Mjesto gdje poslovni ritam dobija novu dimenziju uživanja.

Banket ponuda

KATALOG 2026

validan od 12.05. do 31.12.

MAESTRAL
Resort & Casino



PRIČA KOJA POČINJE

Poštovani gosti,

Sa velikim zadovoljstvom želimo vam toplu dobrodošlicu u Hotel Maestral. Čast nam je što imamo priliku da budemo dio vaših posebnih trenutaka i pružimo vam nezaboravno iskustvo proslava i svečanosti, pažljivo osmišljeno do najsitnijeg detalja.

U Hotelu Maestral vjerujemo da je svaki događaj jedinstven i da zaslužuje ambijent koji odražava njegov značaj. Bilo da planirate vjenčanje, poslovni događaj, godišnjicu ili neku drugu posebnu priliku, naš posvećeni tim pobrinuće se da svaki segment bude besprijekorno organizovan.

Naš tim za hranu i piće unosi posebnu pažnju i kvalitet u svaki detalj, što naši gosti uvijek prepoznaju i cijene.
Vođen bogatim međunarodnim iskustvom i istinskom strašću prema gastronomiji, chef Honey kreira autentična kulinarska iskustva inspirisana ukusima svijeta. Kombinujući tradicionalne tehnike sa savremenim pristupom, stvara jedinstvene specijalitete koji ostavljaju snažan utisak i pretvaraju svaki događaj u iskustvo za pamćenje.

Pozivamo vas da istražite različite mogućnosti organizacije događaja koje nudi Hotel Maestral i pružite nam priliku da vaš poseban dan pretvorimo u nezaboravno iskustvo.
Hvala vam na ukazanom povjerenju. Radujemo se stvaranju nezaboravnih uspomena zajedno sa vama.

Srdačno,

KAFE PAUZA
ponuda



Cijene su izražene u eurima (€) i uključuju sve važeće državne poreze.

A KAFE PAUZA

- Mineralna voda, Svježe cijeđeni sok od pomorandže i grejpfruta
- Selekcija sitnih kolača
- Svježe pripremljena kafa
- Izbor domaćih i biljnih čajeva

10 €

Po osobi
Minimum 20 osoba

B KAFE PAUZA

- Mineralna voda, Svježe cijeđeni sok od pomorandže i grejpfruta
- Selekcija sitnih kolača, Puter i čokoladni kroasani, Danska peciva i Mafini
- Svježe pripremljena kafa
- Izbor domaćih i biljnih čajeva

13 €

Po osobi
Minimum 20 osoba

C KAFE PAUZA

- Mineralna voda, Svježe cijeđeni sok od pomorandže i grejpfruta
- Svježe iz naše pekare

Selekcija sitnih kolača, Raznovrsni mafini i Selekcija mini sendviča, Sir sa krastavcem, rukolom i puterom na bijelom hljebu, Salata od jaja na integralnom hljebu, Ćuretina i sir na bijelom hljebu sa majonezom, Dimljeni losos na tostiranom crnom hljebu sa krem sirom i mirođijom

- Svježe pripremljena kafa
- Izbor domaćih i biljnih čajeva

19 €

Po osobi
Minimum 20 osoba

D KAFE PAUZA

- Mineralna voda, Svježe cijeđeni sok od pomorandže i grejpfruta
- Svježe iz naše pekare:

Selekcija sitnih kolača, Raznovrsni mafini, Čokoladni brownies kolači

Izbor mini sendviča i slanih zalogaja: Sir sa krastavcem, rukolom i puterom na bijelom hljebu, Salata od jaja na integralnom hljebu, Ćuretina i sir na bijelom hljebu sa majonezom, Dimljeni losos na tostiranom crnom hljebu sa krem sirom i mirođijom

Rolnice sa kobasicama, Turske poslastice

- Svježe pripremljena kafa
- Izbor domaćih i biljnih čajeva

22 €

Po osobi

Minimum 30 osoba

E KAFE PAUZA

- Mineralna voda, Svježe cijeđeni sok od pomorandže i grejpfruta
- Svježe iz naše pekare:

Selekcija sitnih kolača, Raznovrsni mafini, Čokoladni brownies kolači, Puter kolač

Izbor mini sendviča i slanih zalogaja: Sir sa krastavcem, rukolom i puterom na bijelom hljebu, Salata od jaja na integralnom hljebu, Ćuretina i sir na bijelom hljebu sa majonezom Dimljeni losos na tostiranom crnom hljebu sa krem sirom i mirođijom, Rolnice sa kobasicama, Pršuta u mini baget zalogajima, Selekcija francuskih poslastica

- Svježe pripremljena kafa
- Izbor domaćih i biljnih čajeva

28 €

Po osobi

Minimum 30 osoba

PERSONALIZUJTE SVOJU PONUDU

Kafe Pauza A la Carte po osobi

Standardna Ponuda

Svježe pripremljena kafa i izbor domaćih i biljnih čajeva	3,90 €
Selekcija svježe cijeđenih sokova od pomorandže i grejpfruta	6,90 €
Domaći sitni kolači	4,00 €
Negazirana ili gazirana voda	2,90 €
Raznovrsna bezalkoholna pića	4,50 €

Jutarnja Selekcija

Selekcija svježeg sezonskog voća	8,00 €
Raznovrsna peciva i hljeb za doručak	6,00 €
Izbor žitarica	5,00 €
Granola i energetske pločice	6,00 €

Popodnevna Selekcija

Double chocolate fudge brownies kolači	6,00 €
Mini sendviči sa sirom, jajima, ćuretinom i dimljenim lososom	9,00 €
Voće prekriveno čokoladom	11,00 €
Čokoladni tartufi	7,00 €
Voćni tartovi	5,00 €
Miks orašastih plodova	5,00 €
Voćni ražnjići sa jogurt dip sosom	5,00 €
Izbor čokoladica	6,00 €
Svježe pripremljene kokice sa puterom	5,00 €
Tortilja čips sa guacamole i salsa sosom	8,00 €
Selekcija francuskih poslastica	7,00 €

Personalizujte svoju Kafe Pauzu

Turska kafa	2,50 €
Orijentalne poslastice *(Basboussa, Baklava sa kremom i orasima, maamoul kolači)*	7,00 €
Mini prženi kibbeh	3,00 €
Mini grilovani jagnjeći kofta, juneći ili jagnjeći kebab i šiš tavuk	7,00 €
Pikantne kobasice sa narom	7,00 €
Mini pizza, fatayer sa spanaćem ili sambousek sa mesom i sirom	4,00 €



KOKTEL DOBRODOŠLICE

servirano na visokim koktel stolovima

U Hotelu Maestral vjerujemo da su kokteli savršen uvod u svaku proslavu. Naš barski tim, uz bogato iskustvo i kreativnost, kreira pažljivo osmišljenu selekciju koktela prilagođenu vašim željama i samom karakteru događaja. Bilo da preferirate bezvremenske klasike ili moderne koktel kreacije, naši barmeni će pripremiti pića koja će zadovoljiti i najistančanije ukuse.



Cijene su izražene u eurima (€) i uključuju sve važeće državne poreze.

A KOKTEL

Servirano uz krostine, grisine i hrskave krekere od lisnatog tijesta
Crne i zelene masline
Selekcija svježeg povrća sa paradajz coulis sosom

Hladni Kanapei

Pršuta sa dinjom
Kompot od grilovanog patlidžana i feta sir na tostiranoj brusketi
Marinirani filet barbuna sa mladim prazilukom na tostu
Sir na ražnjićima
Pileća salata sa orasima u hrskavom biskvitu

Topli Kanapei

Grilovana orada sa salsa sosom od ananasa
Pileća prsa zapečena na tiganju sa marmeladom od pomorandže
Mini kibbeh
Mini fatayer sa spanaćem
Mini sambousek sa mesom

Dezerti

Mini čokoladna opera torta
Mini švajcarski tart sa orasima
Mini tart sa limunom i meringom
Mini ekler sa kafom
Mini voćni tart
Mini kunafa rolnice

40 €

Po osobi

Minimum 30 osoba

B KOKTEL

Servirano uz krostine, grisine i hrskave krekere od lisnatog tijesta
Crne i zelene masline
Selekcija svježeg povrća sa paradajz coulis sosom
Pire od šargarepe sa pomorandžom
Miks orašastih plodova

Hladni Kanapei

Steak tartar na ražanom hljebu
Konfit od crvene paprike i baby burrata na bagetu
Dimljeni losos sa krem sirom
Krem sir i krastavac na bijelom tostu
Salata od sitnih škampa sa koktel dressingom
Sushi od povrća

Topli Kanapei

Quiche sa slaninom i kremom
Rolovani svinjski file sa kajsijom
Lignje sa solju i biberom
Pileća krilca u teriyaki sosu
Mini proljećne rolnice sa povrćem

Dezerti

Mini čokoladna opera torta
Mini švajcarski tart sa orasima
Mini tart sa limunom i meringom
Mini ekler sa kafom
Mini voćni tart
Mini kunafa rolnice

54 €

Po osobi

Minimum 40 osoba

C KOKTEL

Servirano uz krostine, grisine i hrskave krekere od lisnatog tijesta
Crne i zelene masline
Selekcija svježeg povrća sa paradajz coulis sosom
Miks orašastih plodova
Baba ghanoush

Hladni Kanapei

Rolnice od roast beefa sa senfom
Bruskete sa kavijarom od patlidžana
Salata od lososa u mini korpicama
Salata od paradajza i mozzarelle sa dressingom od bosiljka, servirana u ramekin posudama
Škampi sa koktel dressingom
Sushi od povrća
Sušena govedina sa dinjom

Topli Kanapei

Rissoles sa škampima i slatkim začinima
Pileći vol-au-vent na princess način
Mini fatayer sa spanaćem
Mini sambousek sa halloumi sirom
Sotirani losos sa spanaćem
Quesadille sa piletinom i avokadom

Dezerti

Selekcija mini francuskih poslastica
Selekcija mini voćnih tartova
Selekcija orijentalnih poslastica

70 €

Po osobi

Minimum 40 osoba

D KOKTEL

Servirano uz krostine, grisine i hrskave krekere od lisnatog tijesta
Crne i zelene masline, Selekcija svježeg povrća sa paradajz coulis sosom
Pire od šargarepe sa pomorandžom, Miks orašastih plodova
Hummus, Ajvar

Hladni Kanapei

Rozete od roast beefa sa kremom od hrena
Mille-feuille od celera i mariniranih špargli
Losos mariniran u senfu i mirođiji
Baby spanać sa prepeličijim jajima na tartletu
Camembert i jagode na tostu
Foie gras sa kompotom od smokava i začinima na brioche pecivu
Selekcija sushi maki rolnica

Topli Kanapei

Quiche sa lososom, crnim lukom i spanaćem
Rolovani jagnjeći file sa kajsijom
Sotirani škampi sa spanaćem
Grilovana hobotnica
Quesadille sa škampima i avokadom
Jagnjeći kibbeh
Pileća piccata sa paradajz chutney sosom
Mljeveni Angus juneći steak sa pita hljebom

Desserts

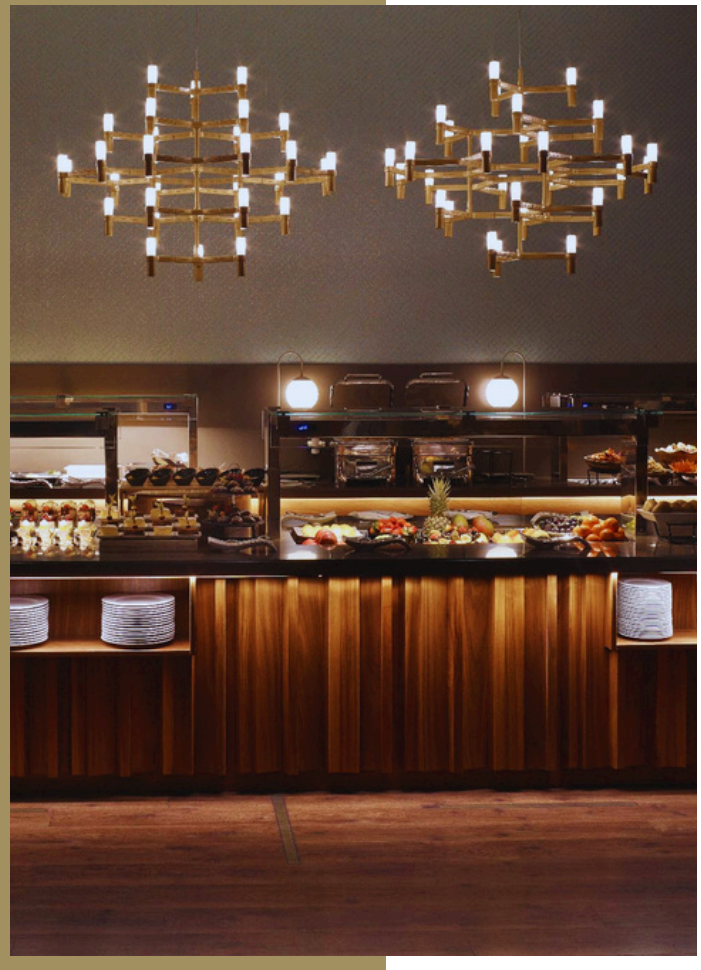
Selekcija francuskih poslastica
Raznovrsni voćni tartleti
Selekcija orijentalnih poslastica

80 €

Po osobi

Minimum 50 osoba

BUFFET MENI ponuda



TERAZZA RESTORAN

Restoran Terazza, smješten u okviru Hotela Maestral, pruža izuzetno buffet iskustvo za ručak i večeru u elegantnom ambijentu sa pogledom na more. Sa ukupnim kapacitetom od 190 gostiju, restoran je idealan za grupna okupljanja, poslovne delegacije, turističke grupe, konferencijske učesnike i posebne proslave.

Gostima je na raspolaganju bogata selekcija internacionalnih i mediteranskih specijaliteta, pripremljenih od svježih sezonskih namirnica i pažljivo odabranih lokalnih proizvoda. Buffet ponuda uključuje različite opcije prilagođene posebnim prehrambenim potrebama, uključujući vegetarijanska, bezglutenska i jela prilagođena gostima sa određenim alergenima.

Naš profesionalni kulinarski i uslužni tim posvećen je besprijekornoj organizaciji i toplom gostoprimstvu, kako bi svaki gost uživao u prijatnom i nezaboravnom gastronomskom iskustvu.

Cijene su izražene u eurima (€) i uključuju sve važeće državne poreze.

A Internacionalni Buffet
Ručak / Večera

Izbor svježe pečenih peciva i hljeba

Supa
- Supa od sočiva

Selekcija salata
- Svježe povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosova,
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Paradajz i mozzarella sa svježim bosiljkom i balsamico dressingom
- Caesar salata sa hrskavim pita čipsom
- Grilovano povrće na toskanski način sa sirom
- Tanko sječena sušena govedina sa mariniranim pečurkama
- Pasta salata sa piletinom i pestom
- Krompir salata sa zrnastim senfom
- Marinirana salata od krastavca sa jogurt dressingom

Topla Jela
- Filet ribe sa crumble koricom, sotirane tikvice i paradajz
- Pečena piletina sa limunom
- Juneći Stroganoff
- Musaka od patlidžana
- Pire krompir
- Bijeli pirinač
- Povrće sa puterom

Dezert
- Selekcija svježeg voća
- Raznovrsne francuske čokoladne poslastice
- Izbor orijentalnih slatkiša
- Tart od jabuke sa hrskavom koricom
- Puding od hljeba i putera

40 €

Po osobi

Minimum 30 osoba

B Internacionalni Buffet
Ručak / Večera

Izbor svježe pečenih peciva i hljeba

Supa
- Krem supa od povrća

Selekcija salata
- Svježe povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Fattoush salata, Hummus, Pasta salata sa pestom
- Marinirana salata od patlidžana sa jogurt dressingom
- Salata od krastavca i paradajza sa dressingom od jabukovog sirćeta
- Roast beef sa vinaigrette dressingom, Salata od cvekle i nara
- Couscous salata sa plodovima mora

Topla Jela
- Wok piletina u slatko-kiselom sosu
- Juneći awarma ragu
- Sotirani filet ribe sa dinstanim sočivom
- Grilovano mediteransko povrće
- Caesar krompir wedges
- Pirinač sa vermicelli rezancima
- Zapečene penne u krem sosu

Dezert
- Plato svježeg voća
- Mahalabia krem puding serviran u čašicama
- Tart od karamelizovane kruške
- Čokolada sa bananom
- Puding od pirinča sa suvim voćem
- Pečeni cheesecake

50 €

Po osobi

Minimum 30 osoba

Internacionalni Buffet
Ručak / Večera

Izbor svježe pečenih peciva i hljeba

Supa
- Krem supa od paradajza sa uljem od bosiljka

Selekcija Salata
- Svježe povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa,
- Svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Caesar salata sa junetinom
- Provansalska salata sa piletinom
- Tuna Niçoise salata
- Baba ghanoush salata od patlidžana
- Kremasti labneh jogurt dip sa pita hljebom
- Pečeno povrće sa sosom od začinskog bilja i sira
- Salata od šargarepe, pomorandže i suvog grožđa
- Salata od paradajza i mladog luka sa balsamico dressingom

Priprema uživo
- Penne pasta sa Napoli ili sosom od četiri vrste sira

Topla Jela
- Piletina cacciatore, Grilovani kofta sa sotiranim lukom
- Wok lignje sa sotiranim povrćem
- Pire krompir sa hrskavim krekerima, dinstani grašak
- Zapečeni krompir sa lukom i paradajzom, pirinač sa šafranom

Dezert
- Plato svježeg voća, voćna torta sa jogurtom
- Tart od jabuke, mousse torta od šumskog voća
- Tart sa limunom i meringom, čokoladna torta
- Um Ali puding, cheesecake

50 €

Po osobi

Minimum 30 osoba

D Internacionalni Buffet
Ručak / Večera

Izbor svježe pečenih peciva i hljeba

Supa
- Krem supa sa piletinom

Selekcija Salata
- Svježe povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Tuna Niçoise salata, Caesar salata sa junetinom
- Salata od paradajza i mladog luka sa balsamico dressingom
- Salata od cannellini pasulja i mozzarelle
- Piletina na provansalski način, salata od cherry paradajza
- Tajlandska noodle salata sa junetinom, bundeva sa soja sosom i susamom
- Grčka salata sa mariniranim feta sirom
- Libanska salata od leblebija i bijelog luka

Meso po izboru
- Pečeni jagnjeći but sa sosom od začinskog bilja

Priprema uživo
- Špageti sa Bolognese ili krem sosom

Topla Jela
- Pileći šiš tavuk, Beef Wellington
- Sotirani svinjski vrat sa sosom od pečuraka
- Pečeni brancin sa sušenim paradajzom iz rerne
- Pržene lignje sa tartar sosom
- Slatko-kiselo povrće, zapečeni krompir sa lukom i paradajzom, juneća lazanja, pečeni mladi krompir, prženi pirinač

Dezert
- Plato svježeg voća, voćni jalousie
- Orijentalne poslastice, brownie kolač sa urmama
- Cheesecake sa čokoladnim komadićima, čašice pirinčanog pudinga sa kajsijom
- Slojevita torta od jagoda, apple crumble
- Čašice mango moussea

60 €

Po osobi

Minimum 50 osoba

Internacionalni Buffet
Ručak / Večera

Izbor svježe pečenih peciva i hljeba

Supa
- Krem supa od pečuraka sa uljem od bosiljka

Selekcija Salata
- Svježe povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Pikantna juneća salata, carpaccio od sušene junetine sa mariniranim pečurkama
- Krompir salata sa piletinom i pestom
- Paradajz i mozzarella sa svježim bosiljkom i balsamico dressingom
- Caesar salata sa piletinom i krutonima od bijelog luka
- Grilovano povrće na toskanski način sa ricotta sirom i začinskim biljem
- Mutabal – dimljena salata od patlidžana, salata od cvekle i mozzarelle
- Muhammara sa pita hljebom, paprika i orasi
- Salata od crnog pirinča i lignji

Meso po izboru
- Pečeni juneći striploin sa biber sosom

Priprema uživo
- Fusilli pasta sa Bolognese ili carbonara sosom

Topla Jela
- Pileća piccata sa paradajz coulis sosom, grilovana hobotnica sa solju i biberom
- Zapečena orada sa ratatouille povrćem i aromom maslina, svinjske paupiettes rolnice sa sosom od ruzmarina
- Jagnjeća koljenica sa sosom od bijelog i crnog luka
- Teleći Pojarsky sa sosom od pečuraka, zapečeni krompir sa sirom i paradajzom
- Zapečeni makaroni, grčka musaka, dinstani komorač, kuvani pirinač

Dezert
- Selekcija svježeg voća
- Flan od jabuke i suvih kajsija, crème brûlée
- Voćne meringe, čašice čokoladnog moussea
- Kunefe, čokoladne kocke sa urmama
- Slojevita torta od jagoda, panna cotta

70 €

Po osobi

Minimum 50 osoba

F Orijentalni Buffet
Ručak / Večera

Izbor svježe pečenih peciva i hljeba

Supa
- Harira supa

Selekcija Salata
- Svježe povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Hummus dip od leblebija
- Jogurt sa krastavcem
- Mutabal salata od patlidžana
- Muhammara dip od oraha i paprike
- Fattoush salata sa hrskavim hljebom
- Salata od tikvica
- Salata od cvekle
- Bakdounesieh – dip od tahinija i bijelog luka
- Sir sa majčinom dušicom
- Salata od karfiola
- Tabbouleh salata od peršuna i bulgura
- Raheb – sjeckano povrće sa maslinovim uljem

Topla Predjela
- Mini kibbeh
- Mini fatayer sa spanaćem
- Sambousek sa mesom

Topla Jela
- Sotirani škampi na traboulsi način sa tahinijem, limunom i pomorandžom
- Grilovani brancin Sayadieh sa paradajzom, paprikom, lukom i korijanderom
- Pečeni jagnjeći but
- Grilovani juneći kebab
- Pečena piletina sa bijelim lukom i limunom
- Pileća džigerica iz woka
- Kuvano povrće
- Zapečeni krompir
- Orijentalni pirinač
- Fusilli pasta sa paradajz ili krem sosom
- Makaroni sa bešamel sosom
- Dinstani grašak

Dezert
- Selekcija svježeg voća, raznovrsne francuske čokoladne i voćne poslastice
- Izbor orijentalnih slatkiša, Om Ali desert

70 €

Po osobi

Minimum 50 osoba

G Buffet plodova mora
Ručak / Večera

Selekcija svježe pečenog hljeba i putera

Supa
- Bisque supa od škampa

Selekcija Salata
- Grilovano povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Tuna Niçoise salata
- Cajun salata od plodova mora sa pikantnim majonez dipom
- Caesar salata sa škampima
- Caprese salata sa buffalo mozzarellom, paradajzom i pestom
- Tajlandska salata sa škampima i piletinom
- Marinirani losos sa salatom od komorača
- Terrina od hobotnice
- Krompir salata
- Tabbouleh salata sa škampima, avokadom, peršunom i bulgurom

Topla Predjela
- Mini kibbeh sa škampima
- Seafood arayes
- Tople arancini krokete od pirinča sa škampima

Topla Jela
- Kari sa škampima
- Zapečeni filet brancina sa ratatouille povrćem i aromom maslina
- Grilovani filet lososa sa mariniranim paradajzom i sosom od kapara
- Marinirani ražnjići od plodova mora sa mirođijom
- Dagnje i vongole u sosu od limuna i putera
- Pasta sa lignjama i tikvicama
- Filet ribe u slatko-kiselom sosu
- Zapečeni krompir sa vongolama i paradajzom
- Paella sa plodovima mora
- Sotirano povrće
- Lazanja sa plodovima mora

Dezert
- Selekcija svježeg voća
- Raznovrsne evropske poslastice
- Izbor čokoladnih dezerta
- Raznovrsni voćni tartovi

120 €

Po osobi

Minimum 50 osoba

Internacionalni Buffet
Ručak / Večera

Selekcija svježe pečenog hljeba i putera

Supa
- Bisque supa od plodova mora

Selekcija Salata
- Grilovano povrće sa selekcijom sireva i jogurt dip sosom
- Rashlađena zelena salata, paradajz, julienne šargarepa, svježi krastavci, kukuruz i izbor dressing sosova

Hladna Predjela
- Salata sa škampima i cannellini pasuljem
- Roast teleće meso, salata od kukuruza, tajlandska noodle salata sa plodovima mora
- Paradajz i mozzarella sa svježim bosiljkom i balsamico dressingom
- Caesar salata sa piletinom i krutonima od bijelog luka
- Salata od cvekle i feta sira, salata od tikvica i sušenog paradajza iz rerne
- Cajun salata od plodova mora sa pikantnim majonez dipom, krompir salata sa zrnastim senfom

Meso po izboru
- Pečeni salmon coulibiac u lisnatom tijestu sa krem sosom od mirođije

Priprema uživo
- Rižoto sa plodovima mora uz izbor sosova i dodataka
- Pesto od bosiljka, paradajz ragù, pesto od sušenog paradajza, listići parmezana

Kutak sa delicijama
- Kroketi od krompira, mini burger sa ćuretinom, mini pizza

Topla Jela
- Zapečena pileća prsa parmigiana
- Sotirane dagnje i vongole sa limun-puter sosom
- Pečena orada sa De Jonge koricom
- Tajlandski kari sa škampima
- Medaljoni junećeg bifteka pizzaiola sa crnim biberom
- Grilovani svinjski file sa sosom od pečuraka
- Jagnjeći ossobuco sa gravy sosom
- Penne zapečene u krem sosu od spanaća
- Sotirane špargle, šargarepa i komorač
- Wok prženi pirinač
- Zapečeni krompir sa bijelim lukom i ruzmarinom

Dezert
- Selekcija svježeg voća
- Tiramisu, flan od jabuke i suvih kajsija, crème brûlée od jagoda
- Brownie kolači sa urmama, čokoladna terina, tart sa limunom, selekcija orijentalnih poslastica
- Čokoladna Sacher torta, Paris-Brest, torta sa jogurt kremom, baba savarin
- Čašice bijelog i tamnog čokoladnog moussea
- Puding od pirinča sa karamelizovanim suvim voćem, panna cotta od kajsije

120 €

Po osobi

Minimum 60 osoba

SET MENI RUČAK

ponuda



Cijene su izražene u eurima (€) i uključuju sve važeće državne poreze.

Glavni restoran Terazza
Maksimalni kapacitet: 190 osoba



Za opušteno, ali elegantno gastronomsko iskustvo, restoran Terazza nudi pažljivo kreiran set meni u prijatnom ambijentu uz more. Uživajte u sezonskim mediteranskim specijalitetima pripremljenim od svježih lokalnih namirnica, serviranim sa posebnom pažnjom u toploj i sofisticiranoj atmosferi.

Restoran Maestral Club
Maksimalni kapacitet: 50 osoba



Za sofisticirano gastronomsko iskustvo, restoran Maestral Club nudi ekskluzivnu set meni večeru u intimnoj fine dining atmosferi. Uz elegantan ambijent i besprijekornu uslugu, gostima je na raspolaganju pažljivo osmišljena selekcija jela koja spaja najbolje ukuse mediteranske i internacionalne kuhinje.

Plažni restoran Barka
Maksimalni kapacitet: 100 osoba



Tokom ljetnje sezone, plažni restoran Barka pruža jedinstveno iskustvo večere uz more, gdje zvuk talasa i pogledi na zalazak sunca stvaraju nezaboravan ambijent. Set meni u restoranu Barka donosi pažljivo pripremljene specijalitete inspirisane lokalnim ukusima i svježim namirnicama, slaveći autentičan duh mediteranske obale u opuštenoj, ali sofisticiranoj atmosferi.

A Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Panzanella salata
Salata od hljeba, krastavca i paradajza sa dressingom od jabukovog sirćeta

✦

Pečena piletina sa limunom
Sotirana boranija
Pilav pirinač

✦

Crème brûlée od pirinčanog pudinga sa suvim voćem

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

40€
po osobi

B Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Carpaccio od marinirane junetine sa začinskim biljem
Rukola, peršun i salsa verde sos

✦

Pečeni filet brancina
Krompir sa mirođijom
Caponata od povrćas

✦

Zuccotto
Slojevita čokoladna torta sa
orange crème anglaise sosom

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

45€
po osobi

C Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Salata sa pečenim junećim biftekom
Parmezan tuile i dressing od zrnastog senfa

✦

Pečeni losos sa škampima i limun-puter sosom
Sotirani spanać i grilovane tikvice
Pire krompirs

✦

Duo dezert
Parfe od šumskog voća i topli čokoladni puding

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

50€
po osobi

D Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Salata sa piletinom i celerom
Dressing od majoneza i majčine dušice

✦

Grilovani teleći lungić
Krompir sa peršunom
Zapečeno mediteransko povrće

✦

Štrudla od jabuke i šumskog voća
Vanilla crème anglaise sos

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

55€
po osobi

E Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Losos mariniran u medu
Salata od komorača sa dressingom od oraha i pomorandže

✦

Grilovani juneći sirloin u paradajz korici
Flan od luka i sos od začinskog bilja
Grilovano povrće

✦

Štrudla od jabuke sa sladoledom od vanile

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

60€
po osobi

Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Terina od jastoga
Pesto od pomorandže i bosiljka, salata od rukole

✦

Mini teleći biftek sa sosom od pečuraka
Rižoto sa kraljevskim škampima i vrganjima
Špargle sa puterom

✦

Tiramisu
Cheesecake sa aromom klasičnog espressa

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

65€
po osobi

G Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

✦

Topli kolačići od škampa
Pesto od sušenog paradajza i lavosh hljeb

✦

Grilovani juneći biftek
Flan od brokolija
Pont-Neuf krompir

✦

Topli čokoladni puding sa lješnicima

✦

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

✦

75€
po osobi

Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

Salata sa škampima i cannellini pasuljem
Paradajz, rukola i pesto

Juneći biftek u korici od oraha i bosiljka sa sosom od pečuraka
Gnocchi alla Romana
Špargle sa puterom

Duo dezert
Topli čokoladni puding i cassata sladoled terina

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

80€
po osobi

Internacionalni Set Meni

Selekcija hljeba i putera

Topla salata sa Jakobovim kapicama i škampima
Citrus dressing

Grilovani juneći biftek punjen foie grasom
Flan od špargli, Pommes Pont-Neuf krompir

Topli čokoladni puding sa lješnicima

Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

95€
po osobi

Mediteranski Porodični Set Meni

Salate i Hladna predjela

Labneh: procijeđeni jogurt sa bijelim lukom
Toumyeh: bijeli luk, maslinovo ulje i sok od limete
Fattoush: sezonsko povrće, limeta i maslinovo ulje
Hummus: dip od leblebija i tahinija sa aromom limete
Tabbouleh: salata od peršuna, paradajza i bulgura
Mutabal: dimljeni patlidžan sa tahinijem i limetom
Muhammara: pita hljeb, paradajz, zelena paprika, maslinovo ulje i orasi
Raheb: dimljeni patlidžan, limeta, maslinovo ulje i povrće

Topla Predjela

Goulash sa sirom: mekani sir i majčina dušica
Hummus sa mesom: leblebije, sjeckana jagnjetina i začini
Prženi kibbeh: krokete od bulgura punjene mljevenom jagnjetinom
Jagnjeći sambousek: prženo tijesto punjeno mljevenom jagnjetinom
Pileća džigerica: sotirana pileća džigerica sa bijelim lukom i limetom
Jagnjeći arayes: grilovani pita hljeb punjen mljevenom jagnjetinom i povrćem

Glavna Jela

Šiš tavuk: piletina sa bijelim lukom, limetom i majčinom dušicom
Teleći kebab: sedam začina i maslinovo ulje
Juneća džigerica sa bijelim lukom i limetom
Jagnjeći kofta: peršun, nana i cimet
Jagnjeći kotleti sa muškatnim oraščićem i maslinovim uljem
Servirano uz orijentalni pirinač, prženi krompir i grilovano povrće

Dezert

Selekcija orijentalnih poslastica
Sezonsko svježe voće
Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

80€
po osobi
Minimum 20 osoba



GALA VEČERA ponuda

SVEČANA SALA

Za veče ispunjeno elegancijom i svečanom atmosferom, Bal sala Hotela Maestral predstavlja idealan ambijent za organizaciju gala večere. Na prostoru od 317 m^2, sala odiše sofisticiranim enterijerom i može ugostiti do 160 gostiju, što je čini savršenim izborom za prestižne događaje i posebne prilike.

Osmišljena sa posebnom fleksibilnošću, bal sala može se podijeliti u tri zasebne cjeline, od kojih svaka može primiti do 70 gostiju, pružajući mogućnost organizacije kako intimnijih okupljanja, tako i događaja većeg formata.
Uz besprijekornu uslugu, elegantan ambijent i pažnju posvećenu svakom detalju, gala večera u Hotelu Maestral postaće iskustvo za pamćenje.

Cijene su izražene u eurima (€) i uključuju sve važeće državne poreze.

A GALA VEČERA

Predjelo

Marinirani juneći carpaccio,
rukola i parmezan

Supa

Krem supa od špargli
Servirana uz hljeb sa puterom i bijelim lukom

Salata

Salata od artičoke
Artičoke, rukola, masline, ricotta sir i
dressing od zrnastog senfa

Glavno jelo

Ražnjići od škampa, lignji, hobotnice i lososa
Servirani uz crne spaghetti sa sipinim mastilom

Dezert

Čokoladni mousse
Tamna čokolada, sočni kolač i višnja

90 €
po osobi

B GALA VEČERA

Predjelo

Quiche Lorraine

Domaće pečeno prhko tijesto, slanina, jaja i krem

Supa

Bogata krem supa od različitih vrsta pečuraka

Elegantna krem supa od smrčaka i vrganja

Tostirani hljeb sa pastom od portobello i black trumpet pečuraka

Salata

Salata od patlidžana i rukole

Dressing od balsamico sirupa

Glavno Jelo

Lagano pečeni teleći file glaziran sosom od grožđa

Sezonsko organsko povrće i gratinirani krompir

Dezert

Topla pita od jabuka sa sosom od vanile

Pečeno mille-feuille tijesto sa zelenom jabukom i aromom cimeta

120 €

po osobi

C GALA VEČERA

Predjelo

Grilovani dimljeni losos i škampi
Na raviolima od plodova mora sa sosom od pomorandže i bosiljka

Soup

Lobster bisque, chives sour cream

Salata

Salata od cvekle i camemberta u hrskavoj korici
Cvekla, jagode, karamelizovani orasi,
sotirani camembert i vinaigrette od maline

Glavno jelo

Juneći file
Sječeni juneći file sa pečurkama i spanaćem u hrskavom lisnatom tijestu
Serviran uz špargle i pečeni mladi krompir

ili

Lagano pečeni losos sa glazurom od tamarinda i meda
Serviran uz sotirane tikvice, šargarepu i pire krompir

Dezert

Karamelizovani lješnici, suvo voće i krem
Svježe pripremljena kafa, izbor čajeva i sitni kolačići

150 €
po osobi

KONTAKT INFORMACIJE

Broj Telefona
+382 33 410 100
+382 33 410 130

Email Adresa
reception@maestral.me
reservations@maestral.me

Adresa
Pržno bb, 85315 Sveti Stefan, Montenegro

MAESTRAL
Resort & Casino



Hvala

Radujemo se što ćemo vas ponovo ugostiti — bilo povodom neke nove proslave, opuštajućeg odmora ili jednostavno zbog želje da ponovo doživite trenutke koji su ovo iskustvo učinili nezaboravnim.
Do tada, želimo vam mnogo radosti, uspjeha i uspomena koje traju.

Srdačan pozdrav,
Tim Hotela Maestral