



THE WESTIN
ZAGREB

Blagdanska čarolija 2017.



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 jakobove 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 relisem 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 šampinjoni
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 truffel 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

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.

