

canopy™ ZAGREB
CITY CENTRE

Obiteljske proslave

KRSTITKE, PRVE PRIČESTI, KRIZME, ROĐENDANI, GODIŠNJICE

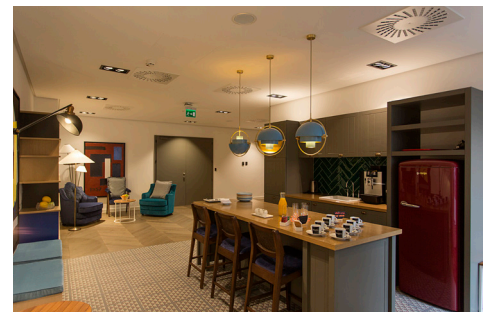
Obiteljske proslave

Canopy by Hilton nalazi se centru Zagreba i u neposrednoj je blizini mnogih zagrebačkih turističkih i kulturnih zanimljivosti. Na prvom katu hotela nalaze se dvije moderne i nekonvencionalne dvorane imenovane po dvojici velikih izumitelja: Dvorana Tesla i Dvorana Penkala. Prostori se mogu spojiti i time čine idealno mjesto za vaše obiteljske proslave kao što su krstítke, prve pričesti, rođendani, krizme te razne godišnjice.

Kapacitet obje dvorane je do 40 osoba. Na raspolaganju je i prostor nazvan Pantry koji služi kao blagovaonica za serviranje hrane i pića ovisno o odabirnu načina posluživanja menija koji su dio ove brošure. Za druženja na otvorenom tu je i mala terasa, a za veće proslave i do 70 osoba u prizemlju hotela nalazi se restoran ReUnion*.

Nadamo se da ćemo ispuniti sva vaša očekivanja i učiniti vaše proslave zaista nezaboravnim iskustvom.

***Kratka priča o nazivu imena restorana ReUnion:** na sadašnjoj lokaciji hotela nalazila se 1911. godine prva tvornica i proizvođač čokolade u jugoistočnoj Europi kojoj se 1913. godine dodjeljuje i titula kraljevskog dvorskog dobavljača za dvor u Beču i Budimu. Tvornica Union preteča je današnje tvornice Kraš. Originalni logo tvornice trajno je zabilježen u obliku grafitu na zidu restorana koji uz druge zanimljive grafite i postere čine jedinstveni dizajn i posvetu nekadašnjoj i pomalo zaboravljenoj zagrebačkoj industriji hrane. Imenom restorana željelo se sačuvati od zaborava ovu povijesnu činjenicu kako bi on postao mjesto ujedinjenja i susreta obitelji i prijatelja.



Tesla Meni način posluživanja: na ovalima

hladna predjela

tartar biftek na crostinu focaccine i maslaca
plata s bučolom, kulenom od crne slavonske svinje i
paškim sirom kolan
rolice dimljene šunke punjene francuskom salatou
soparnik, izbor salata i dresinga s izložbenog stola
izbor kruha, peciva i maslaca s izložbenog stola
izbor maslinovih ulja Oleum Viride Belić (Leccino,
Rosulja, Istarska bjelica)

juha

pileća juha s rezancima i povrćem

toplo predjelo zapečeni štrukli

glavno jelo

dalmatinska paštícada
rolano pečeno pile punjeno duxelom gljiva
tagliata svinjskog lungića na kremi od celera i peršina
sotirani šampinjoni s rikolom
valjušci od krumpira, mlinci, povrće sa žara stir fry

Penkala Meni način posluživanja: na ovalima

hladna predjela

plata dalmatinskog pršuta, polutvrdog kravljeg sira u
maslinovom ulju i baranjska kobasica,
spanakopita od kravljeg sira i špinata, Quiche Lorraine
pečene masline i marinirane lučice
izbor salata i dresinga s izložbenog stola
izbor kruha, peciva i maslaca s izložbenog stola
izbor maslinovih ulja Oleum Viride Belić (Leccino,
Rosulja, Istarska bjelica)

juha

goveđa juha s rezancima i povrćem

toplo predjelo

rižoto od šumskih gljiva, špinata i camembert sira

glavno jelo

sporo pečena teleća prsa
zagrebački pureći odresci
spring role s vučenom svinjetinom, umak od jogurta i
vlasca, kroketi sa svježim sirom i pršutom,
krumpir s ružmarinom, povrće sa žara stir fry

40 EUR po osobi

40 EUR po osobi

BIFE MENI

HLADNA PREDJELA

Dalmatinski pršut
Paški sir Kolan
Soparnik
Bruschette s mariniranom rajčicom i maslinama
Juneći carpaccio na kremi od tartufa
Hladna salata s tjesteninom, piletinom, celerom i mrkvom, dresing od kopra
Salata s hobotnicom
Salata grilanog povrća s pršutom i feta sirom
Izbor lisnatih i sezonskih salata
Izbor dresinga i maslinovih ulja Oleum Viride Belić (Leccino, Rosulja, Istarska bjelica)
Izbor kruha i peciva

JUHA

Goveđa juha s rezancima i mrkvom

TOPLA PREDJELA

Istarski pljukanci s pršutom u umaku tartufate
Zapečeni štrukli

GLAVNA JELA

„Grčki biftek“ (juneće meso punjeno feta sirom i pečenim maslinama)
Zagrebački pileći odrezak paniran parmezanom, prženi krumpirići, domaći tartar umak
Teleće pečenje, krumpir iz pečnice s povrćem
Sotirane pricess mahune
Grilana brokula, cvjetača i cherry rajčice

SLATKI STOL

Selekcija pralina ReUnion
Tiramisu u čaši
Choco brownie
Mini cheesecake
Selekcija rezanog voća

45 EUR po osobi
serviramo za minimalno 25 osoba



paket pića torte

piće dobrodošlice:

pjenušac, šljivovica, medica
 travarica, borovnica

buteljirana bijela i crvena vina
točeno craft pivo
prirodni sokovi
gazirani sokovi
prirodna i mineralna voda
kava

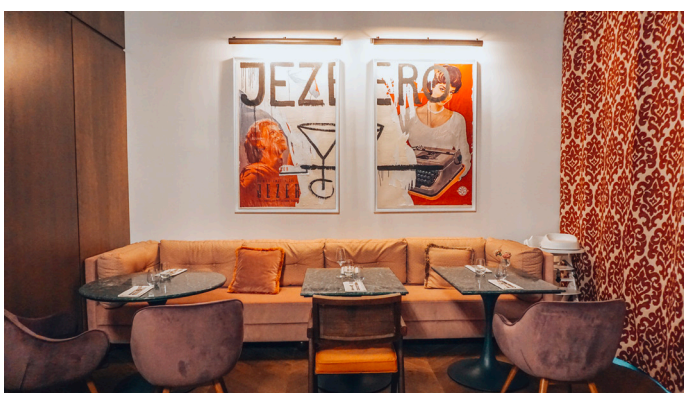
20 EUR po osobi

ferrero 55 EUR
torta s malinama i pistacijama 60 EUR
ledeni vjetar 55 EUR
tamna belgijska čokolada 50 EUR

slatki stol

fritule
tiramisu
mini cheesecake s malinom
choco brownie
selekcija pralina "ReUnion"

5 EUR po osobi



Osim navedenog paketa pića, moguća je i konzumacija pića po potrošnji.

Za djecu do 3 godine obiteljski ručak se ne naplaćuje, za djecu od 3 do 10 godina odobrava se popust od 50%.

Rezervacija u prostoru restorana u trajanju od 4 sata uključena je u cijenu.
Mogućnost organizacije događanja u privatnom prostoru - cijena najma na upit.

Dječji kutak uključen je u cijenu.

Dodatna mogućnost - animacija za djecu pod vodstvom stručnog animatora - cijena na upit.

PDV je uključen u cijenu.

Za sve informacije i rezervacije obratite se našem odjelu za evente:

T. +385 1 6001 931
zagreb.events@hilton.com

HOTEL CANOPY BY HILTON ZAGREB

Ulica kneza Branimira 29

canopy™ ZAGREB
CITY CENTRE