



Plus
CATERING



Pružamo vam kreativnost i raznolikost u organizaciji svih vaših važnih događaja, kako u privatnom tako i u poslovnom dijelu života.

Zadovoljstvo će nam biti uveličati Vaše slavlje u našoj organizaciji. Pri organizaciji svadbenih svečanosti nudimo:

- Izbor prikladne dvorane prema broju uzvanika
- Mogućnosti rasporeda stolova i stolica, dekoracije, izbora boja stolnjaka, salveta i sl.
- Raspoloživu rasvjetu i klimatizaciju
- Smještaj glazbe i plesnog podija
- Gastronomska ponuda: izbor jela i pića, način posluživanja i količine
- Protokol odvijanja Vaše svečanosti
- Savjete uz izbor glazbenih sastava, cvjećara, dekoratera te video i foto usluga

Velika mreža restorana iz naše primarne djelatnosti omogućuje nam organizaciju i dostavu cateringa i domjenaka na gotovo cijelom području Lijepe naše.

BANKETI
VJENČANJA
DOMJENCI
CATERING
POSLOVNI
RUČKOVI I VEČERE

finger food



Broj
zalogaja
kreira se prema
želji klijenta!



Plus
CATERING

topli buffet

Ponuda
tradicionalnih
hrvatskih do
internacionalnih
jela!



KONTINENTALNI Menu I

HLADNI FINGER FOOD I HLADNI BUFFET

FINGER FOOD ZALOGAJI

Mini tramezzini s mortadelom i povrćem

Mini tramezzini tricolori s dimljenom šunkom

Mini tramezzini sa sirnim namazom i začinskim biljem

Canape zalogaji s pršutom i dinjom

Canape zalogaji sa slavonskim kulenom

Canape zalogaji s dimljenim purećim prsima

Canape zalogaji s gorgonzolom, grožđem i oraščićem

Pjenica od tune u šeširiću

Pjenica od bakalara servirana u lađici

Pjenica od bijelog mesa u čašici uz vinske štapiće

Crostini s pršutom

Crostini s mozzarellom

Mini quiche sa špinatom i sirom

Mini quiche s porilukom i šunkom

Cocktail štapići od sira i voća

Smotuljci od lisnatog tijesta punjeni hrenovćicama



PLADANJ HLADNIH NAREZAKA I SIREVA S ORAŠASTIM PLODOVIMA

Kobasica od divljači, domaća kuhana šunka s hrenom
Savici dalmatinskog pršuta s maslinama
Slavonski kulen, suha pureća prsa, suhi vrat
Livanjski sir, polutvrđi masni sir
Sir s plemenitom plijesni, feta sir, Camembert, Trapist
Pjenica od svježeg sira s vlascom

SALATE

Šopska salata
Francuska salata
Grčka salata s feta sirom
Salata od pilećine i tjestenine
Salata od hobotnice s krumpirom
Šarena tjestenina s maslacem od kikirikija
Carmen salata s pilećinom, rižom i povrćem
Mediterransko toplo-hladna salata od liganja
Salata od mozzarelle i koktel rajčice s bosiljkom

KRUH I KLIPICI

Domaći klipici punjeni sirom
Domaći klipici punjeni šunkom i sirom
Domaći klipici sa sezamom i začinskim biljem
Razne vrste kruha

REZANO VOĆE SERVIRANO U ČAŠICAMA

SLATKI ZALOGAJI

KONTINENTALNI Menu II

TOPLO-HLADNI FINGER FOOD

HLADNI FINGER FOOD ZALOGAJI

Piletina na teksaški
Rolice pršuta s kapom od dinje
Roastbeef u pikantnom umaku
Pureća terina sa šarenim nadjevom
Feta sir u jogurtu preliven maslinovim uljem
Dimljeni losos s kremom od vlasca i kopra
Marinirani kozji sir s mediteranskim travama
Bruschetta s rikulom, rajčicom i grana padanom
Carpaccio od hobotnice na podlozi od rikule s grana padanom

SALATE

Pileća prsa u narančinom umaku
Salata od bifteka u sezamovom ulju i soja sosu s pečenim povrćem
Salata od tune sa cherry rajčicom i povrćem na podlozi od rosse i rikule

TOPLI FINGER FOOD ZALOGAJI

Repovi od škampa
Pileća jetra u pršutu
Pileći prutići u pršutu
Pohana mozzarella
Mini zagrebački odresci
Zeleći ražnjići s jastogom



Pureći ražnjići s paprikom i tikvicom
Svinjski medaljoni sa žara, uz dipove
Gurmanski ražnjići – lungić i špek roladice
Suhe šljive umotane u dalmatinskoj panceti
Ražnjići – svinjetina i piletina omotani hamburgerom
Pureći prutići panirani sezamom s kremastim umakom
File pastrve sa julien povrćem na kukuruznoj tortici
Pileće spring rolice u pikantnom umaku
Rezanci morskog psa u orly masi

REZANO VOĆE SERVIRANO U ČAŠICAMA

SLATKI ZALOGAJI

KONTINENTALNI Menu III

HLADNI BUFFET I TOPLI FINGER FOOD

PLADANJ HLADNIH NAREZAKA I SIREVA S ORAŠASTIM PLODOVIMA

Marinirano hladno pečenje
Savici dalmatinskog pršuta s maslinama
Slavonski kulen, suha pureća prsa, suhi vrat
Livanjski sir, polutvrđi masni sir
Camembert, Trapist, feta sir

TOPLI FINGER FOOD ZALOGAJI

Pureći prutići panirani sezamom s kremastim umakom
Svinjski lungić u košuljici od pancete i sira
Pileće spring rollice u pikantnom umaku
Rezanci morskog psa u orly masi
Kroketi, kuglice pohane riže

SALATE

Šopska salata
Salata od mozzarelle i tune
Salata od tjestenine s mirisima začinskog bilja
Salata od sipe na posteljici od lisnatih salata



KRUH I KLIPIĆI

Domaći klipići punjeni sirom

Domaći klipići punjeni šunkom i sirom

Domaći klipići sa sezamom i začinskim biljem

Razne vrste kruha

REZANO VOĆE SERVIRANO U ČAŠICAMA

SLATKI ZALOGAJI

KONTINENTALNI Menu IV

TOPLO - HLADNI BUFFET

HLADNA JELA

Pladanj hladnih narezaka i sireva s orašastim plodovima;

Kobasica od divljači, savici fine pureće šunke

Domaća kuhana šunka s hrenom

Dalmatinski pršut s dukatima od dinje

Bovidur sir, dimljeni sir, sir s plemenitom plijesni

Pjenica od svježeg sira s vlascom

SALATE

Francuska salata

Grčka salata s feta sirom

Salata od tjestenine s mirisima začinskog bilja

Salata od mozzarelle i rajčice s koktel bosiljkom

Mediterransko toplo-hladna salata od liganja

TOPLA JELA

Zapečeni zagorski štrukli

Zeleni rezanci s kozicama

Farfalle u umaku od gorgonzole, oraha i špinata

Pileće rollice punjene mlincima uz pirjano povrće

Pureći medaljoni u umaku od zelenog papra uz krokete od riže

Junetina "à la Wild" u umaku od brusnica s okruglicama od kruha

Svinjski odrezak punjen šumskim gljivama uz krumpir dobre domaće



KRUH I KLIPICI

Domaći klipici punjeni sirom

Domaći klipici punjeni šunkom i sirom

Domaći klipici sa sezamom i začinskim biljem

Razne vrste kruha

PLATE SVJEŽEG VOĆA

SLATKI ZALOGAJI

Restoran Poljud Split



Neka Vaše vjenčanje bude nezaboravno u restoranu Poljud! Objekt raspolaže s prostranom terasom s prekrasnim pogledom na more te čini savršeno mjesto za druženje s Vašim uzvanicima. Idealna lokacija, vrhunska usluga, veliki privatni parking i bogata gastronomska ponuda pretvoriti će Vaše vjenčanje u nezaboravnu priču.

Hotel Zagreb Split

Novi i moderan ambijent sale, idealna lokacija, veliki kapacitet i parking za goste hotela čini Vaš odličan izbor za organizaciju svih vrsta svečanosti! Sala može primiti do 300 gostiju, dok će naši vrhunski tim kuhara kreirati jelovnik po Vašim željama i potrebama!



DALMATINSKI Menu

FINGER FOOD ZALOGAJI

Pašteta od tune na podlozi od prepečenca

Ražnjići od purećeg filea s povrćem

Izbor canapé zalogaja

(pršut, losos, gorgonzola)

HLADNA JELA

Plata dalmatinska rapsodija

Savici dalmatinskog pršuta s maslinama

Rolice od vrhunske šunke

Livanjski sir, Bovidur sir, polutvrđi masni sir

Kapari, dinja, bobice grožđa

Poljički soparnik

Slani incuni na posteljici od rikole

Koktel od kozica serviran u čašama

TOPLA JELA

Crni rižoto od sipe

Dalmatinska paštica s njokima

Rolana teletina s povrćem sa žara

Lignje na žaru s polpetama od blitve

Riblj file brancina s krumpirom na maslacu



SALATE

Salata od hobotnice s krumpirima

Francuska salata na dalmatinski

KRUH I KLIPICI

Domaći klipici punjeni sirom

Domaći klipici punjeni šunkom i sirom

Domaći klipici sa sezamom i začinskim biljem

Razne vrste kruha

SLATKI ZALOGAJI

Restoran Poljud Split

Prepustite nam s punim povjerenjem organizaciju svečanosti Vašeg vjenčanja!
Kapacitet dvorane za svadbene večere do 300 uzvanika, a za domjenke do 400 osoba. Novouređena klimatizirana sala čini Vašu svečanost ugodnijom te pruža bezbrižnost kada je riječ o parkiranju Vašeg vozila jer za Vas i to imamo osigurano!



*iskusni
tim*

Tu smo da
udovoljimo
svim vašim
željama!





ISTARSKI Menu

FINGER FOOD ZALOGAJI

Cocktail štapići od sira i voća

Pašteta od piletine u saću od lisnatog tijesta

Mini tramezzini tricolori s dimljenom šunkom

Mini tramezzini sa sirnim namazom i začinskim biljem

HLADNA JELA

Savici istarskog pršuta s maslinama

Istarska panceta, suha pureća prsa

Istarski kravlji sir, Livanjski sir, polutvrđi masni sir

TOPLA JELA

Fuži u umaku od tartufa

Rižoto s istarskim kobasicama

Pljukanci u umaku od pršuta i rikule

Ravioli u umaku od špinata, skute i kozica

Svinjski lungić punjen grožđicama u šarenom papru uz zapečeni krumpir

Aromatična puretina s umakom od mažurana sa zelenim njokima



SALATE

Salata od mozzarelle i tune
Salata od sipe na posteljici od lisnatih salata
Meditersansko toplo-hladna salata od liganja

KRUH I KLIPICI

Domaći klipici punjeni sirom
Domaći klipici punjeni šunkom i sirom
Domaći klipici sa sezamom i začinskim biljem
Razne vrste kruha

SLATKI ZALOGAJI

Restoran Mozart Pula

“Dvorana ogledala” ima kapacitet od cca 500 sjedećih mjesta theater i cca 200 sjedećih mjesta banquet, a uz to pruža širok spektar prilagodbe prema željama gostiju. Uključuje besplatno korištenje apartmana za mladence u sklopu objekta, besplatan parking i terasu s raskošnim zelenilom koja je odlično mjesto za fotografiranje!



slatki predah



Tradicionalno
i moderno
pripremljeni
kolači za sve
prigode!



SLAVONSKI Menu

SLANI FINGER FOOD ZALOGAJI

Pogačice sa čvarcima

Canape zalogaji sa šljivama u slanini

Canape zalogaji sa slavonskim kulenom

Canape zalogaji s kuhanom šunkom i pjenicom od hrena

HLADNA JELA

Slavonski kulen, domaća kuhana šunka, suhi vrat

Pjenica od svježeg sira s vlascem, dimljeni sir, polutvrđi masni sir

Carpaccio od junetine na podlozi od rikule

TOPLA JELA

Male slane ružice (rolano tijesto punjeno šunkom i sirom)

Punjene "šokačke" torbice (palačinke punjene piletinom i špinatom)

Svinjski lungić u omotu od pancete uz zapečeni krumpir s vrhnjem

Junetina "kopačkih ritova" s knedlama od kruha

Pileća jetrica u slanini, roštilj kobasice

SALATE

Šopska salata

Carmen salata s piletinom i tjesteninom

Miješana salata s voćem i povrćem

KRUH I KLIPICI

Domaći klipici punjeni sirom

Domaći klipici punjeni šunkom i sirom

Domaći klipici sa sezamom i začinskim biljem

Razne vrste kruha



SLATKI ZALOGAJI

Rafaelo kuglice, Kokos kuglice
Čokoladni poljupci
Mousse od bijele i crne čokolade
Tartufi od bijele i crne čokolade
Voćne kuglice u bijeloj čokoladi
Voćni minjoni, Čokoladni minjoni, Sacher minjoni, Minjoni od sira
Orah kockice, Lješnjak kockice
Tiramisu u čaši
Panna cotta s preljevom od šumskog voća
Princes krafne
Rolada od keksa i kokosa
Orah kiflice, Kokos kiflice, Vanilin kiflice
Šubarice
Baklava
Lambada
Dunavski valovi
Trostruki užitak
Rafaelo kocke
Boem kocke
Londoner kocke
Ledeno nebo
Medena Kata
Mađarica
Bijela pita
Crna čokoladna pita
Medena pita
Prhka pita od jabuka, sira i višanja
Savijača od jabuka, sira i višanja
Makovnjača, Orehnjača



Oprema

NAPOMENA:

Cijena ponude hrane i pića uključuje:

USLUGE:

Dovoz i odvoz

Rezanje narezaka i dekoriranje hladnih plata na ogledalima i ovalima

Slaganje buffet stolova za hranu i piće

Prijem gostiju i uslugu posluživanja

OPREMU:

Buffet stol

Koktel stolovi (barski stolovi, stajaćice)

Stolnjaci i nadstolnjaci

Ogledala i ovali

Košare za kruh

Hvataljke za hranu

Sitni ugostiteljski inventar

Pepeljare

Čačkalice i papirnate salvete

Zdjele za hranu

Tanjuri i pribor za jelo, čaše



Oprema



Cocktail stol + presvlaka



Banket kvadratni stol + stolnjak



Rashladni uređaj



Pivski set (stol, klupa)



Suncobran + postolje



Šator (8x5 m)

Catering Zagreb

Čerinina 23, 10000 Zagreb

Kontakt osoba: Maja Vukina Krznarić,

Mia Košpić

Tel: 01/4627 900

Tel: 01/4627 908

Fax: 01/2300 729

E-mail: catering@pleter-usluge.hr



Catering Split

Poljudsko šetalište 1, 21000 Split

Kontakt osoba: Radomir Delić

Tel/Fax: 021/316 801

Mob: 099/3386 219

E-mail: rdelic@pleter-usluge.hr

Catering Karlovac

Marina Držića 4, 47000 Karlovac

Kontakt osoba: Željko Goršić

Tel: 047/416 096

Mob: 099/3386 366

Fax: 047/416 185

E-mail: zgorsic@pleter-usluge.hr

Hotel Zagreb

Put Duilova 23, Split

Kontakt osoba: Ivica Pleić

Tel: 021/353 260

Mob: 099/3386 412

E-mail: ipleic@pleter-usluge.hr

www.hotelzagreb-split.hr

Catering Pula

Leharova 1, 52100 Pula

Kontakt osoba: Dragan Marin

Tel/Fax: 052/218 483

Mob: 098/445 000

E-mail: dmarin@pleter-usluge.hr

Catering Knin

Dr. F. Tuđmana 34, Knin

Kontakt osoba: Matilda Žužić

Tel/fax: 022/662 518

Mob: 099/3386 331

E-mail: mzuzic@pleter-usluge.hr

Catering Osijek

Dobriše Cesarića 1, 31000 Osijek

Kontakt osoba: Zdravko Pavić

Tel: 031/209 025

Mob: 099/3386 345

Fax: 031/209 025

E-mail: zpavic@pleter-usluge.hr

*Okus
kvalitete i
tradicije!*



CATERING PLUS

ČERININA 23, 10000 ZAGREB

TEL 01/4627 900, 01/4627 908

E-MAIL catering@pleter-usluge.hr

www.catering-plus.hr

PLETER  USLUGE

