VJENČANJA JO-LAME

ELEGANTNO, GLAMUROZNO I VAŠE U SVAKOM DETALJU

Prostor od kojeg zastaje dah

Od velikih glamuroznih proslava do manjih obiteljskih primanja, ovaj Pisarovački hotel, otvoren 2008. godine svojim elegantnim interijerom suvremenog ozračja nudi beskrajne mogućnosti za održavanje romantičnih vjenčanja koje će vaši gosti rado pamtiti cijeli život. Smješten u zelenilu Pisarovine nedaleko od Zagreba ovaj obiteljski hotel raspolaže sa dvije sale za vjenčanja i svečanosti, 14 soba za smještaj gostiju i vlastitom kuhinjom.

Naša velika prednost je prijateljska i diskretna usluga s dozom šarma i humora koja osigurava uživanje cijelu noć, predani kulinarski tim koji osigurava uživanje u hrani i veličanstveni prostor kojeg odlikuje raskoš i elegancija. Ukoliko dodamo još jedan, najbitniji, sastojak hotel Jo-Lame postaje savršenom scenom za nezaboravan dan vjenčanja. Najbitniji sastojak koji smo spomenuli ste, naravno, Vi!

Uz vas, ića, pića i veselja neka vaši gosti provedu dan u bezbrižnoj sreći, a vi odaberite sve detalje za veliki dan.

Svadba koja se pamti

Lagana glazba u pozadini, dojmljiv ambijent i uslužno osoblje dečekati će vas i vaše goste. Nazdravite veseloj proslavi uz pjenušac, aperitiv i neodoljive zalogaje. Plešite na podiju ispod zvijezda i prepustite se kasno noćnim specijalitetima naše kuhinje. Pažiljivim pripremama za svaku svadbu i event stvaramo jedinstveno iskustvo za vaše goste.

Uz puno truda i pažnje kreirali smo za vas različite opcije za svadbenu svečanost, a neovisno o tome koji jelovnik odaberete, osiguravamo obilje hrane i pića uz brojne usluge i pogodnosti. U nastavku smo za vas pripremili najpoželjnije jelovnike unutar kojih dodatno možete odabrati jela prema vašim željama i ukusu.

Svečani svadbeni menu

PREDJELO

dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimcek ružice i sir gauda
posluženo uz francusku salatu i zelene masline

JUHA

goveđa juha sa domaćim rezancima

IZBOR GLAVNIH JELA

I. SLIJED

svinjski kare umaku od šampinjona
servirano sa rižom i njokima

II. SLIJED

zagrebački odrezak, bečki odrezak sa sezamom, pileća punjena rolada i
pljeskavica uz pekarski krumpir, carsko povrće pripremljeno na maslacu i domaće krokete

sezonska salata

KASNO PEČENJE

mlada janjetina i odojak posluženo uz rajćicu i luk

KASNA VEČERA

Vinski gulaš pripremljen od svinjetine i krumpira

Svadbeni bar

APERITIV DOBRODOŠLICE

izbor domaćih žestokih pića za sve goste (stock | pelinkovac | lavov
|travarica | medica| kruškovac | vodka sa okusima)

PJENUŠAC DOBRODOŠLICE

pjenušac za mladence, kumove i zastavnike

Otvoreni svadbeni bar

neograničena konzumacija pića

VINA

graševina | vranac

VODA

gazirana Jamnica 1,0 | negazirana voda

PIVO

karlovačko | pan | ožujsko | bezalkoholno | 0,5l

SOKOVI

coca-cola | fanta | prirodni sok jabuka | prirodni sok naranča |

TOPLI NAPITAK

espresso kava u neograničenim količinama na upit gosta

Jo Lame

45€

Svečani svadbeni menu

PREDJELO

dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimcek ružice, delikates šunka i sir gauda posluženo uz francusku salatu i zelene masline

JUHA

goveđa juha sa domaćim rezancima

IZBOR GLAVNIH JELA

I. SLIJED

pileći file u pikantnom umaku servirano sa rižom i njokima

II. SLIJED

zagrebački odrezak, bečki odrezak sa sezamom, pileća punjena rolada i pljeskavica uz pekarski krumpir, carsko povrće pripremljeno na maslacu i domaće krokete

sezonska salata

KASNO PEČENJE

mlada janjetina i odojak posluženo uz rajćicu i luk

KASNA VEČERA

Vinski gulaš pripremljen od svinjetine i krumpira

Svadbeni bar

APERITIV DOBRODOŠLICE

izbor domaćih žestokih pića za sve goste (stock | pelinkovac | lavov |travarica | medica| kruškovac | vodka sa okusima)

PJENUŠAC DOBRODOŠLICE

pjenušac za mladence, kumove i zastavnike

Otvoreni svadbeni bar

neograničena konzumacija pića

VINA

graševina | vranac

VODA

gazirana Jamnica 1,0 | negazirana voda

PIVO

karlovačko | pan | ožujsko | bezalkoholno | 0,5l

SOKOVI

coca-cola | fanta | prirodni sok jabuka | prirodni sok naranča |

TOPLI NAPITAK

espresso kava u neograničenim količinama na upit gosta

Jo Lame

48 €

Svečani svadbeni menu

PREDJELO

dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimcek ružice, delikates šunka,
sir gauda i polutvrdi sir
posluženo uz francusku salatu i zelene masline

JUHA

goveđa juha sa domaćim rezancima
servirano sa govedinom uz umak od hrena

TOPLO PREDJELO

domaća štrudla od slatkih jabuka sa cimetom i
domaća štrudla sa slanim sirom

IZBOR GLAVNIH JELA

I. SLIJED

svinjski kare u finom umaku od šampinjona
ili
pileći file u pikantnom umaku
servirano sa rižom i njokima

II. SLIJED

sočno špikovano svinjsko pečenje, zagrebački odrezak, bečki odrezak sa sezamom i
pileća punjena rolada uz pekarski krumpir, carsko povrće
pripremljeno na maslacu i domaće krokete
sezonska salata

KASNO PEČENJE

mlada janjetina i odojak posluženo uz rajćicu i luk

KASNA VEČERA

Vinski gulaš pripremljen od svinjetine i krumpira

Svadbeni bar

APERITIV DOBRODOŠLICE

izbor domaćih žestokih pića za sve goste (stock | pelinkovac | lavov
|travarica | medica| kruškovac | vodka sa okusima)

PJENUŠAC DOBRODOŠLICE

pjenušac za mladence, kumove i zastavnike

Otvoreni svadbeni bar

neograničena konzumacija pića

VINA

graševina | vranac

VODA

gazirana Jamnica 1,0 | negazirana voda

PIVO

karlovačko | pan | ožujsko | bezalkoholno | 0,5l

SOKOVI

coca-cola | fanta | prirodni sok jabuka | prirodni sok naranča |

TOPLI NAPITAK

espresso kava u neograničenim količinama na upit gosta

Jo Lame

52€

Svečani svadbeni menu

PREDJELO

dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimcek ružice, delikates šunka,
namaz u kuglicama od svježeg sira sa vlascem, sir gauda i polutvrdi sir
posluženo uz francusku salatu i zelene masline

JUHA

goveđa juha sa domaćim rezancima

TOPLO PREDJELO

zapečeni štrukli punjeni sirom sa preljevom od domaćeg vrhnja

IZBOR GLAVNIH JELA

I. SLIJED

roladice od junetine u lovačkom umaku
servirano sa rižotom od mješavine gljiva i njokima u umaku od pršuta

II. SLIJED

sočno špikovano svinjsko pečenje, zagrebački odrezak, bečki odrezak sa sezamom, pileća punjena rolada, mesna punjena rolada uz pečeni pole od krumpira sa mediteranskim mirodijama, šampinjonima na žaru, carsko povrće
pripremljeno na maslacu i domaće krokete

sezonska salata

KASNO PEČENJE

mlada janjetina i odojak servirano sa chips krumpirom
posluženo uz rajćicu i luk

KASNA VEČERA

Srneći gulaš

Svadbeni bar

APERITIV DOBRODOŠLICE

izbor domaćih žestokih pića za sve goste (stock | pelinkovac | lavov |travarica | medica| kruškovac | vodka sa okusima)

PJENUŠAC DOBRODOŠLICE

pjenušac za mladence, kumove i zastavnike

Otvoreni svadbeni bar

neograničena konzumacija pića

VINA

graševina| vranac

VODA

gazirana Jamnica 1,0 | negazirana voda

PIVO

karlovačko | pan | ožujsko | bezalkoholno | 0,5l

SOKOVI

coca-cola | fanta | prirodni sok jabuka | prirodni sok naranča |

TOPLI NAPITAK

espresso kava u neograničenim količinama na upit gosta

Jo Lame

55€

Svečani svadbeni menu

PREDJELO

dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimcek ružice, delikates šunka, dalmatinska suha šunkanamaz u kuglicama od svježeg sira sa vlascem, sir gauda i polutvrdi sir posluženo uz francusku salatu, zelene i crne masline

JUHA

goveđa juha sa domaćim rezancima i krem juha od gljiva servirano sa govedinom uz umak od hrena

TOPLO PREDJELO

savijaća od slatkih jabuka i višanja sa cimetom i domaća savijaća sa slanim sirom

IZBOR GLAVNIH JELA

I. SLIJED

teleći medaljoni u umaku od fine trave servirano sa rižotom od mješavine gljiva i njokima u umaku od gorgonzole

II. SLIJED

sočno pečenje od teletine, zagrebački odrezak, špikovano svinjsko pečenje, bečki odrezak sa sezamom, pileća punjena rolada uz pečeni pole od krumpira sa mediteranskim mirodijama, šampinjonima na žaru, carsko povrće pripremljeno na maslacu i domaće krokete

sezonska salata

KASNO PEČENJE

mlada janjetina i odojak servirano sa chips krumpirom posluženo uz rajćicu i luk

KASNA VEČERA

Srneći gulaš

Svadbeni bar

APERITIV DOBRODOŠLICE

izbor domaćih žestokih pića za sve goste (stock | pelinkovac | lavov |travarica | medica| kruškovac | vodka sa okusima)

PJENUŠAC DOBRODOŠLICE

pjenušac za mladence, kumove i zastavnike

Otvoreni svadbeni bar

neograničena konzumacija pića

VINA

graševina | vranac

VODA

gazirana Jamnica 1,0 | negazirana voda

PIVO

karlovačko | pan | ožujsko | bezalkoholno | 0,5l

SOKOVI

coca-cola | fanta | prirodni sok jabuka | prirodni sok naranča |

TOPLI NAPITAK

espresso kava u neograničenim količinama na upit gosta

Jo Lame

65€

Za sve informacije kontaktirajte naš Ured za organizaciju svadbenih svečanosti.

Kontakt

Ovdje smo za vas i uvijek dostupni.
Iskusan tim posvećen je ispunjavanju svih vaših želja i zahtjeva.

Obratite nam se s punim povjerenjem.

T. +385 (97) 792 7008
M. vjencanja@jo-lame.hr
www.jo-lame.hr

HOTEL JO-LAME
VLADIMIRA NAZORA 47
10451 PISAROVINA