



# Hotel Medena

**Nova godina 2018**

# Muzika uživo

29.12.2017.

Glazbeni vremeplov uz  
saksofon (glazba 60-ih, 70-ih  
i 80-ih)

30.12.2017.

Tamburaški sastav „Dukati“

31.12.2017.

**Jasmin Stavros**  
Tamburaški sastav „Dukati“

# Cijene

(cijene su izražene po osobi u 1/2 sobi, u EUR)

No. of nights	SUPERIOR SEA SIDE	SUPERIOR FRENCH BALCONY	STANDARD SEA SIDE	STANDARD PARK
1	124,00	118,00	112,00	103,00
2	172,00	162,00	150,00	132,00
3	220,00	209,00	188,00	162,00
4	270,00	253,00	225,00	190,00

- Doplata za jednokrevetnu sobu iznosi 40 % na cijenu umanjenu za iznos svečane večere (67,00 EUR)
- Trokrevetne sobe na upit
- Pri rezervaciji obavezno navesti vrstu menija koju se želi rezervirati

## Popusti za djecu:

- Do 3 godine gratis (u sobi s dvije odrasle osobe)
- Od 3 do 7 godina - popust od 40 % ( s dvije odrasle osobe, na 3. ležaju)
- Od 7 do 12 godina - popust od 30 % ( s dvije odrasle osobe, na 3. ležaju)

# Cijene

## U CIJENU ARANŽMANA UKLJUČENO JE SLJEDEĆE:

- Polupansion i boravišna pristojba
- Svečana večera (+ aperitiv) 31.12.2017. s dočekom uz Jasmina Stavrosa i „Barabe“ bend te tamburaški sastav „Dukati“
- Korištenje stolnog tenisa, šaha i pikada - gratis

## UVJETI I NAČIN PLAĆANJA

- POJEDINCI: 30 % od ukupnog iznosa prije dolaska, preostali iznos na recepciji hotela

## UVJETI OTKAZA

U slučaju da trebate otkazati vaš boravak u hotelu, molimo vas da to učinite sukladno uvjetima otkaza rezervacije - 3 dana prije najavljenog dolaska nema storno troškova. Penali u slučaju nepravovremenog otkazivanja rezervacije ili no show naplaćuju se u iznosu troška jednog noćenja.

Prihvaćamo pravovremeni otkaz rezervacije isključivo pismenim putem na adresu [info@hotelmedena.com](mailto:info@hotelmedena.com) ili putem telefaksa na broj 00 385 21 880 019.

## NAČIN REZERVACIJE:

Tel 00 385 21 555 949

Fax 00 385 21 880 019

Elektornička pošta: [info@hotelmedena.com](mailto:info@hotelmedena.com) ,  
[sales@hotelmedena.com](mailto:sales@hotelmedena.com)



# Hotel Medena

~ Novogodišnji izbor menija ~

# Piće dobrodošlice

Kokteli, rakija, sokovi...

-0-

Suhe smokve, bademi, fritule

-0-

Na stolu vas čeka trogirski rafiol  
(tradicionalni kolač)

# Tradicionalni meni

Tople pogačice

Dalmatinski pršut, brački sir, baranjski kulen, čvarci

Francuska salata, kiselo povrće, masline

-0-

Zagorski štrukli

Dalmatinska paštica sa njokima, borovnice

-0-

Pečeni odojak, krumpir na pekarski, povrće sa žara Rolana puretina sa šunkom u umaku od vrganja

-0-

Torta Medena

# Mesni meni

Tople pogačice

Dalmatinski pršut, brački sir, francuska salata, masline, kiselo povrće

Guščji tartar na kruhu ispod peke, borovnice i vlasac

-0-

Domaći ravioli sa blitvom u umaku tartufa, listići sira grana padano

Teleći rižoto

-0-

Juneća pisanica Wellington Pureći odrezak cordon bleu

Punjeni šampinjoni

Povrće julienne

-0-

Torta Medena



# Riblji meni

Tople pogačice

Carpaccio od tune s limetom, emulzijom ekstradjevičanskog maslinovog ulja na rukoli

Hobotnica na salatu, slani inćun

Riblja marinada s kaparima

-0-

Crni rižoto

Zeleni njoki s kozicama i kavijarom

-0-

File grdobine u Pošipu, medaljon palente, mediteransko bilje

Punjena lignja s kozicama, rižom i pršutom

Povrće julienne

-0-

Torta Medena

# Vege meni

Tople pogačice

Carpaccio od tikvice i ananasa

Tofu

Redukcija octa aceto balsamico

Marinirano povrće

-0-

Fritule od povrća

Čips od celera

Ratatouille

-0-

Tortilja enchilada sa salsom i sirom  
Vege-hamburger s umakom od gljiva

Rimski njoki

-0-

Torta Medena

# Kasni bife

Fini gulaš/Žgvacet

-0-

Sarma

-0-

Kalamari na teću

-0-

Ragu od buće

-0-

Riža, palenta, penne