



## PROGRAM - VJENČANJE NA SELU

### *Željeli ste bajku? Našli ste savršeno mjesto!*

Veliko dvorište sa slikovitim drvenim kućama i travnjakom punim cvijeća prekrasan je ambijent za svadbenu svečanost i vjenčanje. Topla seoska atmosfera brzo će opustiti i razveseliti vaše goste, a vas će učiniti ponosnima i sretnima. U ovakvom posebnom ambijentu vaša svečanost ostat će u divnom sjećanju vama i vašim gostima.

U restoranu organiziramo svadbe do 140 gostiju, a veće svadbe organiziramo u šatoru postavljenom u dvorištu na vrhu brijega s prekrasnim pogledom na Moslavačku goru. Na imanju i u neposrednoj blizini postoje smještajni kapaciteti za 50 gostiju.

### **PROGRAM**

#### **DOČEK SVATOVA I POZDRAV DOMAĆINA**

- ❖ Doček svatova s pićima dobrodošlice (domaće rakije i likeri) i domaćim kiflicama
- ❖ Po želji mladenaca domaćini mogu biti obučeni u narodne nošnje

#### **PREDJELO** - posluženo u dvorištu ili u restoranu (princip švedskog stola)

- ❖ Domaća šunka, kobasice i špek, domaći sirevi, domaći namazi (sirni, bučin, jetrena pašteta), gibanica i zeljanica, domaći sir i vrhnje, šarani na rašljama, sezonsko voće

#### **GLAVNA VEČERA**

##### **Juha** (jedna po izboru):

- ❖ pileći ajngemahtec s domaćim noklicama
- ❖ bistra juha s domaćom taranom
- ❖ krem juha od povrća ili buče
- ❖ krem juha od šampinjona

##### **Glavno jelo: OPCIJA 1** – Serviranje glavnog jela na ovalima po stolovima (jela prema izboru)

##### **OPCIJA 2** – MOSLAVAČKI STOL - Samousluživanje glavne večere s desetak vrsta jela

##### **Prijedlog svadbenih jela:**

- ❖ Gazdin odrezak: pileći file punjen sirom, špekom i gljivama, pohani ili pečen na tavi, umak od gljiva, domaći kroketi, pire krumpir
- ❖ Marčanski roštilj: svinjska vratina i carsko meso iz paca, domaća roštiljka, seljački ćevap u špeku, pileći ražnjić s pekarskim krumpirom i povrćem sa žara
- ❖ Meso žbanja: svinjski but pečen u rolu, restani krumpir i umak od luka
- ❖ Teletina ili puretina ispod peke s krumpirom i povrćem
- ❖ Divljač na lovački u saftu od vina i povrća s knedlima kuhanim na pari
- ❖ Teleći kotlet s domaćim njokima i umakom od vrganja
- ❖ Domaća patka s ražnja s mlincima, hajdenom kašom i crvenim zeljem



*Kezele*  
SEOSKI TURIZAM

## **Kezele – vino**

Šumećani, Vinogradska 6, 10313 Ivaničko Graberje

Tel/fax: 01/2820-496, 2889-900, GSM: 091/282 04 96

[www.kezele-vino.hr](http://www.kezele-vino.hr); [info@kezele-vino.hr](mailto:info@kezele-vino.hr)

---

**Salate** - zelena, zelje, mješana, sezonska itd.

**Domaći kruh** iz krušne peći

### **DRUGA VEČERA**

- ❖ Janjetina i odojak s ražnja s pekarskim krumpirom
- ❖ Grah salata, krumpir salata, mladi luk i paradajz

### **TREĆA VEČERA - GULAŠ I ŠTRUKLI**

- ❖ Šumećanski gulaš od divljači (jelen, vepar) i junetine s krumpirom
- ❖ Štrukli kuhani i preliveći prelizima

**PIĆE** - Kezele-vina (rinfuza ili butelje), domaće rakije i likeri, pivo, mineralna voda, sokovi, kava

**UREĐENJE RESTORANA** - razne vrste stolnjaka, salveta, svijeća, svijećnjaka, vaza itd.

**NOĆENJE** - Ukupno 17 soba označenih s 3 zvjezdice (40 kreveta), i dodatni smještaj u selu

**MUZIČKI SASTAV, FOTOGRAFI, TORTA I KOLAČI** - u organizaciji mladenaca

**VJENČANJE NA IMANJU** - moguće dogovoriti održavanje obreda vjenčanja na seoskom imanju