallow	5,50 € / 41,44 kn
Winter Brown Latte	4,00 € / 30,14 kn
Sporo kuhano božićno vino	5,50 € / 41,44 kn
Westin Winter Hot Gin	6,50 € / 48,97 kn
Domaći crumble od šljiva s umakom od vanilije	6,50 € / 48,97 kn

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO
KONTAKTIRAJTE: +385.91.2440.738 ILI
DRAGAN.ODAK@WESTINZAGREB.COM





Božićni obiteljski ručak

Pripremamo za Vas svečani božićni buffet ručak koji obiluje biranim tradicionalnim božićnim jelima. Piće dobrodošlice, domaća purica s mlincima, domaći kolačići, kuhano vino, slatkiši, dječji kutak te gratis parking uključenu su u cijenu od 62,00 € / 467,14 kn po osobi.

Posjetite nas za Božić te provedite bezbrižan božićni ručak s najmilijima. Dopustite da Vas razmazimo i dočaramo Božić u Vašem drugom domu, između 12 i 16 sati.

Restoran Kaptol,
ponedjeljak 25. 12. 2023.
od 12-16 sati.

62,00 € /
467,14 kn
PO OSOBI

Cijena božićnog buffeta iznosi 62,00 € / 467,14 kn po osobi, dok za djecu između 6 i 12 godina odobravamo 50% popusta. Ručak za djecu do 6 godina je besplatan.

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO
KONTAKTIRAJTE: +385.91.2440.738 ILI
DRAGAN.ODAK@WESTINZAGREB.COM

Svečani božićni buffet menu

IZBOR HLADNIH JELA

Lepeza dalmatinskog pršuta
s dinjom i kalamata maslinama

Topla domaća šunka
u kori od kruha – *rezanje uživo*

Terrina od piletine I svinjetine
obogaćena pistacijama

Tartar od juneće pisanice – focaccia, maslac

Pečeni hladni odojak sa francuskom salatom

Konfitirana pačija prsa s Chutnijem od naranče

Odabir domaćih i plemenitih sireva s voćem

Salata od jadranske hobotnice
na mediteranski način

Poširani divlji losos na način šefa kuhinje

Galantina od brancina punjena
dagnjama I špinatom

Cocktail Caesar salata s kozicama

Display sezonskih salata i dresinga

JUHE

Blagdanska kokošja juha s gris knedlama

Krem juha od bundeve

IZBOR TOPLIH JELA

Tjestenina po izboru – *priprema uživo*

Zapečeni zagorski štrukli u slatkom vrhnju

Glazirana božićna purica s mlincima

Punjeni pileći file s rajčicom i
mozzarellom u korici od kruha i sezama

Tradicionalna sarma s
kobasicama i pire krumpirom

Teleći file u hrskavoj zelenoj korici
s tartufima i glaziranim povrćem

Pečena mlada janjetina s punjenim krumpirom

Juneći file u umaku od kadulje
s prženim roščićima

Filet kornatske hame pečen na žaru
s umakom od kozica i šafrana

Srneći gulaš s okruglicama od kruha

DESERTI

Zapečeni punjeni ananas

Panna cotta s bademom I karamelom

Pavlova s mirisnim jagodama

Božićni biskupski kruh

Mini tarte od viljamovke

Izbor voćnih košarica

Kolač od tri vrste čokolade

Božićna orehnjača i makovnjača

Kugla od bijele čokolade, maka I šljiva

Éclair od naranče



Gala doček Nove godine

Za nezaboravan doček 2024. hotel The Westin Zagreb priprema za Vas neodoljiv spoj vrhunskih delicija, odlične glazbe te posebne atmosfere u jedinstvenoj dvorani Panorama, na 17. katu, s kojeg se pruža panoramski pogled na Zagreb! Bogat jelovnik i najbolja hrvatska vina samo su uvertira u izvrsnu zabavu uz pogled na grad u slavlju iz posebne perspektive sa 17. kata hotela.

Doček Nove godine na spektakularnom 17. katu uključuje: raskošnu buffet-večeru, piće dobrodošlice, izbor vrhunskih hrvatskih vina, čašu pjenušca te maštoviti glazbeni program.

Panorama, 17. kat,
nedjelja 31. 12. 2023.
od 20 sati.

160,00 € /
1.205,52 kn
PO OSOBI

Doček je besplatan za djecu do 6 godina, a od 6 do 12 godina naplaćuje se 50% cijene. Za djecu stariju od 12 godina primjenjuje se puna cijena dočeka.

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO
KONTAKTIRAJTE: +385.91.2440.738 ILI
DRAGAN.ODAK@WESTINZAGREB.COM

Raskošni novogodišnji buffet menu

DOBRODOŠLICA

Delikatesni zalogaji uz piće dobrodošlice:

Kavijar od pastrve s limetom • Tapas s dimljenim pačjim prsima

• Punjena crna lignja

Gusja jetra na prepečencu • Canape s dimljenim lososomi hrenom

• Pureća rolada na kremi od bundeve

IZBOR HLADNIH JELA

Drniški pršut s istarskom salatom

Slavonska šunka pečena u kruhu – *reže kuhar pred Vama*

Sporo pečeni svinjski file na salati od povrća

Plata plemenitih sireva s jezgričavim i suhim voćem

Terrina od divljači s umakom od crvenog ribizla

Galantina od jadranskog brancina s povrćem

Glazirani juneći bubrežnjak sa salatam

od zelenih šparoga i mariniranih gljiva

Marinirane kraljevske kozice na salati od avokada i cherry rajčica

Losos „Bellevue“ s garniturom od punjenog povrća

Otočka salata od morskih plodova

Sushi display – izbor japanskih delicija

Odabir sezonskih salata s dresinzima

IZBOR TOPLIH JELA

Tradicionalni „Westin“ štrukli zapečeni u slatkom vrhnju

Domaći istarski pljukanci sa šumskim gljivama obogaćeni crnim tartufom i sortnim maslinovim uljem

Rižoto od morskih rakova i školjki obogaćen zelenim šparogama – *pripremljen pred Vama*

File kornatske hame s raguom od gambera, povrća i šafrana

Hobotnica ispod peke s krumpirom i cherry rajčicama

Pileći supreme s pečenom bundevom obogaćen glaziranim kestenima

Pureća rolada punjena briem i listovima špinata

Svinjski medaljoni u mladom kajmaku

Glazirana teleća koljenica „Al forno“

Juneća pisanica u korici od aromatičnog bilja

Janjeći kotleti u umaku od kadulje

Nabujak od špinata i crvene paprike

Domaći krumpirovi njoki

Torteloni sa pršutom

Sotirano mlado povrće

Aromatizirana bijela riža

Punjeni gratinirani krumpir

IZBOR SLATKIH JELA

Trostruka čokolada sa želeom od malina

Osvježavajući parfait od ananasa

Lagana pjena od čokolade s narančom

Izbrok voćnih i čokoladnih shootera

Torta od sira i šumskog voća

Maroni glazirani čokoladom

Šareni voćni tart

Tisuću listića s glazurom od šećera i čokolade

Tradicionalna orehnjača i makovnjača

Izbor savijača

ZA KRAJ

Pikantni slavonski čobanac

PAKET PIĆA

Jana

Jamnica

Pjenušac

Graševina Antunović

Malvazija Festigia

Sauvignon Erdoro

Rosé Kalazić

Merlot Festigia

Cabernet Sauvignon Korlat

Plavac Miloš

Ožujsko pivo 0,33

Gazirani sokovi

Prirodni sokovi



Posebne cijene noćenja

VAŠ NOVI POČETAK U 2024.

Novogodišnja gala večera po cijeni od 160,00 € / 1.205,52 kn uključuje piće dobrodošlice, raskošnu novogodišnju večeru, 1 butelju bijelog, crvenog ili rose vina po osobi, 0,75 l mineralne vode, čašu pjenušca, besplatan parking te zabavni glazbeni program uz Gala doček Nove godine na 17. katu hotela.

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

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

marriott.com/ZAGWI

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO
KONTAKTIRAJTE: +385.52.808.896 ILI
RESERVATIONS@WESTINZAGREB.COM





Želimo Vam sretan Božić i uspješnu Novu godinu!

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.