

Sanjska poroka s pogledom na morje



KAMIN
Restaurant



Predstavljajte si dan, ko se modrina neba zlije z modrino morja, sonce pa obsije vsak kotiček vašega popolnega trenutka.

To je dan, ko se obljubite ljubezni, dan, ki ga boste pomnili za vedno. In prav takšen dan lahko doživite v Restavraciji Kamin na Belvederju.

Na hribu, kjer se odpira eden najlepših razgledov na Jadransko morje, se nahaja **Restavracija Kamin** – oaza, kjer se ljubezen sreča z vrhunsko kulinariko.

Tukaj se srečajo vonji svežih morskih jedi in okusov, ki vašo poročno gostijo povzdignejo na popolnoma novo raven.

Vse na enem mestu...

CIVILNI OBRED

Travnik
Steklenjak



POROČNO SLAVJE

Sala Grande
Sala Kamin
Terasa



NAMESTITEV

Cliff Hotel & Spa 4*
Ville Belvedere 3*



Civilni obred



Doživite nepozaben civilni obred na naši prečudoviti zelenici s čarobnim razgledom na morje.

V primeru slabega vremena se obred izvede v steklenjaku restavracije.



Poroka v Sali Grande



Dvorana sprejme do 90 oseb.

Paket Silver: meni + pijača po dejanski porabi

Paket Diamond: all inclusive
Vključena pijača – časovno neomejeno

Vključena pijača v paketu all inclusive: kozarec penine po obredu, izbrano belo buteljčno vino, izbrano rdeče buteljčno vino, voda, gazirana voda, jabolčni sok, pomarančni sok, kava.

Možnost različnih postavitvev v dvorani (okrogle mize, ribja kost...)

Poroka v Sali Kamin

Dvorana sprejme do 40 oseb

Paket Silver: meni + pijača po dejanski porabi

Paket Diamond: all inclusive
Vključena pijača – časovno neomejeno

Vključena pijača v paketu all inclusive:
kozarec penine po obredu, izbrano belo
buteljno vino, izbrano rdeče buteljno
vino, voda, gazirana voda, jabolčni sok,
pomarančni sok, kava.



Poroka na terasi



Terasa sprejme do 150 svatov.*

Če je zabava organizirana na terasi, je zaradi hrupa potreben zakup treh bočnih sob v Hotelu Cliff, ki so tik ob terasi.

Paket Silver: meni + pijača po dejanski porabi

Paket Diamond: all inclusive
Vključena pijača – časovno neomejeno

Vključena pijača v paketu all inclusive: kozarec penine po obredu, izbrano belo buteljno vino, izbrano rdeče buteljno vino, voda, gazirana voda, jabolčni sok, pomarančni sok, kava.

*Zakup restavracije je obvezen za vse poroke v mesecu juniju, juliju in avgustu ter za vse poroke z več kot 90 svati.

Simbolični poročni obred

Simbolični poročni obred odpira vrata v svet neskončnih možnosti in je alternativa klasičnemu civilnemu obredu, ki popolnoma odraža vajino ljubezensko zgodbo. Personaliziran poročni obred pripravimo v sodelovanju z vama, na podlagi osebnega (ali spletnega) srečanja.

Paket ISKRICA LJUBEZNI:

Spoznavni sestanek (30 min), vprašalnik o vajini zgodbi, sestanek pred samo izvedbo simboličnega obreda, priprava, pisanje in urejanje besedila, izvedba simboličnega obreda.

Paket MORSKA PRAVLJICA:

Spoznavni sestanek (45 min), vprašalnik o vajini zgodbi, sestanek pred samo izvedbo simboličnega obreda, priprava, pisanje in urejanje besedila, izvedba simboličnega obreda in "obred s peskom".

Paket VEČNA LJUBEZEN:

Spoznavni sestanek (60 min), vprašalnik o vajini zgodbi, sestanek pred samo izvedbo simboličnega obreda, priprava, pisanje in urejanje besedila, izvedba simboličnega obreda in simbolično potrdilo ("Poročna listina") s podpisno temno modro mapo z grbom.

Doplačilo za obred v angleškem ali nemškem jeziku: +30%





Poročni meniji

Naša restavracija slovi po vrhunski kulinariki, kjer se **lokalne sestavine** prepletajo s **sodobnimi tehnikami** in navdušujejo tudi najbolj zahtevne goste.

Izbirate lahko med skrbno pripravljenimi **meniji**, naši kuharji pa z veseljem pripravijo tudi veganske jedi. Menije lahko **prilagodimo** vašim željam, brezplačna pokušina poročnega menija za dve osebi pa je možna za poroke z več kot 60 svati.

Na voljo so tudi **otroški** meniji za otroke od 4 do 12 let, ki se obračunajo po polovični ceni izbranega paketa.

Sodelujemo z lokalnimi slaščičarji, ki **torto** dostavijo na lokacijo. V kolikor bi želeli imeti svojega slaščičarja, za dostavo torte poskrbite sami.

Streženi meni

SPREJEM

Hrustljave ribje kroglice z domačo majonezo

Dimljena postrv, rukola in kapre

Bakala in marinirana sardela

Tunini tramezzini

Tramezzini s kuhanim pršutom in sirom

Hobotnica v solati

Domače vložene oljke

Mozzarella in paradižnik z bazilično omako

Suho sadje in oreščki

Sadna nabodala

Hrustljave mesne kroglice

Kruhki s panceto in sirnim namazom

Kraški pršut na grisinih

Tartufov namaz

Tartelette z domačo piščančjo jetrno pašteto

HLADNA PREDJED

Karpačo hobotnice na mladi solati, marinirane
bučke s paradižnikovim pestom, olive, limonino
oljčno olje in kalčki

JUHA

Cvetačna kremna juha s popečenimi kruhovimi
kockami in zeliščnim oljem

TOPLA PREDJED

Fuži s tartufi

SORBET

GLAVNA JED

Roza rezine telečjega hrbta, grahov pire krompir,
pečena zelenjava in omaka s šalotko in rdečim
vinom

POLNOČNI PRIGRIZKI

Istrski narezek, hobotnica v solati, marinirane
sardele, mešani siri, domači kruh, vložena
zelenjava, bobiči (istrska mineštra)

Samopostrežni meni

HLADNE PREDJEDI

Šunka v testu s hrenovo-jabolčno omako
(rezano pred gosti)

Goveji carpaccio na rukoli z balzamičnim
kisom, parmezanom, gorčičnimi kalčki in
domačim oljčnim oljem

Istrski narezek – pršut, panceta, zašinek,
domača salama in olive

Hobotnica v solati z bučkami, papriko, limono
in oljčnim oljem

»Vitello tonnato« – hladna teletina s tunino
omako, kaprami, suhim paradižnikom in
olivami

Kozice v koktajl omaki na solati s sadjem
Bakala na belo z bageto

Bruskete s paradižnikom, mocarelo in
baziliko

Marinirani šparglji z naribanim jajcem
Mešani siri z oreščki in suhim sadjem

TOPLE PREDJEDI V BIG PANU

Fuži s tartufi
Pljukanci s škampi in šparglji

GLAVNE JEDI

Angleško pečen rostbif, rezan pred gosti, z
rukolo, parmezanom in oljčnim oljem

Telečji medaljoni v žafranovi omaki z
gratiniranim krompirjem in brokolijem

Svinjska rebra s krompirjem in zelenjavo iz
pečice, pripravljena z malvazijo in
rožmarinom

File brancina na žaru z blitvo in krompirjem
Ocvrti rakovi repki z zelenjavnim rižem

Na žaru pečene bučke, jajčevci, paprika in
gobe z mediteransko polento s sirom

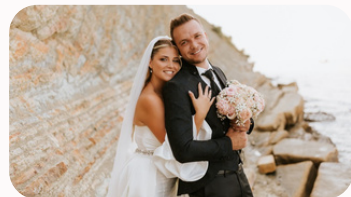
SOLATNI BIFE

Poročna organizacija

Sodelujemo z različnimi
organizatorji porok in ostalimi
ponudniki poročnih storitev.

Organizacija, okrasitev, dekoracije in
ostale dodatne storitve se zaračunajo
pri ponudniku posameznih storitev in
niso vključene v ceno poročnega slavlja.

Za več informacij vam z veseljem
posredujemo **seznam lokalnih poročnih
ponudnikov** s katerimi sodelujemo.





Nastanitev

Restavracija podarja
mladoporočencema

1 noč v sobi v

Hotelu Cliff & Spa****

ali **Villah Belvedere***.**

Darilo velja za poroke z najmanj 60 svati.

Nudimo nastanitev za vse svate v različnih hotelih in vilah, od prestižnega Hotela Cliff s pogledom na morje, do udobnih sob v **Villah Belvedere***.**

Svatom je na voljo tudi
brezplačno parkirišče pred hotelom.

V obdobju od 1. 6. do 30. 9. je minimalna rezervacija 2 nočitvi. V preostalih terminih je možna rezervacija ene nočitve, pri čemer je največje število razpoložljivih sob 15 (3 sobe v Cliffu**** in 12 sob v Villah**).



Pogoji rezervacije in stornacije



Termin se potrdi z vplačilom **avansa** v višini **30% celotnega zneska**.

Preostali znesek se poravna najkasneje dan po poroki (na check outu).

Končno **število svatov** je potrebno potrditi najkasneje **5 dni pred poroko**.

V primeru **višje sile** (npr. nosečnost neveste, smrt v ožji družini manj kot dva meseca pred poroko) lahko vplačan avans **prenesemo** na nov dogovorjeni termin, ki je še na voljo.

Odpoved poroke iz osebnih razlogov:

več kot 6 mesecev pred poroko
zaračunamo 30% dogovorjenega zneska

od 3 do 6 mesecev pred poroko
zaračunamo 50% dogovorjenega zneska

od 0 do 3 mesece pred poroko
zaračunamo 70% dogovorjenega zneska.

*Zaobljube z najlepšim razgledom,
kjer ljubezen zre v večnost.*

KONTAKTIRAJTE NAS:

POROKE@BELVEDERE.SI

RESTAVRACIJA: 040 457 441

