

ZAŠTO SE VJENČATI U VRBNIKU?

Vrbnik se nalazi na sjeveroistočnoj obali otoka Krka. Grad se uzdiže na stijeni, te gleda na Velebitski kanal. Na ulazu u Vrbnik prostire se dvjesto hektara plodnih polja na kojima se uzgaja vinova loza, iz koje se proizvodi autohtono vino tog kraja, Žlahtina.

Odabrati Vrbnik za vaš dan znači postati dio posebnog mjesta gdje su tradicija i ljubav prema vinu toliko prisutni da grad čine jedinstvenim.





ZAŠTO SLAVITI VJENČANJE U PRŠUTANI GOSPOJA?



Pršutana Gospoja nalazi se na ulazu u grad, blizu ogromnog vinograda, okružena šumovitim brežuljcima i s prekrasnim pogledom na Vrbnik i more.

Odabrati Pršutanu Gospoja znači stvoriti uspomene koje će trajati cijeli život na jedinstvenom mjestu.



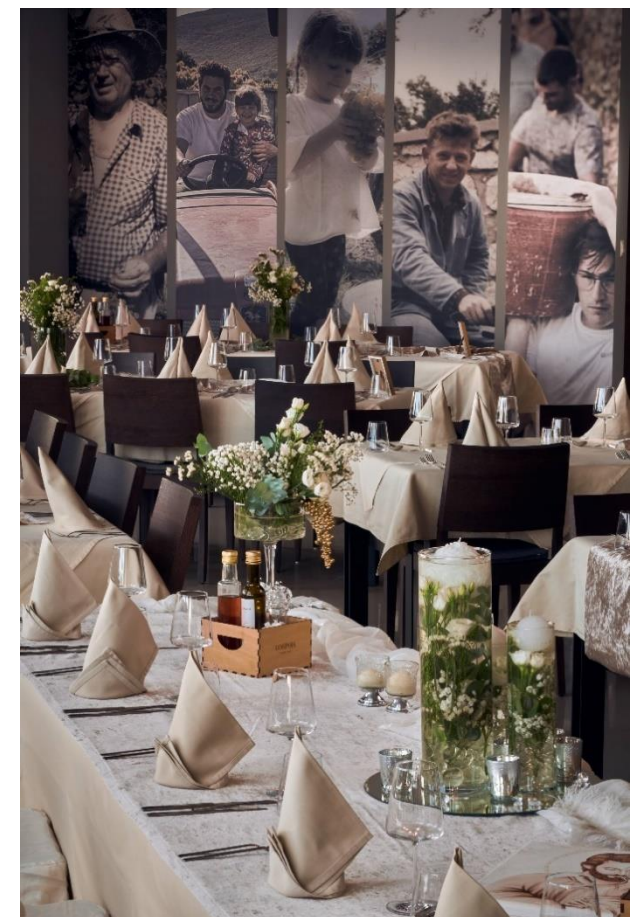
GOSPOJA

ČAROBNA ATMOSFERA



Postor može biti opremljen različitim svjetlosnim efektima prema Vašim željama, zajedno s šarenim cvjetnim aranžmanima pritom stvarajući atmosferu iz snova, gotovo idiličnu.

U ovom čarobnom scenariju, svaki se element prilagođuje kako bi vama i vašim gostima ponudio večer koja će ostati urezana u sjećanju.





SVADBENA VEČERA



Gospoja nudi nezaboravne svadbene večere, nudeći ekskluzivne menije koji zadovoljavaju svako nepce, s opcijama na bazi ribe i mesa, kako bi se savršeno prilagodili kulinarским preferencijama svakog para.



Gospoja blisko surađuje s Pekarom Vrbnik kako bi ponudila spektakularne svadbene torte, kombinirajući tradicionalne okuse i inovaciju za stvaranje slatkih remek-djela koja svako vjenčanje čine još posebnijim.





SVADBENA VEČERA

Ovdje ćete pronaći nekoliko prijedloga jelovnika, osmišljenih da inspiriraju Vaš izbor. Svaki od njih može biti prilagođen prema Vašim željama ili možete odabrati potpuno prilagođeni jelovnik, kreiran posebno za Vas.

MESNI MENI	RIBLJI MENI
Pršut Gospoja, tvrdi sir, domaći zapešt, slani inćun	Salata od hobotnice, marinirana sardela, slani inćun, pate od tune
Goveđa juha sa domaćim rezancima	Krem riblja juha
Šurlice sa goveđim gulašom	Šurlice sa umakom od kozica
Svadbena pečenje (teletina, svinjetina, pohani pileći filet, janjetina) Pečeni krumpir i grill povrće Sezonska salata	Miješana riba (fileti brancina i orade, odrezak sabljark, pohani oslić) Blitvom na dalmatinski i grill povrćem Sezonska salata
Vinska gulaš juha (buffet)	Gregada od bijele ribe (buffet)



SVADBENA VEČERA

MESNI MENI 7 SLJEDOVA	MENI VINOTEL
Bodulski pijat (pršut gospoja, pate od pileće jetrice i tartufa, krčka kobasica, tvrdi sir)	Morski pijat (salata od jadranske hobotnice, slani inćun, marinirani inćun, pate od bijele ribe, tartar od jadranskih kozica i jabuka)
Krem juha od celera i tartufa	Krem juha od jadranskih kozica
Makaruni sa gulašom od divljači	Šurlice sa janječim žgvacetom
Rižoto od teletine	Rižoto od vongola i dagnji sa sušenom rajčicom
Svinjski filet u umaku od šumskih gljiva na gratiniranom krumpiru	Filet brancina na kremi od cvjetače i caponata od povrća
Rumpsteak u umaku demi-glacé na tartufiranom krumpiru i sezonskim povrćem	Teleće pečenje na rimskom njoku sa umakom od zelenog papra
Zagorski štrukli (buffet)	Zagorski štrukli (buffet)

PRŠUTANA GOSPOJA
Sveta Nedilja 5, HR-51516 Vrbnik
OIB: HR 44369399194
T: +385 51309389
prsutana@gospoja.hr
www.gospoja.hr

GOSPOJA

NOĆ NEPREKIDNE ZABAVE



Na večeri vašeg vjenčanja možete uživati u živoj glazbi koja će oživjeti atmosferu slavlja i veselja. Vaši će gosti plesati i zabavljati se, stvarajući nezaboravne trenutke koji će obilježiti vaš poseban dan.



PRŠUTANA GOSPOJA
Sveta Nedilja 5, HR-51516 Vrbnik
OIB: HR 44369399194
T: +385 51309389
prsutana@gospoja.hr
www.gospoja.hr

GOSPOJA

HOTEL



Naš Vinotel Gospoja dostupan je onima koji žele boraviti u Vrbniku.

Ovaj hotel ima 22 sobe, svaka pažljivo uređena inspirirana temom vina i sve pružaju zadivljujući pogled na more.



Dodajući svom šarmu, hotel se može pohvaliti sa spa i wellness područjem koje nudi raznolikost tretmana i masaža, dizajniranih da pruže trenutke čistog opuštanja i blagostanja našim gostima, čineći njihov boravak još posebnijim i nezaboravnim.

