

canopy™ ZAGREB  
CITY CENTRE

---

# Obiteljske proslave

KRSTITKE, PRVE PRIČESTI, KRIZME, ROĐENDANI, GODIŠNJICE

---

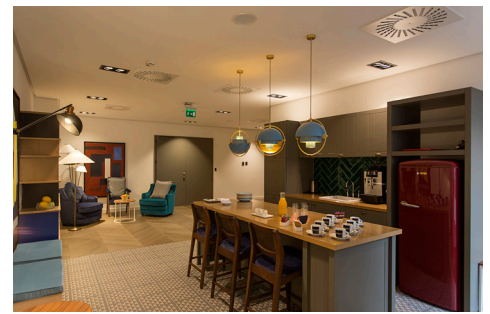
# Obiteljske proslave

**C**anopy 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  
 pivo u boci  
 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