

HRVATSKI

GOSPOJA



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.



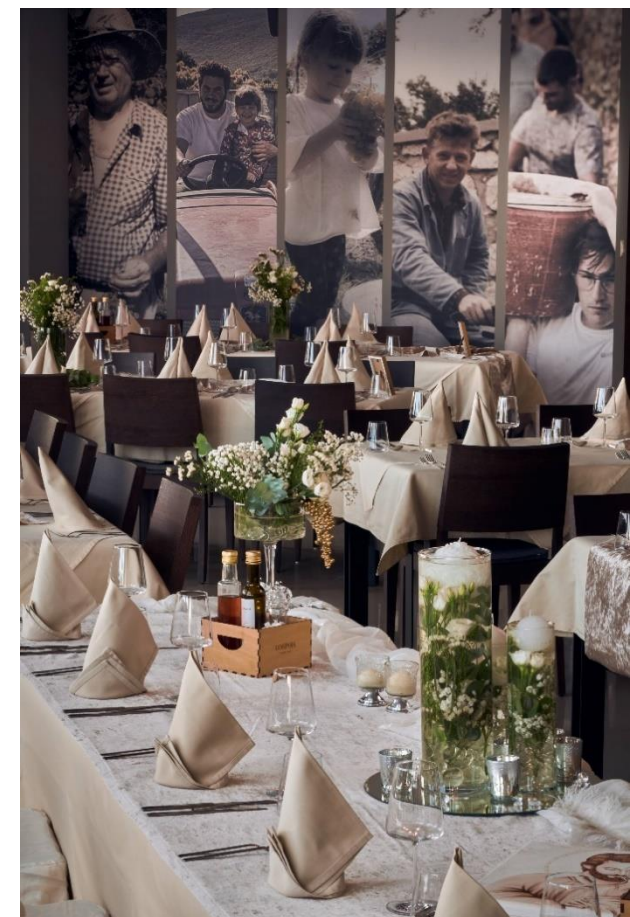
GOSPOJA

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 sabljjarke, 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-glace 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.



GOSPOJA

HOTEL

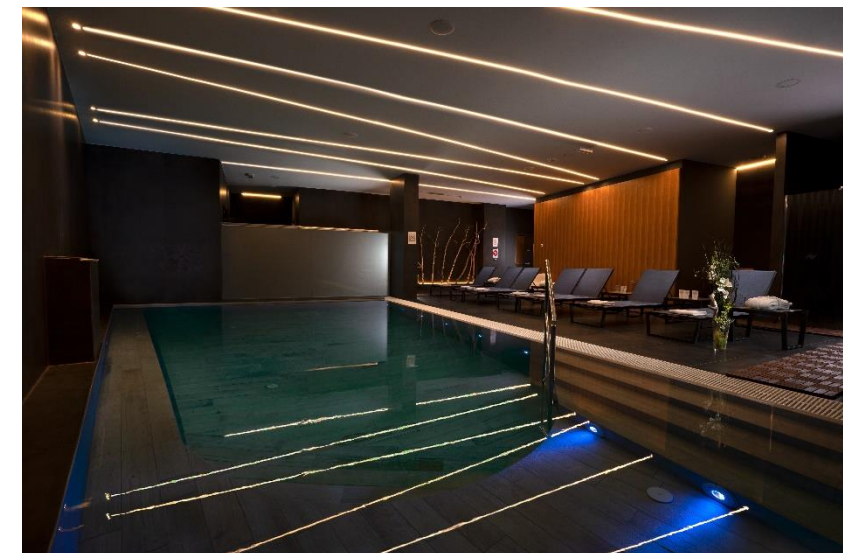


Naš Vinotel Gospoja dostupan je onima koji žele boraviti u Vrbniku.

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.



ENGLISH



WHY SHOULD YOU GET MARRIED IN VRBNIK?



Vrbnik is located on the northeastern coast of the island of Krk. The town stands on a hill facing the Velebit mountains. At the entrance of Vrbnik, two hundred hectares of fertile fields are where the typical wine Žlahtina is cultivated and produced.

Choosing Vrbnik for your wedding day means becoming part of a special place where tradition and love for wine are so present that they make the city unique.





WHY SHOULD YOU CELEBRATE YOUR WEDDING IN PRŠUTANA GOSPOJA?



Pršutana Gospoja is located at the entrance of the town near the vineyards, surrounded by wooded hills and with a beautiful view of the village of Vrbnik and the sea.

Choosing Pršutana Gospoja means creating memories that will last a lifetime.



GOSPOJA



A MAGICAL ATMOSPHERE

Evocative lighting installations and lively and colorful floral compositions will enrich the ambient and help create a dreamy, idyllic atmosphere.

In this magical scenario, each element converges to offer you and your guests an evening that will stay in memory as a celebration of elegance, taste and beauty.





THE WEDDING DINNER



Gospoja offers unforgettable wedding dinners. Its exclusive menus satisfy every palate, with fish and meat options that adapt perfectly to each couple's culinary preferences.



Gospoja collaborates closely with Pekara Vrbnik to offer wedding cakes. They combine traditional flavors and innovations to create sweet masterpieces that make every wedding even more unique.



GOSPOJA



THE WEDDING DINNER

Below, you will find some menu proposals designed to inspire your choice. Each can be customized according to your tastes, or, if you prefer, you can opt for a bespoke menu created specifically for you.

<i>MEAT MENU</i>	<i>FISH MENU</i>
Gospoja pršut (dried ham), cheese, homemade chopped pate, salted anchovies	Octopus salad, marinated sardines, salted anchovies, tuna paté
Beef soup with homemade noodles	Creamy fish soup
„Šurlice“ (traditional Vrbnik pasta) with veal goulash	„Šurlice“ (traditional Vrbnik pasta) with shrimp
Wedding roast (veal, pork, breaded chicken fillet, lamb) Baked potatoes and grilled vegetables Seasonal salad	Mixed fish (sea bass and sea bream fillet, swordfish steak, breaded cod) Chard dalmatian style and grilled vegetables Seasonal salad
Winegoulash soup and seasonal vegetables (buffet)	Whitefish Gregada (buffet)

GOSPOJA



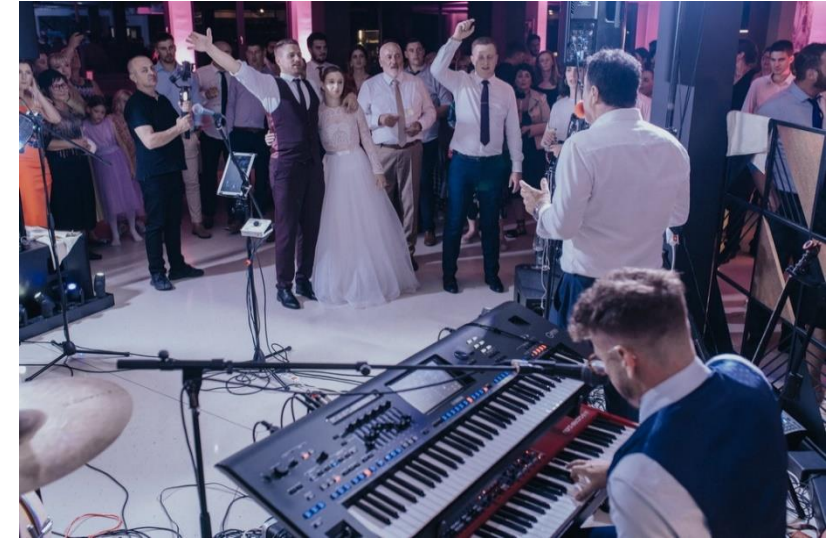
THE WEDDING DINNER

7-COURSE MEAT MENU	7-COURSE MENU OF MEAT AND FISH
Boduli Platter: Gospoja pršut (dried ham), chicken liver and truffle pate, Krk-sausage, cheese	Sea Platter: Adriatic octopus salad, salted anchovies, marinated anchovies, white fish pâté, Adriatic shrimp tartare with roasted apple
Celery and truffle cream soup	Adriatic shrimp cream soup
Macaroni with wild game goulash	„Šurlice“ (traditional Vrbnik pasta) with lamb goulash
Veal risotto	Clam and mussel risotto with sun-dried tomato
Pork fillet in wild mushroom sauce on au gratin potatoes	Sea bass fillet on cauliflower cream with vegetable caponata
Rump steak in demi-glace sauce on truffled potatoes and seasonal vegetables	Veal roast on roman gnocchi with green pepper sauce
Cheese strudel (buffet)	Cheese strudel (buffet)

GOSPOJA



A NIGHT OF NON-STOP CELEBRATION



The evening of your wedding will be animated by live music to entertain and bring the guests to dance.

Enjoy an atmosphere of celebration and joy that will make every wedding moment unforgettable.





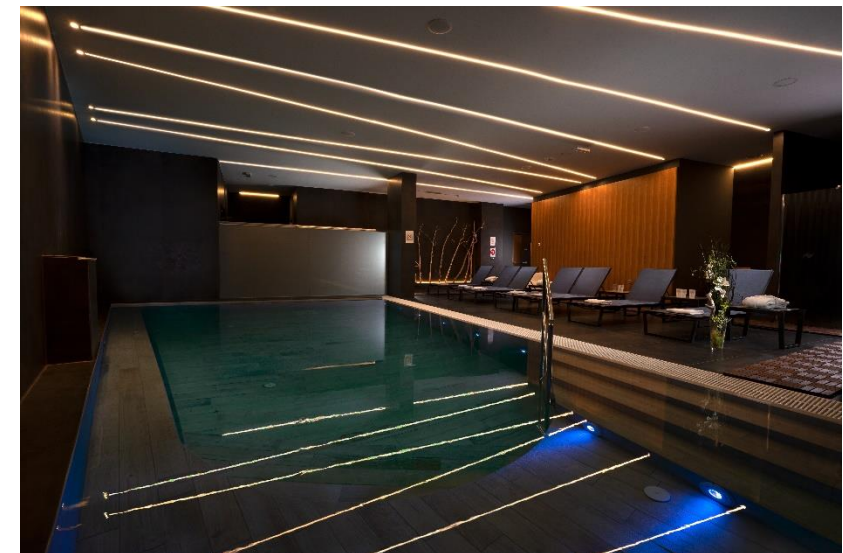
THE HOTEL



Our Vinotel Gospoja is available for those who wish to stay in Vrbnik. This hotel has 22 rooms, each finely furnished, inspired by the theme of wine and offering a breathtaking sea view.



Adding to its charm, the hotel boasts a spa and wellness area that offers a variety of treatments and massages. These treatments are designed to give our guests pure relaxation and well-being, making their stay even more special and memorable.



ITALIANO

GOSPOJA



PERCHÈ SPOSARSI A VRBNIK?

Vrbnik si trova sulla costa nordorientale dell'isola di Krk. La città erge su un promontorio affacciato sullo stretto del Velebit. All'entrata di Vrbnik si estendono duecento ettari di campi fertili dove si coltivano viti, da cui si produce il vino tipico del paese, lo Zlahtina.

Scegliere Vrbnik per il vostro giorno vuol dire entrare a far parte di un luogo speciale in cui le tradizioni culturali e il culto del vino sono talmente sentite che rendono la città unica.



PRŠUTANA GOSPOJA
Sveta Nedija 5, HR-51516 Vrbnik
OIB: HR 44369399194
T:
prsutana@gospoja.hr
www.gospoja.hr

GOSPOJA



PERCHÈ FESTEGGIARE LE NOZZE NELLA PRŠUTANA GOSPOJA?



La Pršutana Gospoja si trova all'ingresso della città vicino all'immenso vitigno, circondato da dalle colline boschive e con una bellissima vista sul paese di Vrbnik e sul mare.

Scegliere la Pršutana Gospoja significa creare dei ricordi che dureranno tutta la vita in un luogo unico.



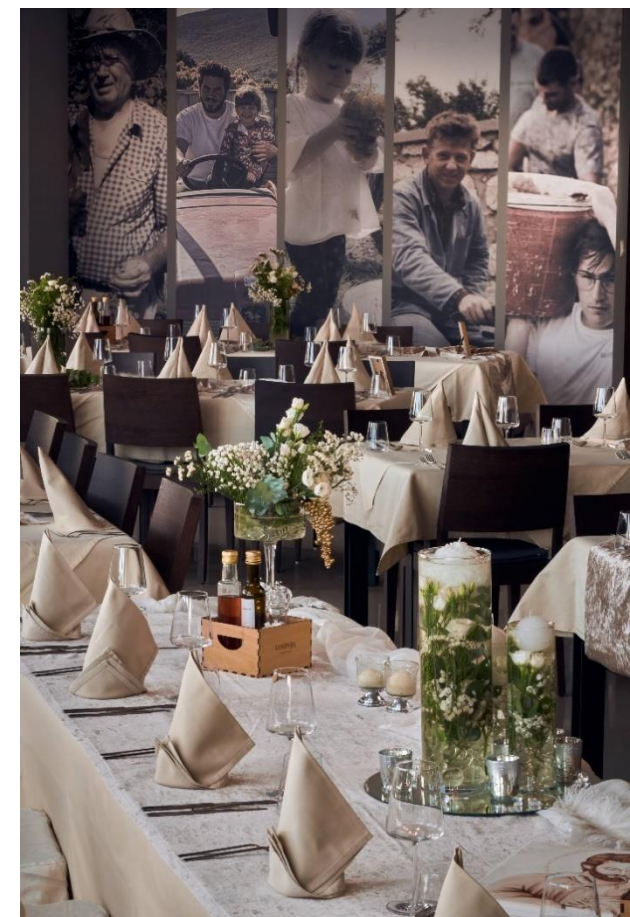
GOSPOJA

UN'ATMOSFERA MAGICA



Il locale sarà arricchito da suggestive installazioni luminose che, insieme a vivaci e colorate composizioni floreali, contribuiranno a creare un'atmosfera da sogno, quasi idilliaca.

In questo scenario magico, ogni elemento converge per offrirvi e ai vostri ospiti una serata che rimarrà impressa nella memoria come una celebrazione di eleganza, gusto e bellezza.





LA CENA NUZIALE



Gospoja offre indimenticabili cene di matrimonio, proponendo menù esclusivi che soddisfano ogni palato, con opzioni sia a base di pesce che di carne, per adattarsi perfettamente alle preferenze culinarie di ogni coppia.



Gospoja collabora strettamente con Pekara Vrbnik per offrire torte nuziali spettacolari, unendo sapori tradizionali e innovazione per creare dolci capolavori che rendono ogni matrimonio ancora più speciale.





LA CENA NUZIALE

Qui di seguito troverete alcune proposte di menu, pensate per ispirare la vostra scelta. Ciascuna di queste può essere personalizzata secondo i vostri gusti o, se preferite, potete optare per un menu su misura, creato appositamente per voi.

<i>MENU DI CARNE</i>	<i>MENU DI PESCE</i>
Prosciutto Gospoja, formaggio stagionato, lardo della casa, acciuga salata	Insalata di polipo, sarde marinate, acciuga salata, paté di tonno
Brodo di manzo con tagliatelle fatte in casa	Crema di zuppa di pesce
Šurlice (pasta tipica di Vrbnik) con goulash di manzo	Šurlice (pasta tipica di Vrbnik) con salsa di gamberi
Arrostato nuziale (vitello, maiale, filetto di pollo impanato, agnello) Patate al forno e verdure grigliate Insalata di stagione	Misto di pesce (filetto di branzino e orata, steak di pesce spada, merluzzo impanato) Bietole alla dalmata e verdure grigliate Insalata di stagione
Zuppa di goulash al vino con verdure di stagione (buffet)	Gregada di pesce bianco (buffet)



LA CENA NUZIALE

<i>MENU DI CARNE</i> <i>7 PORTATE</i>	<i>MENU MISTO CARNE E PESCE</i> <i>7 PORTATE</i>
Piatto di Boduli (prosciutto Gospoja, paté di fegato di pollo e tartufo, salsiccia di Krk, formaggio stagionato)	Piatto di mare (insalata di polpo adriatico, acciuga salata, acciuga marinata, paté di pesce bianco, tartare di gamberi adriatici e mela)
Crema di zuppa di sedano e tartufo	Crema di zuppa di gamberi adriatici
Maccheroni con goulash di selvaggi	Šurlice (pasta tipica di Vrbnik) con goulash di agnello
Risotto di vitello	Risotto di vongole e cozze con pomodoro secco
Filetto di maiale in salsa di funghi selvatici su patate gratinate	Filetto di branzino sulla crema di cavolfiore e caponata di verdure
Rumpsteak in salsa demi-glace su patate tartufate e verdure di stagione	Arrosto di vitello su gnocco romano con salsa di pepe verde
Strudel di formaggio (buffet)	Strudel di formaggio (buffet)



UNA NOTTE DI FESTEGGIAMENTI ININTERROTTI



La serata del vostro matrimonio sarà animata da musica dal vivo per far divertire e danzare gli invitati, creando un clima di festa e allegria che renderà ogni istante del vostro matrimonio memorabile.



PRŠUTANA GOSPOJA
Sveta Nedija 5, HR-51516 Vrbnik
OIB: HR 44369399194
T:
prsutana@gospoja.hr
www.gospoja.hr

GOSPOJA



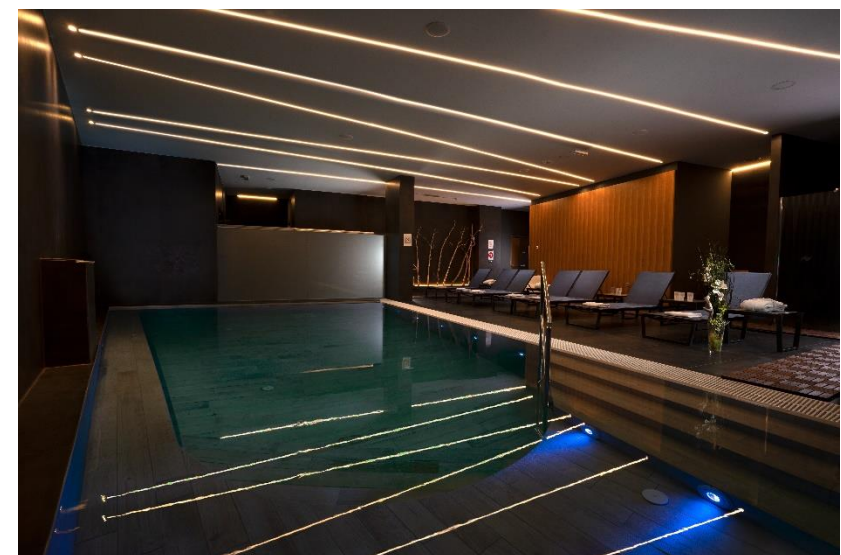
L'HOTEL



Il nostro Vinotel Gospoja è disponibile per coloro che desiderano soggiornare a Vrbnik. Questo hotel dispone di 22 stanze, ciascuna finemente arredata ispirandosi al tema del vino e offrendo tutte una vista mozzafiato sul mare.



Aggiungendo al suo fascino, l'hotel vanta una spa e un'area wellness che propone una varietà di trattamenti e massaggi, concepiti per offrire momenti di puro relax e benessere ai nostri ospiti, rendendo la loro permanenza ancora più speciale e indimenticabile.



DEUTSCH



WARUM SIE IN VRBNIK HEIRATEN SOLLTEN?



Vrbnik befindet sich an der nordöstlichen Küste der Insel Krk. Die Stadt liegt auf einem Hügel an der Meerenge des Velebit Gebirge. Am Ortseingang von Vrbnik bauen die Winzer auf 200 Hektar fruchtbarer Felder Weinreben an, aus dem der typische Wein dieser Region, die Žlahtina, gekeltert wird.



Wählen Sie Vrbnik für Ihren besonderen Tag. Werden Sie Teil eines Ortes, dessen kulturelle Traditionen, die Meeresluft und der Kult des Weines die Stadt so einzigartig machen.





WARUM SIE IHRE HOCHZEIT IN DER PRŠUTANA GOSPOJA FEIERN SOLLTEN?



Die Pršutana Gospoja liegt am Ortseingang in der Nähe der Weinfelder umgeben von bewaldeten Hügeln und einem atemberaubenden Blick auf Vrbnik und das Meer.

Sich für die Pršutana Gospoja zu entscheiden bedeutet, Erinnerungen entstehen zu lassen, die ein Leben lang halten.





EINE MAGISCHE ATMOSPHERE

Stimmungsvolle Lichtinstallationen und lebendige, farbenfrohe Blumenkompositionen werden ihr Fest bereichern und eine träumerische, idyllische Atmosphäre schaffen.

In diesem magischen Szenario kommen alle Elemente zusammen, um Ihnen und Ihren Gästen einen Abend zu bieten, der als ein Fest der Eleganz, des Geschmacks und der Schönheit in Erinnerung bleiben wird.





DAS FESTESSEN



Gospoja bietet ein hervorragendes Hochzeitsmahl. Die exklusiven Menüs erfreuen jeden Gaumen, mit Fisch- und Fleischoptionen, die sich perfekt an die kulinarischen Vorlieben jedes Paares anpassen.



Gospoja arbeitet eng mit der Bäckerei Vrbnik zusammen, um Hochzeitstorten anzubieten. Um jede Hochzeit zu etwas ganz Besonderem zu machen, werden traditionelle Geschmacksrichtungen und Innovationen kombiniert und süße Meisterwerke geschaffen.





DAS FESTESSEN

Hier finden Sie einige Menüvorschläge, die Sie bei Ihrer Auswahl inspirieren sollen. Jedes dieser Menüs kann nach Ihrem Geschmack angepasst werden. Sie können sich jedoch auch für ein speziell für Sie zusammengestelltes Menü entscheiden.

<i>FLEISCHMENÜ</i>	<i>FISCHMENÜ</i>
Gospoja Prosciutto, Hartkäse, hausgemachte Pastete, gesalzene Sardellen	Oktopussalat, marinierte Sardinen, gesalzene Sardellen, Thunfischpastete
Rindsuppe mit hausgemachten	Fischsuppe
Šurlice (traditionelle Vrbnik-Nudeln) mit Rindergulasch	Šurlice (traditionelle Vrbnik-Nudeln) mit Scampi
Fleischplatte (Kalbfleisch, Schweinefleisch, paniertes Hühnerfilet, Lammfleisch) Gebackene Kartoffeln und gegrilltes Gemüse Salat der Saison	Fischplatte (Seebarsch- und Seebrassenfilet, Schwertfischsteak, paniertes Kabeljau) Mangold auf dalmatinischer Art und gegrilltes Gemüse Salat der Saison
Weingulaschsuppe (Buffet)	Fischgregada (Buffet)

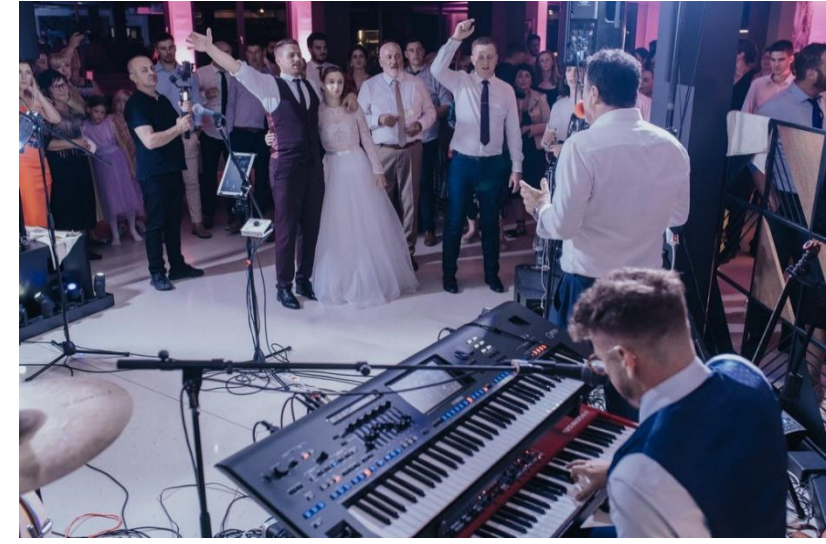


DAS FESTESSEN

<i>7-GÄNGE FLEISCHMENÜ</i>	<i>7-GÄNGE MENÜ FLEISCH UND FISCH</i>
Boduli-Platte (Gospoja Prosciutto, Hühnerleber-Trüffelpastete, Krk-Wurst, Hartkäse)	Meeresplatte (Oktopussalat, gesalzene Sardellen, marinierte Sardellen, Fischpastete, adriatisches Garnelentartar mit geröstetem Apfel)
Sellerie-Trüffel-Creme-Suppe	Adriatische Garnelencremesuppe
Makkaroni mit Wildgulasch	Šurlice (traditionelle Vrbnik-Nudeln) mit Lammgulasch
Kalbsrisotto	Venus- und Miesmuschelrisotto mit sonnengetrockneten Tomaten
Schweinefilet in Waldpilzsauce auf überbackenen Kartoffeln	Wolfsbarschfilet auf Blumenkohlpüree mit Gemüse-Caponata
Rumpsteak in Demi-Glace-Sauce auf getrüffelten Kartoffeln und Gemüse der Saison	Kalbsbraten auf römischen Gnocchi mit grüner Pfeffersauce
Käsestrudel (Buffet)	Käsestrudel (Buffet)



EINE UNVERGESSLICHE NACHT ERLEBEN



Der Abend Ihrer Hochzeit wird durch Live-Musik belebt, die die Gäste unterhält und zum Tanzen bringt. Genießen Sie eine Atmosphäre des Feierns und der Freude, die jeden Hochzeitsmoment unvergesslich macht.





DAS HOTEL

Unser Vinotel Gospoja steht denjenigen zur Verfügung, die in Vrbnik übernachten möchten. Das Hotel verfügt über 22 Zimmer. Sie sind modern eingerichtet, vom Wein inspiriert und bieten einen atemberaubenden Blick aufs Meer.



Das Hotel verfügt außerdem über einen Spa- und Wellnessbereich, in dem eine Vielzahl von Behandlungen und Massagen angeboten werden. Diese Behandlungen bieten unseren Gästen pure Entspannung und Wohlbefinden, um ihren Aufenthalt noch unvergesslicher zu machen.

