



SHERATON

Zagreb Hotel



Naša  
blagdanska  
čarolija



SHERATON



Za dodatne informacije i  
rezervacije, kontaktirajte nas:

**Sheraton Zagreb Hotel**

Kneza Borne 2  
HR-10000 Zagreb, Croatia  
T 385 1 455 35 35  
[www.marriott.com/ZAGSI](http://www.marriott.com/ZAGSI)

**Blagdanski domjenci:**

[events.zagreb@maistra.hr](mailto:events.zagreb@maistra.hr)

**Rezervacije smještaja:**

[reservations@sheratonzagreb.com](mailto:reservations@sheratonzagreb.com)  
+385 52 808 896

**Ponuda hrane i pića:**

[igor.glasovac@sheratonzagreb.com](mailto:igor.glasovac@sheratonzagreb.com)  
+385 99 218 37 67



SHERATON



## 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 potrebama, a naši će organizatori blagdanskih domjenaka osmisliti Vaš idealni blagdanski domjenak ili proslavu.

Molimo Vas da za sve informacije i rezervacije  
blagdanskih domjenaka kontaktirate: [events.zagreb@maistra.hr](mailto:events.zagreb@maistra.hr)







## Božićni domjenci u Sheraton Zagreb Hotelu

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 služениh i buffet jelovnika - sigurni smo da ćete odabrati najbolje za Vas.

Molimo Vas da za sve informacije i rezervacije  
blagdanih domjenaka kontaktirate: [events.zagreb@maistra.hr](mailto:events.zagreb@maistra.hr)



SHERATON



## Sharing Is Caring

Carpaccio pisanice,  
cvijet soli i maslinovo ulje

Mediterranske bruschette

Salsa s maslinama, incuni  
s rikulom, pašteta od patlidžana

Tabbouleh sa šipkom i gorgonzolom

Pečena cikla sa segmentom grejpom,  
sjemenke suncokreta

Salata od hobotnice s krumpirom

Zapešt "garlic bread"

Slavonska šunka s kravljim sirom  
i hrenom, kravlji sir s bučnim uljem

Pjenica od bakalara, brusketa s maslinama

Zapečeni zagorski štrukli

Ragout beluga leće

Bunceak confit, krema od jabuke i hrena  
kiselo zelje, restani krumpir

Pile u vinu s lučicama,  
pancetom i šampinjoniima

Puding kruha s brusnicama,  
prokulice s medom

Srneći ragu s gljivama

Domaći njoki od pečene bundeve

Prženi lješnjaci i bademi

Izbor blagdanskih slastica

Služeni menu  
family style, služeno  
na platama, okrugli  
stolovi, svijeće,  
cvijeće, dijeljenje...

8 - 25 osoba

30 €  
po osobi





SHERATON



## Cocktail Rudolf

Hrustavac od cvjetače  
Hummus & coulis pečene paprike  
Pitica od špinata i feta sira  
Kopar i maslinovo ulje  
Koktel salata od lignje i slanutka  
Mala Cezar salata u tortilji  
Bruschetta Pesto & daterino - male rajčice,  
pjenica od bosiljka, hrskava brusketa  
Čvarci i mlinci - prženi mlinci,  
domaći čvarci i svježi sir  
Pečenica u panceti, dijon senf  
Fish and chips  
Kulen friters - uštipci s kulenom i  
kukuruzom, coulis od pečene paprike

Mini cheesecake s chutneyem od naranče  
Pečena buča u prhkoj košarici s cimetom  
Čokoladne alkazar kocke  
Mini štrudla jabuke

**Stand-up cocktail**  
Neformalno druženje  
uz cocktail stolove,  
svijeće...

više od 10 osoba

**30 €**  
po osobi



SHERATON



## Cocktail Comet

Jadranska kozica s narančom

Topljeni brie sa smrznutim grožđem

Grissini s pršutom punjeni lecino maslinama

Kavijar od potočne pastreve  
s mariniranim inčunom

Hummus od boba, kandirani đumbir

Krvavica u lisnatom tijestu,  
tekući kiseli kupus i panceta

Koktel štrukla

Hobotnica s roštilja, ukiseljeni, pečeni komorač

Mini burger

Fritto misto u škartocu

Slatka buča u košarici od cimeta

Čokoladna kockica s prženim bademima

Chantily kesten

Voćni koktel sa sirupom od kadulje

**Stand-up cocktail**

Neformalno druženje  
uz cocktail stolove,  
svijeće...

više od 10 osoba

**34 €**

po osobi





SHERATON



## Cocktail Cupid

Carpaccio od sipe

Roastbeef na Waldorf salati

Kučno dimljeni losos,  
umak od jabuke i hrena, kavijar

Camembert s pireom od šljive i anisa

Pačja prsa s prženim mlincima i crvenim kupusom

Mlada mrkva s gelom od limete i chilly papričice

Teleća roladica s tartufima

Janjeći minjon u korici od bilja

Svježi losos mariniran ciklom,  
poširan u listu blitve

Tempura od povrća s punjenim rajčicama

Rižoto od škampi

Slatki minjoni

Creme brulle, chutnay od naranče

Naša domaća bajadera

Blagdanski kolačići

**Stand-up cocktail**

Neformalno druženje  
uz cocktail stolove,  
svijeće...

više od 10 osoba

**38 €**

po osobi



SHERATON



## Street Food Advent

### ADVENTSKE KOBASICE:

Debrecinke, Češnjovke, grill pečenica, Brioche pecivo, izbor kondimenata i umaka

Zeljanica od špinata i feta sira

Pulled pork

Turšija coleslaw, umak jus pečenja, feferoni, luk mignonete

Buncek confit - Kiselo zelje, restani krumpir

Čvarci i mlinci - rollice čvaraka, zapešt i feta sir

Mini burger

Frit Frites - batat / remoulade

pommes – ketchup

Kulen friters - uštipci s kulenom i kukuruzom šećercem, coulis roga paprike

Churro s umakom bijele čokolade i naranče

Slatke male Germknedle

Krafne

Fritule

Topli slatki umaci

Carving station  
+ flying buffet

više od 50 osoba

30 €  
po osobi



SHERATON

## Buffet Dasher

Caprese salata s mozzarellom  
i cherry rajčicama

Hladni hrbat s francuskom salatom

Couscous salata s plodovima mora

Hummus s ciklom i narom

Krumpir salata s komoračem i jabukama

Pršut s maslinama i  
mariniranim mladim sirom

Izbor lisnatih salata

Skradinski rižoto

Zapečeni zagorski štrukli

Ragout od boba i hobotnica

Losos "Wellinton" / pesto bosiljka i pinjola

Sotirane prokulice sa listićima badema

Fish and chips

Stout tjesto, kelj na kvasini

Sporo pečeni teleći kare

BBQ svinjska rebra

Stir fried riža

Blagdanska kotlovina

Piletina, svinjski kotlet i kobasice

Tri puta pečeni krumpir

Zapečeni grah, palenta  
s bučnim sjemenkama

Izbor blagdanskih slastica

Cheesecake pečene buče

Čokoladna torta

Čupavci

Crostata od šljiva

## Team Building Buffet

više od 25 osoba

41 €  
po osobi





SHERATON

## Buffet Vixen

Dalmatinski pršut s tapenadom  
od pečenih maslina

Brie s domaćim džemom od kruške

Carpaccio od sipe i hobotnice,  
dresing od matovilca

Pečena cikla s grejpom i dresingom  
od hrena i jabuke

Waldorf salata, voće i bademi

Pečena pačja prsa s pireom od šljiva  
i zvjezdastog anisa

Salata od hobotnice sa slanutom i kaparima

Originalna verzija junećeg carpaccia  
iz 1950., domaći raženi kruh

Izbor salata i svježeg povrća

Zapečeni zagorski štrukli

Arancini s raguom Bolognese

Blagdanski roast beef

Janjeće i teleće pečenje

Patka u naranči

Kobasice u panceti sa žara

Ragu od hobotnice

Buzara plodova mora

Pileća saltimbocca

Pire od krumpira s crnim tartufom

Prokulice s bademima

Puding od kruha i pancete

Kiselozelje s dijonskim senfom

Ratatouille od korjenastog povrća

Kremasta palenta

Izbor blagdanskih slastica

Cheesecake od pečene buče

Čokoladna torta s višnjama

Međimurska gibanica

Limun i palenta s mascarpone sirom

## Team Building Buffet

više od 25 osoba

**47 €**

po osobi



SHERATON



## Paketi pića uz domjenke

### Osnovni paket

Sokovi / voda 0,5 l

Domaće pivo 0,5l

Kvalitetno vino: 0,15 l  
crveno / bijelo / rosé

17 € po osobi

### Nadoplata za vrhunsko vino

crveno / bijelo / rosé

7 € po osobi

### DODATCI NA PAKETE PIĆA:

#### Pjenušava dobrodošlica

Čaša Prosecca 0,1 l

5 € po osobi

#### Paket žestokih pića 0,06 l

Jack Daniels, Johnnie Walker Red Label,  
Tanqueray Gin, Aperol, Absolut Vodka

8 € po osobi

#### 1/2 Aperitif (stand-up cocktail)

poslužuje se pola standardne porcije po osobi

8 € po osobi



SHERATON



## Open bar paketi

### ADVENTSKI

Prirodna i mineralna voda

Gazirani sokovi: Pepsi, Diet Pepsi, 7 Up, Mirinda

Negaziranih sokovi: naranča, jabuka, grejp, brusnica

Kvalitetno hrvatsko bijelo vino

Kvalitetno hrvatsko crveno vino

Pivo: Ožujsko, stout

Izbor žestokih pića: Tanqueray Gin,  
Johnnie Walker Red Label, Šljivovica Aura,  
Teranino Aura, Medica Aura, Pelinkovac Antique

1 SAT: 33 € po osobi

3 SATA: 45 € po osobi

DODATNI SAT: 5 € po osobi

### PREMIUM

Prirodna i mineralna voda

Gazirani sokovi: Pepsi, Diet Pepsi, 7 Up, Mirinda

Negaziranih sokovi: naranča, jabuka, grejp, brusnica

Vrhunsko hrvatsko bijelo vino

Vrhunsko hrvatsko crveno vino

Pivo: Ožujsko, stout

Izbor žestokih pića: Bombay Gin,  
Aperol, Belvedere Vodka, Jack Daniels,  
Johnnie Walker Black Label, Nonino Merlot

1 SAT: 37 € po osobi

3 SATA: 49 € po osobi

DODATNI SAT: 6 € po osobi





# Želimo Vam ugodne božićne blagdane i uspješnu 2025.!

## **Blagdanski domjenci:**

events.zagreb@maistra.hr

## **Rezervacije smještaja:**

reservations@sheratonzagreb.com

+385 52 808 896

## **Ponuda hrane i pića:**

igor.glasovac@sheratonzagreb.com

+385 99 218 37 67

## **Sheraton Zagreb Hotel**

Kneza Borne 2

HR-10000 Zagreb, Croatia

T 385 1 455 35 35

[www.marriott.com/ZAGSI](http://www.marriott.com/ZAGSI)

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.

©2024 Marriott International, Inc. Sva prava pridržana. Sheraton i vezani logotipi su zaštićene tržišne marke kompanije Marriott International Inc. i vezanih društava.