



**THE WESTIN**  
ZAGREB

Blagdanska čarolija 2017.

---



## Kontakt

THE WESTIN ZAGREB

Izidora Kršnjavoga 1, Zagreb

t +385 1 4892 097 t +385 1 4892 095 t +385 1 4892 000

[westinzagreb.com](http://westinzagreb.com)

# BLAGDANSKI UŽICI U HOTELU THE WESTIN ZAGREB

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.

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025;  
+385 1 4892 000

IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM

## SADRŽAJ

Božićni domjenci

Adventski kolačići

Adventska jela s bakalarom

Adventski obiteljski buffet ručak

Božićni buffet ručak

Posebna, neodoljiva ponuda za van

- The Westin Zagreb takeaway

Gala doček Nove godine

Novogodišnji paket

Posebne ponude noćenja



# BOŽIĆNI DOMJENCI U THE WESTIN ZAGREBU

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 točnog po Vašoj mjeri, želji i ukusima...

U nastavku donosimo pregled koktel, služene te buffet menija. 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 SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000

IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM



# BOŽIĆNI SET JELOVNIK 1

Blagdanska hladna plata:  
Dalmatinski pršut, kuhana slavonska  
šunka, baranjski kulen, livanjski sir  
Svježi kravljji sir sa vrhnjem

---

Krem juha od butternutt tikve  
Sa suho prženim bučnim sjemenkama  
i tučenim vrhnjem

---

Pureća rolada punjena medvedgradskim  
gljivama i maronima  
Svinjski medaljoni u soku od  
Cabernet Sauvignona  
Punjeni gratinirani krumpir  
Garnitura od povrća

---

Parfait od Granny Smith jabuka  
Mini tarte od viljamovki s tostiranim  
bademima

Kava

**190,00 kn**

## SET JELOVNICI





## SET JELOVNICI

# BOŽIĆNI SET JELOVNIK 2

Dimljena pastrva na hrskavoj salati  
od komorača  
Vrtni bouquet sa kremom od  
barikiranog octa  
Chutney od šipka

---

Fuži sa finim umakom od vrganja  
S „jullienne“ povrćem na maslacu

---

Teleća rolada s kremom od sušenih  
rajčica i ružmarina  
Poslužena na umaku od zelenog maslaca  
Povrće u maramici od kelja  
Pita od krumpira

---

Rolada od kestena i tamne čokolade  
Poslužena s umakom od malina

Kava

**225,00 kn**

# BOŽIĆNI SET JELOVNIK 3

Galantina od bijele morske ribe s  
umakom od agruma  
Vol-au-vent s kremom od tune  
Povrtna hrskava garnitura

---

Bistra riblja juha  
Poslužena sa gris knedlama  
i povrćem „brunoise“

---

Rižoto od špinata i gambera  
Poslužen sa svježim klicama  
i povrćem

---

Losos u korici od sezama  
Rolada od lista na hollandaise umaku  
Quiche od poriluka  
Povrtna garnitura

---

Zimska torta od mrkve i ananasa  
Poslužena sa drobljenim pistacijama

Kava

**235,00 kn**

## SET JELOVNICI



# SET JELOVNICI



## BOŽIĆNI SET JELOVNIK 4

Carpaccio od grdobine i jadranskih kozica  
Emulzija maslinovog ulja i limete  
Sol od vulkanske lave

---

Krem juha od šumskih gljiva  
Poslužena s vlascem

---

Domaći ravioli s nadjevom od norveškog  
bakalara  
S raguom od cherry rajčica i pinjola

---

Juneći i teleći file na kremi od bundeve  
Puding od zelenih mahunarki s punjenom  
papičicom  
Pommes „Duchesse“

---

Blagdanska ganache torta  
Poslužena sa sušenom narančom  
i šipkom

Kava

**360,00 kn**



# BOŽIĆNI SET JELOVNIK 5

Salata s pačjim prsima i bundevom  
Obogaćena bučnim uljem i kozjim sirom  
Svježi izdanci

---

Bistra juha od fazana  
Poslužena s povrćem i gris knedlama

---

Marinirane jakbove kapice s ikrom od pastrve  
Poslužene na kremi od graška  
Planinsko cvijeće

---

Sorbet od limuna

---

Janjeći i teleći file na umaku od timijana  
Pommes „Gratin“, šparoge u košuljici od mrkve  
Sotirana cherry rajčica

---

Topla pita od šljiva  
Poslužena Sabayon umakom

Kava

**395,00 kn**

## SET JELOVNICI



# COCKTAIL JELOVNICI



## BOŽIĆNI COCKTAIL MENI 1

### HLADNA JELA

Vol-au-vent s kremom od plave ribe  
Mozaik kocka od domaće šunke i svježeg kravljeg sira  
Bruschette s pršutom i tapenadom od maslina  
Marinirana tikvica punjena s kremom od slanutka  
Canape sa camembertom, grožđem i orahom

### TOPLA JELA

Hrskavi prutići sa sirom i špinatom  
Rolada od lista s mladom tikvicom i hollandaisseom  
Pileći noisseti prženi u sezamu  
Marninirani pikantni svinjski hrbat  
Teleće rollice s kremom od crnih tartufa

### SLATKA JELA

Glazirane voćne košarice s kremom od vanilije  
Maroni iz fondanta od tamne čokolade  
Mousse od čokolade s aromom naranče  
Fritule sa sirom

Kava

**155,00 kn**

# BOŽIĆNI COCKTAIL MENI 2

## HLADNA JELA

Marinirani krakovi divovske lignje na rikoli  
Pileći galantin na francuskoj salati  
Pjenica od norveškog bakalara na bruschetti  
s limunom i crnim maslinama  
Lagano pečena pačja prsa s Waldorf salatom  
Ražnjić od piccollo mozarella i rajčice sa  
slanim inćunom  
Vegetarijanska lađica

## TOPLA JELA

Gratinirani mini zagorski štrukli  
Conchiglioni sa šumskim gljivama  
Ribli savitak punjen s pjenicom od rakova  
Pureći savitak sa sušenom rajčicom i  
ružmarinom  
Svinjski medaljon na kremi od kajmaka  
Mesni souffle sa sirom na ratattouilleu  
Teleći fillet mignon kremi od bundeve

## SLATKA JELA

Parfait od čokolade i livadnog meda  
Pita od oraha i sira  
Bavaroise mignon s jagodama  
Slatke okruglice od kestena i badema  
Rezano svježe voće s jogurtom i mueslima

Kava

**170,00 kn**

# COCKTAIL JELOVNICI



# COCKTAIL JELOVNICI



## BOŽIĆNI COCKTAIL MENI 3

### HLADNA JELA

Cocktail od jadranskih kozica s kaviarom  
Pureći savitak s kremom od svježeg kozjeg sira i paprike  
Ruža od dimljenog lososa na kukuruznoj pogačici  
Teleći noisseti na kremi od graška sa svježim izdancima  
Marinirana punjena tikvica s pjenicom od dimljene ribe  
Savitak od pršuta sa slatkom dinjom na rustici od masline

### TOPLA JELA

Nabujak od špinata i mozzarelle i rajčice  
Tortelini na umaku od svježeg bosiljka i  
concasse rajčice  
Losos u korici od chia sjemenki  
Marinirani pileći supreme u jogurtu i curry-u  
Pikantna glazirana svinjska rebra  
Hrskava teleća roladica sa šunkom i sirom  
Juneći savitak punjen relishem i grana padanom

### SLATKA JELA

Shooter s kremom od čokolade  
i šumskog voća  
Profiteroli s kremom od vanilije  
Glazirani voćni mini odrezak  
Ražnjić od svježeg voća  
Tart od kruške

Kava

**190,00 kn**

# BOŽIĆNI COCKTAIL MENI 4

## HLADNA JELA

Cocktail brudet s grdobinom i škarpinom  
Tapas s dimljenom pastrvom i coleslaw salatom  
Tartar od lososa na kukuruznom prepečencu  
Savitak od tortille s avocadom i račićima  
Lađica od grapollo rajčice punjena s kravljim sirom  
Juneći roastbeef sa zelenim šparogama  
Foie gras crustata sa šipkom

## TOPLA JELA

Mini zagorski štrukli  
Krumpirovi jastučići punjeni raguom od rakova  
Dukati aromatizirane palente s raguom od sipe  
File trlje u pršutu i tikvicama  
Pileći noisetti s povrćem na azijski način  
Gurmanski pureći ražnjić sa sirom  
Teleći file sa rajčicom i mozzarellom  
Juneći medaljoni u pestu od bosiljka i pinjola

## SLATKA JELA

Parfe odrezak od čokolade i metvice  
Krema od jogurta s ukuhanim voćem  
Banane u čokoladi s kokosom  
Prhke voćne košarice s vanilijom  
Fritule s jabukama  
Figaro kocke  
Prhka orehnnjača

Kava

**235,00 kn**

# COCKTAIL JELOVNICI



## BOŽIĆNI BUFFET MENI 1

### HLADNA JELA

Domaća slavonska šunka iz kruha s hrenom i mladim lukom  
Baranjski kulen poslužen s turšijom  
Dalmatinski pršut s istarskom salatom  
Odabir domaćih i plemenitih sireva s jezgričavim voćem  
Adventska salata s puretinom i povrćem  
Pjenica od norveškog bakalara s bruschettima  
Display gurmanskih salata sa dresinzima

### TOPLA JELA

Istarski pljukanci s raguom od jadranskih kozica i šafrana  
Zapečeni ravioli punjeni raguom od bakalara na umaku od rajčice  
File crnog kovača na kremi od komorača  
Pečeni zagorski puran s mlincima  
Pileći noisetti s povrćem i kestenima  
Svinjski medaljoni u umaku od grožđa  
Teleći bubrežnjak s rižotom od bundeve  
Seljački pladanj

### SLATKA JELA

Domaća orehnjača i makovnjača  
Torta od čokolade i krušaka  
Tisuću listića sa šećernom glazurom  
Voćni parfait odrezak  
Krema od čokolade i mente s voćnim coulisom  
Display narezanog sezonskog voća

Kava

**200,00 kn**

# BOŽIĆNI BUFFET MENI 2

## HLADNA JELA

Drniški pršut smariniranim šampinjonima  
Glazirani goveđi roastbeef na salati od povrća  
Lepeza sireva sa svježim voćem  
Rolani hladni odojak na francuskoj salati  
Slavonski hladni pladanj  
Jadranska salata od hobotnice  
Cocktail od kvarnerskih škampi  
Osvježavajuća salata sa povrćem i sirom  
Display sezonskih salata sa dresinzima

## TOPLA JELA

Zapečeni zagorski štrukli u slatkom vrhnju  
Istarski pljukanci sa šumskim gljivama  
Bijela morska riba s raguom od kozica i šafrana  
Božićno pile na bakin način  
Juneća pisanica „Wellington“  
Srneći gulaš sa okruglicama od kruha  
Pirjani teleći mišići u Chardonnay-u  
Pečeno mlado janje s punjenim polama od krumpira

## SLATKA JELA

Savijača od jabuka i sira  
Palačinke s vanilijom u karamel umaku  
Odrezak od gorke čokolade  
Rolada od kestena  
Voćni cocktail s mueslima i jogurtom  
Bavarska krema od šumskog voća  
Međimurska gibanica s umakom od vanilije

Kava

**220,00 kn**

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNICI

## BOŽIĆNI BUFFET MENI 3

### HLADNA JELA

Terinna od divljači s umakom od brusnica  
Marinirane Saint Jacques školjke na „julienne“ salati  
Izbor hladno dimljene ribe s umakom od hrena  
Gurmanska hladna plata s ukiseljenim povrćem  
Punjena jaja „Casino“ na ruskoj salati  
Medaljoni od lososa na salati od belgijske endivije  
Lagana salata od rajčice i mozzarelle s pestom od slatkog bosiljka  
Tartar od juneće pisanice na hrskavoj bruschetti  
Odabir svježih sezonskih salata s dresinzima

### TOPLA JELA

Zagorski štrukli  
Quiche „Lorraine“  
Pečena hobotnica na kaljski način  
Tradicionalno pripremljeni bakalar na bijelo  
Izbor bijele morske ribe s blitvom i bobom  
Punjena pileća prsa s kremom od kestena  
Međimurska patka s krpicama i zeljem  
Pečeni mladi odojak na pekarski način  
Teleći medaljoni „Madeira“ s roščićima od krumpira  
Dalmatinska paštica s njokima

### SLATKA JELA

Crno bijeli trffel odrezak  
Izbor voćnih kolača  
Creme Englaise s voćnim coulisom  
Zlatni muffin s kremom od čokolade  
Rezano sezonsko voće  
Božićni kolač  
Tiramisu  
Fritule

Kava

**240,00 kn**



# BOŽIĆNI BUFFET MENI 4

## HLADNA JELA

Jastog „Bellevue“

Galantina od lososa i grdobine na finoj salati od povrća

Glazirani teleći hrbat s mariniranim gljivama

Domaća slavonska šunka u kruhu – reže kuhar

Torta od dalmatinskog pršuta s povrtnom garniturom

Quiche od bundeve i gorgonzole

Tradicionalna grčka salata s maslinama

Odabir domaćih i plemenitih sireva s voćem

Blagdanska salata s pačjim prsima i povrćem

Display sezonskih salata s dresinzima

## TOPLA JELA

Zagorski štrukli

Ravioli s vrganjima na umaku od rajčice

Rolada od brancina punjena kremom od rakova

File bakalara u korici od povrća

Pileća picatta sa začinskim biljem

Adventski puran na podlozi od hajdine kaše

Svinjski medaljoni u mladom kajmaku

Glazirana teleća koljenica „al forno“

Juneća pisanica u zelenom papru

Janjeći kotleti s ružmarinom i mladim krumpirom

## SLATKA JELA

Bečka Sacher torta

Izbor adventskih suhih kolačića

Cocktail od kestena i mascarponea

Torta od zelenog čaja i bijele čokolade

Tradicionalna orehnjača i makovnjača

Cheesecake od bundeve

Parfait od manga

Display rezanog voća

Kava

**295,00 kn**

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNICI



# PAKETI PIĆA ZA VAŠE DOMJENKE

## APERITIVI:

Čaša hrvatskog pjenušca (pjenušac kuće) 0,125 l

- Poy Srebrni ili Poy Rose **39,00 kn**

Čaša vrhunskog hrvatskog pjenušca 0,125 l

- Virtuo Feravino ili Poy Prestige **48,00 kn**

Izbor hrvatskih rakija (lozovača, travarica,  
borovnička, istra bitter biska, pelinkovac,

Hrvatski Gin, amaro, cherry brandy,

Cosmopolitan vodka, likeri ) 0,03l **31,00 kn**

## PAKETI PIĆA I:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,375 l

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

**120,00 kn**

## PAKETI PIĆA I:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,75 l

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

**210,00 kn**

## PAKETI PIĆA II:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,375 l

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

**170,00 kn**

## PAKETI PIĆA II:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,75 l

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

**310,00 kn**

# ADVENTSKI I BOŽIĆNI KOLAČIĆI

Kuhano vino, kolačići, miris cimeta te nenadmašan okus medenjaka najbolje će Vam dočarati slatke okuse blagdana. Posjetite nas svakim danom od 27. 11. do 31. 12. 2017. u našem Diana Baru te Cafeu Rendez-Vous.

Diana Bar, Cafe Rendez-Vous  
Od 27.11. do 31.12.2017.  
Od **25,00 kn** po osobi

Kava ili čaj s božićnim kolačem sa suhim voćem	<b>29,00 kn</b>
Kuhano crveno ili bijelo vino	<b>29,00 kn</b>
Adventski kolačići (zvjezdice sa džemom, rošičići s orasima, šapice, rollice s makom)	<b>25,00 kn</b>
Blagdanski kolači (orahnjača, makovnjača, mramorni kolač, medenjaci)	<b>25,00 kn</b>

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000  
IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM





# PONUĐA TRADICIONALNIH JELA S BAKALAROM

Bakalar spravljen na mnogo različitih načina, najbolje će Vam dočarati svestranost ove svečarske namirnice. Posjetite naš Kaptol restoran te Diana Bar u danima adventa od 12 do 16 sati uživajte u delicijama od bakalara.

Restoran Kaptol, Diana Bar

Od 27.11. do 31.12.2017.

Od **80,00 kn** po osobi

Izbor salata i toplih jela s bakalarom

Rolada od bakalara poslužena sa salatom  
od krumpira i mini rajčica 80,00 kn

Mini paštetice od bakalara u lisnatom tijestu 80,00 kn

Tradicionalni bakalar na bijelo 99,00 kn

Bakalar na primorski način 99,00 kn

Ravioli punjeni bakalarom na salsi od rajčica  
i pinjola s umakom od bosiljka 99,00 kn

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000  
IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM

# OBITELJSKI ADVENTSKI RUČAK

Restoran Kaptol  
3.12., 10.12., 17.12. i 24.12.2017.  
**190,00 kn** po osobi

Pozivamo Vas i Vašu obitelj da posjetite naš restoran Kaptol svake adventske nedjelje i uživajte u raskošnom adventskom buffetu. Izbor tradicionalnih adventskih jela s bogatog buffet stola, s uključenim pićem dobrodošlice i gratis parkingom Vas očekuje svake adventske nedjelje između 12 i 16 sati.

Cijena adventskog buffeta iznosi **190,00 kn** po osobi, dok za djecu između 7 i 12 godina odobravamo 50% popusta. Ručak za djecu do 7 godina je besplatan, kao i dječji kutak za djecu svih uzrasta.

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000  
IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM





# OBITELJSKI BOŽIĆNI RUČAK

Restoran Kaptol  
Ponedjeljak, 25. 12. 2017.  
**250,00 kn** po osobi

Pripremamo za Vas svečani božićni buffet ručak koji obiluje biranim tradicionalnim božićnim jelima. Domaća purica s mlincima, domaći kolačići, kuhano vino i slatkiši za najmlađe, uz piće dobrodošlice, dječji kutak te gratis parking uključeni su u cijenu od **250,00 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.

Cijena božićnog buffeta iznosi **250,00 kn** po osobi, dok za djecu između 7 i 12 godina odobravamo 50% popusta. Ručak za djecu do 7 godina je besplatan, kao i dječji kutak za djecu svih uzrasta.

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000  
IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM

# THE WESTIN ZAGREB TAKEAWAY

Posebna, neodoljiva ponuda za van  
The Westin Zagreb takeaway

**Od 23,50 kn**

Iznenadite i obradujte svoje zaposlenike, poslovne partnere ili obitelj prigodnim božićnim darom! Naručite neka od tradicionalnih blagdanskih jela koja pripravljamo u našoj kuhinji te ih ponesite u ured ili svoj dom.

Pečena domaća zagorska purica (cijela ili polovica) s mlincima ili prilogom po izboru **210,00 kn/kg**

Pečena punjena patka s prilogom po izboru **310,00 kn**

Bakalar s krumpirima (100g) **23,50 kn**

Pjenica od bakalara (100g) **23,50 kn**

Blagdanski kolači (1 kg) **140,00 kn**

Narudžbe primamo najkasnije do 23.12.2017.  
Preuzimanje je u hotelu 24.i 25.12.2017.

KONTAKT :  
TOMISLAV HRUBAN,  
IZVRŠNI ŠEF KUHINJE HOTELA THE WESTIN ZAGREB  
TOMISLAV.HRUBAN@WESTINZAGREB.COM  
+385 1 4892000 ILI +385 98 600 993



# SVEČANI NOVOGODIŠNJI BUFFET MENU

Delikatesni zalogaji uz piće dobrodošlice

---

Drniški pršut s istarskom salatom

Slavonska šunka pečena u kruhu  
- show cooking posluživanje u dvorani

Plata plemenitih sireva s jezgričavim i suhim voćem

Dukati aromatizirane palente  
s ružicom od dimljenog lososa

Terrina od divljači s umakom od crvenog ribizla

Galantina od sredozemnog brancina  
s hladno dimljenom tunom i 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

Jadranska salata od morskih plodova

Sushi display – birane japanske delicije

Izbor sezonskih salata s lepezom dressinga

---

Tradicionalni Westinovi 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 – show cooking priprema u dvorani

Filet crnog kovača s raguom od gambera, povrća i šafrana

Oceanska sabljarka u umaku od bijelog suhog vina

Pileći supreme s pečenom bundevom,  
obogaćen glaziranim kestenima

Pureća rolada punjena briem i zelenim šparogama

Svinjski medaljoni u mladom kajmaku

Westinov zimski pladanj – izbor domaćih sarmi  
i kobasica, s prilozima

Juneća pisanica Wellington

Janjeći kare u korici od začinskog bilja

Nabujak od špinata i crvene paprike

Njoki od bundeve

Tortelloni s pršutom

Vegetarijanske sarmice od kelja, s julienne povrćem

Basmati riža

Punjeni gratinirani krumpir

---

Trostruka čokolada sa želeom od malina

Osvježavajući parfait od ananasa

Lagana pjena od čokolade s narančom

Košarice „Mon Cheri“ s tamnom čokoladom i višnjama

Westinova mousse torta s čokoladom

Maroni glazirani čokoladom

Šareni voćni tartes

Tisuću listića s glazurom od šećera i čokolade

Novogodišnji voćni cocktail sa sirupom od agave

Tradicionalna orehnjača i makovnjača

Medena pita i splitska torta, u mignon varijanti

Palačinke punjene kremom od vanilije, u finom umaku od  
karamele

---

Lovački gulaš s okruglicama od kruha





# GALA DOČEK NOVE GODINE !

The Westin Zagreb uvijek oduševljava maštovitim gala dočecima Nove godine. Razveselit ćemo Vas i ponuditi Vam nešto posebno i jedinstveno. Dočekajte i proslavite Gala Novu godinu s nama!

Gala Nova godina u elitnom zagrebačkom hotelu Vam donosi:

Piće dobrodošlice (pjenušac, domaći aperitivi, punč)

Bijelo ili crveno hrvatsko sortno vino (0,375 l)

Gaziranu ili negaziranu mineralnu vodu (0,75l)

Pjenušac u ponoć

Uigran i rasplesan band

Plesne točke profesionalnih plesača

Radost, veselje, smijeh i najljepše uspomene...

Cijena: **835,00 kn po osobi**

Doček Nove godine za djecu do 6 godina je besplatan, a za djecu od 6 - 12 godina nudimo popust od 50%. Osiguravamo gratis parking za sve goste koji kod nas rezerviraju Gala doček Nove godine.

# NOVOGODIŠNJI PAKET

## VAŠ NOVI POČETAK U 2018

Novogodišnja gala večera **835 kn** uključuje piće dobrodošlice, raskošnu novogodišnju večeru, 1/2 butelje bijelog ili crvenog vina, 0,75 l mineralne vode, čašu pjenušca u ponoć, besplatan parking i uslugu čuvanja djece te zabavni glazbeni program te Gala doček Nove godine.

Zadovoljstvo nam je bilo osmisliti poseban novogodišnji paket za Vas koji obuhvaća:

- novogodišnju gala večeru u Kristalnoj dvorani
- noćenje za jednu ili dvije osobe u Deluxe sobi
- raskošan adventski doručak

Cijena Posebnog novogodišnjeg paketa iznosi **1.180 kn** za jednu osobu te **1.880 kn** za dvije osobe.

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000

IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM



# POSEBNE CIJENE NOĆENJA

## POSEBNE CIJENE SMJEŠTAJA TIJEKOM SLAVLJENIČKOG RAZDOBLJA

- Noćenje s bogatim adventskim doručkom u jednokrevetnoj Deluxe sobi s pogledom na grad **780,00 kn**
- Noćenje s bogatim adventskim doručkom u dvokrevetnoj Deluxe sobi s pogledom na grad **890,00 kn**

Cijene su izražene po sobi i noćenju. | Cijene uključuju pripadajući PDV. | Cijene ne uključuju boravišnu pristojbu. | Cijene uključuju produženo vrijeme odjave iz sobe (do 14:00h) bez nadoplate. | Cijene uključuju uranjeno vrijeme prijave u sobu (od 13:00h) bez nadoplate. | Posebna ponuda osigurava gostima 10 % popusta na redovne cijene hrane i pića konzumiranog u hotelskim barovima i restoranu.

### DOPLATE:

- Doplata za Apartman - **250,00 kn** po sobi i noćenju.
- Doplata za večernju blagdansku trpezu u restoranu Kaptol – **200,00 kn** po osobi i obroku

ZA SVE INFORMACIJE I REZERVACIJE, LJUBAZNO MOLIMO  
KONTAKTIRAJTE: +385 1 4892 095; +385 1 4892 025; +385 1 4892 000

IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM  
KATARINA.SIMATOVIC@WESTINZAGREB.COM  
WESTIN.ZAGREB@WESTINZAGREB.COM



**THE WESTIN**  
ZAGREB

# ŽELIMO VAM SRETAN BOŽIĆ I USPJEŠNU NOVU GODINU!

Sve navedene cijene uključuju PDV.

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.

