

Poroční katalog 2024



Habakuk
Hotel



Habakuk Hotel

Spoštovana mladoporočenca,

Poročni dan je eden tistih, ko se naše sanje in upanja zlijejo v harmonijo večne ljubezni. To je dan, kjer ni prostora za naključja in kjer vsaka drobna podrobnost odraža predanost in premišljenost. Je simbolno potovanje, ki je zasnovano na sanjah, globokih pričakovanjih in srčnih željah.

Prepustite se, da vas Hotel Habakuk ob vznožju Mariborskega Pohorja popelje skozi to čarobno potovanje.

V našem poročnem katalogu smo za vas pripravili izbor, da bo vaš poročni dan resnično nepozaben. Odkrijte vrhunske kulinarčne mojstrovine, čudovite prostore za praznovanje in izkoristite dodatne storitve, ki vam bodo olajšale načrtovanje vašega posebnega dne.



Predstavitev lokacij

- Terasa pred hotelom – sprejem svatov
- Francoski vrt – izvedba poročnega obreda
- Dvorana Minarik – poročna dvorana 120 oseb
- Dvorana Turner – poročna dvorana 220 oseb





FRANCOSKI VRT

Hotel Habakuk ponuja sanjsko razkošje, ki si ga želite in si ga zaslužite za vaš poročni dan. V Hotelu Habakuk se ponajamamo z obsežnim znanjem in bogatim naborom izkušenj na področju načrtovanja in izvedbe prestižnih dogodkov.

Elegantna prizorišča, bogati meniji, ki jih pripravljajo naši kuharski mojstri z navdihom in razkošna zabava zagotavljajo, da so tudi najbolj intimni dogodki posebni in edinstveni.

Naša ekipa bo v tesnem sodelovanju z vami udeležila vašo vizijo in ustvarila izjemen dogodek.

V Habakuku uživamo v načrtovanju praznovanj in edinstvenih dogodkov, ki bodo za vas nepozabni.



POROČNI OBRED

Lokacija: Francoski vrt



POROČNI MENI

že od 60,00 € / osebo



POROČNI APARTMA

Nočitev z zajtrkom gratis

 habakuk.prodaja@hotel-habakuk.si

 www.habakuk-hotel.com

ZA VEČ INFORMACIJ NAS LAHKO KONTAKTIRATE

 **02 / 3008 266**

POROČNI MENI I.

POROČNI ZAČETEK

Parfait iz račjih jeter
Lešnikov krokant, majoneza lešnikov,
žele staranega jabolčnega kisa, kutina,
variacije peteršilja

JUHE

Goveja juha z zdrobovimi žličniki in drobnjakom
Jurčkova juha s krompirjem

BIFE

Goveja lička v omaki porta z jrebiko
Telečji file v zeliščni skorjici
Odojkov hrbet iz pečice
File piščančjih prsi v kari tempuri
Medaljon grdobine v omaki pora in shitake gob
Štrukelj skute in pehtrana,
Mini ješprenova rižota,
Vijolični krompir beljen z rjavim maslom in peteršiljem
Pečena cvetača, krema cvetače in lešniki

Sadno omizje

Solatni bife

Poročna torta (ni vključena v ceno)

POLNOČNO OKREPČILO

Štajerska kislja juha
Pečene svinjske krače z domačim kruhom z ocvirki
Kolut sira s suhim sadjem in džemi

70,00€ / osebo

POROČNI MENI II.

POROČNI ZAČETEK

Telečji tatar,
zeliščno maslo,
rumenjaki prepeličjega jajca, zelenjava in sveži tartufi

JUHE

Petelinja juha z rezanci in zelenjavo
Bučna kremna juha, popečeni jurčki in bučno olje

BIFE

Pohorje beef v omaki z gosjimi jetri
Dušena telečja lička s sherry vinom
Porchetta
Račje prsi z jabolki in Calvadosom
Ocvrti raki v panko drobtinah
Smučev file z dimljenimi šampinjoni
Riž Acquerello staran 1 leto z žafranom
Masleni krompirjev pave
Ocvrta polenta s tartufi in parmezanom
Blanširan romanESCO z rjavim maslom

Sadno omizje

Solatni bife

Poročna torta (ni vključena v ceno)

POLNOČNO OKREPČILO

Štajerska kisl juha
Pečene svinjske krače z domačim kruhom z ocvirki
Kolot sira s suhim sadjem in džemi

80,00 € / osebo

POROČNI MENI III.

POROČNI ZAČETEK

Marinirane račje prsi z malinami, terina piščančjih jeter v ovoju bučnic in pistacije z želejem malin in vina, solata črne beluga leče, masleni sladoled rdečega vina

JUHE

Konzume bikovega repa in petelina, poširano prepeličje jajce, jušna zelenjava
Bistra škampova juha, škampov rep, sipini črni rezanci, janež z malvazijo, škampovo olje

TOPLA PREDJED

Ballotine prepelice z porom, confitiran osmojen por, krema pora z rjavim maslom, omaka prepelice z madeira vinom

SORBET

Sorbet rdečega ribeza s penino rose

GLAVNA RIBJA JED

Medaljon grdobine s skorjico zelišč in limone, krema krompirja s tartufi, konfit paradižnika, divji brokoli iz žara, žafranova omaka

GLAVNA MESNA JED

Jelenov hrbet v omaki z jerebiko, krema krompirja z jurčki, popečen črni koren v zeliščnih drobtinah, divji brokoli iz žara z rjavim maslom

Sadno omizje

Poročna torta (ni vključena v ceno)

POPOLNOČNO OKREPČILO

Štajerska kisl juha
Pečene svinjske krače z domačim kruhom z ocvirki
Kolut sira z suhim sadjem

85,00 € / osebo

POROČNI MENI IV.

POROČNI ZAČETEK

Mariniran goveji karpačo na rukoli z balzamičo glazuro
Polnjene bučke z liptaverjem
Mousse dimljene postrvi s kaprami

JUHE

Petelinja juha z rezanci in zelenjavo
Česnova kremna juha s popečenimi kruhovimi kockami

TOPLA PREDJED

Ajdov raviol z omako dimljene slanine in parmezanovo palčko

SORBET

Kumarčni sorbet z jabolko in limono

GLAVNA JED

Konfit telečje ribice z mavrahi, maslen pire z muškatom, ocvrt cmok, zelenjavni šopek

Sadno omizje

Poročna torta (ni vključena v ceno)

POPOLNOČNO OKREPČILO

Štajerska kislja juha
Pečene svinjske krače z domačim kruhom z ocvirki
Kolut sira s suhim sadjem

60,00 € / osebo

CENIK STORITEV

STORITEV	KOLIČINA	€
Poročni obred (ozvočenje, priprava prostora brez dekoracije)		250,00
Preobleka za stole		5,00 / kom
Tisk meni kartic ter sedežnega reda		2,00 / osebo
Hišna penina Jeruzalem Ormož	0,75l	28,00
Zlata radgonska penina 0,75	0,75l	35,00
Hišno belo vino Frešer, suho	0,75l	20,00
Hišno rdeče vino Steyer, suho	0,75l	25,00
Pomarančni sok	1l	17,00
Voda	1l	6,00
Radenska	1l	8,00
Poročna torta (različni okusi, oblike, barve, več vrst dekoracij)		5,00 / kos
Pečena kraška šunka s kožo, domač ajdov kruh z orehi		6,00 / osebo
Različni siri s suhim sadjem		6,00 / osebo
Različni kanapeji (mesni, vege, ribji)		2,50 / kom
Postrežnina pijače		12,00 / stk

PIJAČE (ALL INCLUSIVE): DOPLAČILO 44,00 € NA OSEBO

Hišna penina Jeruzalem Ormož 0,75 l, hišno rdeče vino Steyer 0,75 l, hišno belo vino Frešer 0,75 l

Pomarančni sok 1 l

Jabolčni sok 1 l

Coca-Cola 1 l, Fanta 1 l

Voda v vrču

Radenska 1 l

Kava