



Sheraton®

ZAGREB HOTEL



**Naša
blagdanska
čarolija**



Za dodatne informacije i rezervacije, kontaktirajte nas:

ODJEL PRODAJE SHERATON ZAGREB HOTELA

Sheraton.Zagreb@SheratonZagreb.com

Antonija.Marjanovic@SheratonZagreb.com

Matea.Lilic@SheratonZagreb.com

Lucija.Puksar@SheratonZagreb.com

t +385 1 4599 104

t +385 1 4599 105

t +385 1 4599 114

www.sheratonzagreb.com

SHERATON ZAGREB HOTEL

Kneza Borne 2

HR - 10000 Zagreb, Hrvatska

t +385 1 4553 535

f +385 1 4553 035



Želimo Vam ugodne božićne blagdane i uspješnu 2018!

Bliži se najsvečanije razdoblje godine, vrijeme kad okupljamo svoje najmilije, kada se prisjećamo svih izazova i uspjeha godine koja će uskoro završiti... Ovo je vrijeme kada zahvaljujemo poslovnim partnerima, obitelji i prijateljima, kada blagujemo i slavimo te se pripremamo za izazove i pokoje lijepo iznenađenje u narednoj godini.

Pripremili smo za Vas, kao i svake godine, obilje ponuda; od raznovrsnih božićnih domjenaka, adventskih i božićnih slastica, raskošnog obiteljskog božićnog ručka, novogodišnjeg buffet menua na Silvestrovo u Velikoj dvorani.

Čitavu adventsku, božićnu i novogodišnju bajku Vam omogućuje naš iskusan i stručan tim. Želimo da Vam se hladni zimski dani, uz našu malu pomoć, pretvore u čaroliju te da Vam se sve božićne želje i planovi za nadolazeću godinu ispune.



Sheraton[®]

ZAGREB HOTEL



Restorani i barovi

Blagdanska čarolija okusa,
od 3. prosinca 2017.

www.kraljtomislav.com



Restorani Fontana i Kralj Tomislav

ADVENTSKI BUFFET RUČAK

Svake adventske nedjelje, od 12 do 16 sati, uz opuštajući pijanistički recital, očekuje Vas bogat buffet ručak, s uključenom čašom pjenušca, po cijeni od 190,00 kn po osobi. *

BOŽIČNI BUFFET RUČAK

Bogati božićni buffet ručak te tradicionalni božićni specijaliteti Vas očekuju na Božić od 12 do 16 sati. Čaša pjenušca je uključena u cijenu od 245,00 kn po osobi. *

NOVOGODIŠNJI OBITELJSKI BUFFET RUČAK

Počastite svoju obitelj raskošnim blagdanskim delicijama, uz nježne zvukove klavira. Očekuje Vas 1. 1. 2018., od 12 do 16 sati, bogat buffet ručak po cijeni od 245,00 kn, s uključenom jednom čašom pjenušca po osobi te uključenim parkingom. *

*Na raspolaganju Vam stoji besplatan parking te besplatan ručak za djecu do 6 godina te popust od 50% za ručak djece do 12 godina starosti.

ADVENTSKI BUFFET RUČAK
od 12:00 do 16:00 sati

CIJENA
190 KN po osobi

BOŽIČNI BUFFET RUČAK
od 12:00 do 16:00 sati

CIJENA
245 KN po osobi

**NOVOGODIŠNJI OBITELJSKI
BUFFET RUČAK**
od 12:00 do 16:00 sati

CIJENA
245 KN po osobi



Cafe Imperial

ADVENTSKA PROMOCIJA KAVA I KOLAČ

Zahvaljujemo Vam što ste proveli godinu s nama, te Vam prigodom blagdana, u znak pažnje, nudimo kavu ili čaj te posebnu porciju/komad naše slasne božićne torte, po posebnoj cijeni od 23,00 kn po osobi.

Posjetite naš Imperial Cafe i počastite se našim malim, ukusnim znakom pažnje.

CAFE IMPERIAL

Dostupno svakim danom
od 3.12. do 31.12.2017.

CIJENA

23 KN po osobi





Piano Christmas Bar

KUHANO VINO I ADVENTSKE DELICIJE

Paired - Spoj i sljubljanje neočekivanih okusa

Pozivamo Vas da kušate spoj neočekivanih okusa, u sklopu našeg Paired programa. Predstavljamo samo neke od mnoštva delicija koje sljubljujemo za Vas po cijeni od 55,00 kn:

1. Šalica kuhanog crvenog ili bijelog vina poslužena uz; medeni kolačić, punjenu zvjezdicu, volovsko orah oko i voćnu košaricu
2. Šalica kuhanog crvenog ili bijelog vina poslužena uz; marun u čokoladi, ušećereni bademi, biskvitni kolačić, fritulu s jabukom

3. Šalica kuhanog crvenog ili bijelog vina poslužena uz; urmašica u slatkom sirupu, punjena suha smokva, raviol, kokos kuglica punjena čokoladom

BOŽIĆNE PJESME UZ KLAVIR

All I want for Christmas, O Holy night, O Christmas Tree...

Opustite se uz popodnevni čaj i adventske kolačiće nakon adventskog ručka, u našem blagdanskom Piano Baru, uz kamin i biblioteku. Pripremite note i zapjevajte u hladne zimske noći, četvrtkom od 19 sati.



Blagdanski domjenci i proslave sa stilom

Bliži se kraj godine, pravo je vrijeme za počastiti Vaše poslovne partnere elegantnim domjenkom u jednoj od naših novo uređenih, raskošnih dvorana. Odaberite jedan od naših maštovitih menija i dvoranu koja najbolje odgovara Vašim željama i potreba, a naši će organizatori blagdanskim domjenakom osmisliti Vaš idealni blagdanski domjenak ili proslavu.



Sheraton[®]

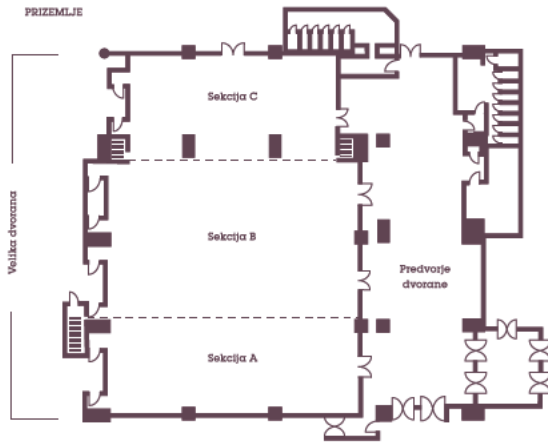
ZAGREB HOTEL



Velika dvorana
Sheraton Zagreb Hotela



Tlocrta dvorana



1. KAT





Kapaciteti dvorana

| Dvorane | Dnevno svjetlo | Površina (m ²) | Visina stropa (m) | Kino postav | Učionica | Banket | Koktel |
|-------------------|----------------|----------------------------|-------------------|-------------|----------|--------|--------|
| VELIKA DVORANA | ne | 617 | 4,70 | 600 | 250 | 450 | 800 |
| SEKCIJA A | ne | 170 | 4,70 | 130 | 70 | 70 | 100 |
| SEKCIJA B | ne | 292 | 4,70 | 300 | 150 | 300 | 200 |
| SEKCIJA C | ne | 150 | 3,50 | 90 | 50 | 60 | 80 |
| SPLIT | da | 16 | 2,60 | 10 | 8 | 10 | 8 |
| DUBROVNIK | da | 34 | 2,60 | 20 | 15 | 20 | 15 |
| OPATIJA | da | 31 | 2,60 | 20 | 15 | 20 | 15 |
| PULA | da | 37 | 2,60 | 25 | 18 | 20 | 20 |
| ZAGREB | da | 51 | 2,60 | - | - | 20 | - |
| SPLIT / DUBROVNIK | da | 50 | 2,60 | 40 | 25 | 30 | 25 |
| OPATIJA / PULA | da | 68 | 2,60 | 65 | 35 | 40 | 50 |
| BERLIN | da | 18 | 2,60 | 10 | 6 | 10 | 8 |
| PARIS | da | 22 | 2,60 | 10 | 6 | 10 | 8 |
| MADRID | da | 34 | 2,60 | 16 | 12 | 12 | 15 |
| LONDON | ne | 40 | 2,60 | 18 | 12 | 16 | 20 |
| MILANO | ne | 30 | 2,60 | 14 | 12 | 12 | 10 |
| KRALJ TOMISLAV | da | 150 | 3,00 | 80 | 50 | 80 | 10 |





Božićni domjenci sa stilom

Naporno ste radili cijelu godinu, počastite sebe i Vaše zaposlenike, zahvalite poslovnim partnerima na vjernosti i suradnji tijekom godine i zabavite se sa stilom!

Odaberite između nekoliko neodoljivih ponuda naših božićnih domjenaka; od cocktail, preko službenih i buffet jelovnika - sigurni smo da ćete odabrati najbolje za Vas.



Božićni Cocktail 1

HLADNI ZALOGAJI

Carpaccio od hobotnice
Hrskave lađice punjene pjenicom
od sira i vlasca s ružicom lososa
Hrskavi zalogaj od mozzarelle
i trešnjastih rajčica
Listić pršuta s dinjom i hrskavcem

TOPLI ZALOGAJI

Rolice od teletine i vrganja
Pileći noiseti s pestom od naranče
i badema
Mesne okruglice sa sirom
Tople pogačice s dijon senfom i
domaćom kobasicom s
kardamonom

SLATKI ZALOGAJI

Kesten u čokoladi
Lepeza macaron kolačića
Kolačić od sira i meda
Voćna košarica

Božićni domjenci Cocktail postav

Neformalno druženje
uz cocktail stolove,
svijeće i DJ-a...
(prijedlog)

CIJENA

185 KN po osobi



Božićni Cocktail 2

HLADNI ZALOGAJI

Cocktail zalogaji s račićima Martinique
Štapići s mozzarellom, svježim bosiljkom
i rajčicom

Kanape s mariniranim inćunima u soku
od limuna

Čašice punjene kremom od sira i pilećim
confitom

Tapioke omotane pršutom

Slavonski uštipci

TOPLI ZALOGAJI

Pileći ražnjići s povrćem

Hamburški ražnjići

Svinjski medaljoni u omotu od pancete s umakom od majčine dušice i peperoncina

Mesne okruglice sa sirom u šlafroku od kima

Ramsteak punjen fetom

Govedi file punjen maslinama u crnom vinu sa pomme noisettima

SLATKI ZALOGAJI

Princes krafne s kremom od
prženih lješnjaka

Parfe od čokolade

Alkazar

Med limun kocka

Košarice s kremom od jogurta
i marelicom

Pita od sira

Svježe rezano voće

Božićni domjenci Cocktail postav

Neformalno druženje
uz cocktail stolove,
svijeće i DJ-a...
(prijedlog)

CIJENA

235 KN po osobi



Božićni Jelovnik 1

HLADNO PREDJELO

Carpaccio od hobotnice i račića sa salatom od mladih izdanaka

GLAVNO JELO

File žutorepe tune mariniran s đumbirom i rižinim octom, s pjenicom od graška i wasabija i toplim sushijem sa šparogama

DESERT

Torta od tamne čokolade i maka sa sladoledom od mascarpone sira

Božićni domjenci Služena večera

Raskošan gala domjenak, okrugli stolovi, svijeće, cvijeće, i služena večera.

CIJENA

195 KN po osobi



Božićni Jelovnik 2

HLADNO PREDJELO

Pjena od bakalara s krakom lignje i kukuruznim hrskavim kruščićima

TOPLO PREDJELO

Zapečeni zagorski štrukli

GLAVNO JELO

Teleći medaljon s krokantom od majčine dušice i svinjski medaljon punjen s dixelom od vrganja
Povrće kuhano s muškatnim oraščićem i pitom od krumpira i cimeta

DESERT

Torta od jabuke i crnog ruma s mascarpone sirom

Božićni domjenci Služena večera

Raskošan gala domjenak, okrugli stolovi, svijeće, cvijeće, i služena večera.

CIJENA

220 KN po osobi



Božićni Jelovnik 3

HLADNO PREDJELO

Hladna prigorska plata (domaća šunka, samoborska salama, kuhani sušeni jezik i meso iz kosane masti, zagrebački sir, hren i muštarda)

TOPLO PREDJELO

Consommé od govedeg repa i gina Istarski pljukanci u krem umaku od dimljene pastirve i kopra

GLAVNO JELO

Pureći medaljoni s pestom od limuna, naranče i pečenih badema s pečenim rajčicama i tikvicama uz pjenu od krumpira i limuna

DESERT

Varaždinska torta od kestena

Božićni domjenci Služena večera

Raskošan gala domjenak, okrugli stolovi, svijeće, cvijeće, i služena večera.

CIJENA

265 KN po osobi



Božićni Buffet Izbor 1

Pečena šunka u kori od kruha
poslužena sa svježim sirom, vrhnjem
i hrenom

Dalmatinski pršut i slavonski kulen

Medaljoni od lososa s tartar umakom

Salata od hobotnice i krumpira s
dresingom od luka, limuna i maslinova ulja

Pečeno povrće s talijanskim dresingom

Hrskavi krastavci s dresingom od senfa
s koprom

Povrtna salata s dresingom od oraha i
pečenog luka

Izbor sireva posluženih s voćem

Salata od rajčice i mozzarelle s pestom
od rukole

Lepeza sezonskih salata s umacima

Rižoto s kozicama i mladim lukom

Sheraton zapečeni štrukli u slatkome vrhnju

Turnedo od svinjske pisanice
poslužen s umakom od bijelog
vina, valjušci

File od brancina i lososa u umaku
od pjenušca

Pečena teletina s ružmarinom i
češnjakom

Pileći svitak sa šunkom i sirom

Gratinirani krumpir u slatkome vrhnju

Miješano svježe povrće pečeno
na žaru

Tisuću listića

Torta Imperial

Dubrovačka rožata i fritule

Torta od sira i šumskog voća

Ekleri i princes krafne s tamnom
čokoladom

Svitak od kestena

Crostata s kruškama

Čokoladne i voćne pjenice

Svježe rezano voće

**Božićni domjenci
Buffet menu**

CIJENA

235 KN po osobi



Božićni Buffet Izbor 2

Listići pršuta na salati od rukole
Rolice od pečenih tikvica i mladog
sira s pinjolima

Medaljoni od lososa na kolutićima
krastavca sa kremom od hrena i
zelenih jabuka

Hobotnica na listu cikorijske
krumpirom

Dimljeni zagrebački sir s groždem
Salata od pečenog mariniranog
povrća i pečene junetine

Pljukanci s gamberima i paškim sirom
Rižoto od junećeg repa s listićima
mladog sira

Gregada od liganja na dubrovački
File brancina i lignja sa žara, riža
sa špinatom

Lagano pečeni teleći hrbat s
povrćem sa žara
Janjeći but dinstan u crnom
vinu, dukati od krumpira
Glazirana pureća prsa sa
javorovim sirupom, pogačice
od palente sa šećercem

Hrskave košarice punjene
kremom i voćem
Kesten odrezak s tučenim
vrhnjem
Splitski kolač i pita od rogača
s voćem
Rožata s prženim bademima
i ravioli u mednom sirupu
Savijača od jabuka
Bečki kuglof s umakom
od vanilije
Torta od mliječne čokolade
i karamele
Svježe rezano voće

**Božićni domjenci
Buffet menu**

CIJENA
265 KN po osobi



Premium božićni domjenak

Jedinstveni carpaccio od omekšane hobotnice s rikulom i salatom od koromača obliven djevičanskim maslinovim uljem

Malvazija Meneghetti; klasične voćne note uz karakterističnu cvjetnu aromu, Istarsko vinogorje

Chic consommé od fazana s okruglicama od griza i celestinom od špinata Istarski pljukanci, izrađeni od najfinijeg domaćeg brašna, s julienne junetinom i umakom od tartufa

Graševina Goldberg; obogaćeno voćnim aromama, profinjeno, skladnog okusa, Baranjsko vinogorje

Marinirani tournedo juneće pisanice s umakom od reduciranog barrique plavca uz složenac od krumpira te pire od mladog boba
Lepeza hrskave salate

Plavac Mili; sočno, uravnoteženo, slasno, zrelo vino, Pelješko vinogorje

Topli čokoladni biskvit poslužen s kompotom od naranče i limuna, obogaćen domaćim sladoledom od vanilije

Muškat ruža; desertno crveno vino, arome ružinih latica, Istarsko vinogorje

Originalni lovački ragu, delicija od divljači, kuhan u Tomislav crnom pivu s knedlima od kruha

Cabernet Sauvignon Merlot; harmonično, pitko vino zrelih tanina, Beljsko vinogorje

**PREMIUM BOŽIĆNI
DOMJENAK**

CIJENA

599 KN po osobi



Ponesite za van

Poslužite kod kuće, u uredu ili na gradanju! Iznenadite i razveselite našim iznimnim delicijama, gdje god ih poslužili. Pripremili smo za Vas bogatu ponudu slatkih i slanih blagdanskih delicija.

BOŽIĆNI KOLAČI

Svečano dekorirani i zapakirani raznovrsni kolači, Vama na izbor, veličine od 500 g i 1000 g - kiflice od vanilije, makovnjača, orahnjača, bečki kuglof, božićne šapice, zimski kolačići s potpisom Sheraton Zagreb hotela.

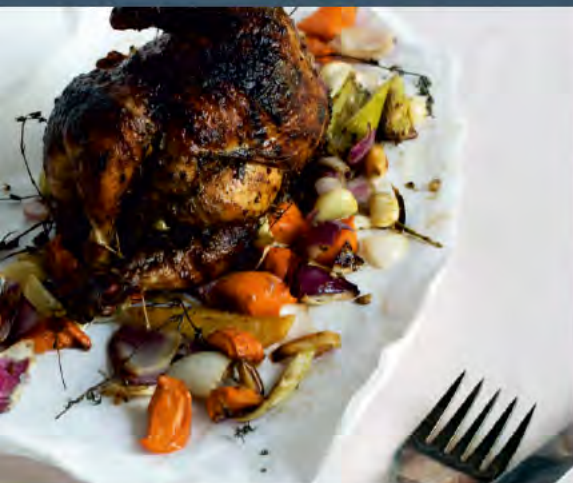
PRODAJA BOŽIĆNIH DELICIJA ISPRED CAFEA IMPERIAL

U razdoblju od 3.12. do 22.12.2017. svakako posjetite naš mali prodajni štand, u Draškovićevoj ulici, ispred Cafea Imperial, gdje ćemo prodavati svježe adventske delicije, božićne kolače, kuhano vino i toplu čokoladu, kao i bogate blagdanske poklon košare.

Božićni kolači

CIJENA

130 KN /kg



Sheraton Classic Blagdanska košara

1 kg pečene purice ili pečene patke
1 kg začinjenih mlinaca
500 g orahnjače
500 g makovnjače

Sheraton Deluxe Blagdanska košara

1 kg pečenog odojka
800 g salate (rajčica, paprika, grah i francuska salata)
500 g kolačića
boca pjenušavog vina Poy

**Sheraton Classic
Blagdanska košara**

CIJENA
495 KN

**Sheraton Deluxe
Blagdanska košara**

CIJENA
565 KN



Zagrebački kolač torta “srce”

Jedinstveni, autorski kolač naše kompanije, osmišljen u našem hotelu jedinstvena je kombinacija raznovrsnih slojeva čokolade i posebnih, tajnih sastojaka. Ovaj maštoviti kolač u obliku srca, možete naručiti po cijeni od 180,00 kn (jedan je kolač dostatan za 6 osoba).

Zagrebački kolač torta “srce”

(jedan je kolač dostatan
za 6 osoba)

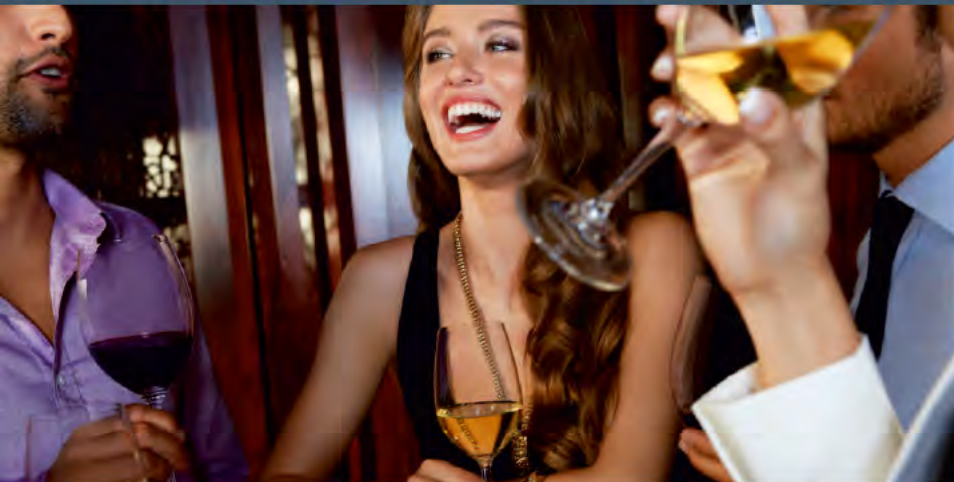
CIJENA

180 KN



Provedite nezaboravnu noć u Sheraton Zagreb hotelu

Želite li provesti noć u našim udobnim Deluxe sobama nakon neke od božićnih proslava pripremili smo posebnu cijenu noćenja za Vas već od 825,00 kn po osobi.



Flamenco doček Nove godine uz raskošan Buffet menu

**Velika dvorana Sheraton Zagreb hotela od 20 sati
Broj mjesta ograničen!**

Uđite u Novu godinu u najboljem ozračju u Velikoj dvorani Sheraton Zagreb hotela, uz pregršt biranih jela te uz vesele taktove flamenca.

CIJENA

825 KN po osobi

Uključeno 24 sata parkiranja gratis.

Više informacija na sljedećim kontaktima:

Matea.Lilic@sheratonzagreb.com
T: +385 1 4599 114

Lucija.Puksar@SheratonZagreb.com
T: +385 1 4599 104



Buffet Meni

HLADNA PREDJELA

Empanadas
Tatarski odrezak od lososa s pjenicom od avokada
Pršut s pečenim domaćim maslinama
Izbor domaćih i stranih sireva s voćem
Topla šunka u kruhu
Španjolski domaći naresci
Španjolska salata od hobotnice i slanotka
Tučeni bakalar
Andaluzijska salata od piletine i artičoka
Salata od mini rajčice i mozzarelle
Salata od povrća s punjenim jajima i kavijarom
Listići tune s grahom i salatom
Izbor sezonskih salata

TOPLA PREDJELA

Hladna gazpacho juha
Krepka juha od fazana s povrćem
i okruglicama od griza
Paella Espanola
Ravioli od krumpira punjeni s kremom od bakalara
i šafrana s gamberima
Zapečene zagorske štrukle

GLAVNA JELA

Pureći zabatak s umakom od škampa
i rižotom od tikvica
Slow-baked juneći ramsteak s pečenim krumpirima
i sotiranim povrćem
Svinjski medaljoni u korici od krumpira, s mladim
povrćem kuhanim na
pari od pjenušca i maslaca
Mesne kuglice s pečenim grahom
Rabo de toro/ragu od junećeg repa
Gamberi al ajillo
Pirjani janjeći but s povrćem
Soljeni bakalar u umaku Holandez, na pjenici od graška

SLASTICE

Zagrebačka torta
Voćni tart od mandarina
Torta s kestenom
Torta od meda i limuna
Savijače od jabuka i višanja
Čašice punjene pireom od kestena
Crema Catalana
Španjolska torta od sira
Voće u uprženom mlijeku
Princes krafne s nugat kremom
Punjeni španjolski uštipci
Zimska torta
Šarlota od naranči

RANO JUTARNJI

OKREPLJUJUĆI ZALOGAJI

Pečeni mladi odojak

ili

Pikantni gulaš

ili

Pečena mlada janjetina



Novogodišnji paket

Čarolija je potpuna s Novogodišnjim paketom. Baš sve što Vam je potrebno da zapečatite Staru godinu i uđete u novu 2018. je raskošna gala večera i doček Nove godine, čarobna atmosfera novouređenog hotela Sheraton Zagreb, noćenje i okrjepjujući doručak u našem hotelu.

Novogodišnji paket uključuje:

Raskošan buffet meni i flamenco zabavni program
Velika dvorana Sheraton Zagreb hotela i flamenco program
Noćenje u Deluxe sobi
Vrhunski Novogodišnji doručak u Restoranu Fontana ili poslužen u Vašoj sobi
Besplatno korištenje Wellness & Beauty Centra Murad (fitness, saune i unutarnji bazen)
Besplatan brzi bežični Internet
Gratis parking

Posebna ponuda

Zadovoljstvo nam je ponuditi Vam od 27.12.2017. do 02.01.2018.

(ova ponuda se ne odnosi na datum 31.12.2017.) posebne cijene noćenja s doručkom tijekom slavljeničkog razdoblja:

Cijene noćenja s doručkom uključuju gratis parking, Wifi te neograničeno korištenje bazena, fitnesa i sauna Wellness & Beauty Medical Centra Murad u Sheraton Zagreb hotelu.

Cijena Novogodišnjeg paketa iznosi:

1.388 KN
Noćenje u Deluxe sobi s doručkom i Novogodišnja proslava za jednu osobu

2.025 KN
Noćenje u Deluxe dvokrevetnoj sobi s doručkom i Novogodišnja proslava

Posebna ponuda cijena

od 645 KN
Noćenje u jednokrevetnoj Deluxe sobi

720 KN
Noćenje u dvokrevetnoj Deluxe sobi



Sheraton®

ZAGREB HOTEL

Kontakt

ODJEL PRODAJE

SHERATON ZAGREB HOTELA

Sheraton.Zagreb@SheratonZagreb.com

Antonija.Marjanovic@SheratonZagreb.com

Matea.Lilic@SheratonZagreb.com

Lucija.Puksar@SheratonZagreb.com

t: +385 1 4599 104

t +385 1 4599 105

t +385 1 4599 114

www.sheratonzagreb.com

SHERATON ZAGREB HOTEL

Kneza Borne 2

HR - 10000 Zagreb, Hrvatska

t +385 1 4553 535

f +385 1 4553 035

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.