



Poroka na Posesti Kunigunda



Kjer se svatba začne. Kjer zaigra srce.



MOŽNOSTI ORGANIZACIJE

NA VOLJO IMATA DVE POTI DO VAJINE POROKE

Ker verjamemo, da mora biti vajn dan točno tak, kot si ga predstavljata.

Zato lahko izbirata med dvema preprosto zasnovanima možnostma – v vsaki od njiju pa je prostor za vajn osebni pečat.

Ena ponuja popolno svobodo in organizacijo v vajinih rokah.

Druga pomeni, da za vse poskrbimo mi – vidva pa uživata v vsakem trenutku brez skrbi.

Seveda pa z odprtim srcem prisluhnemo tudi vajinim idejam. Če imata drugačno vizijo – ustvarimo jo skupaj.





1.možnost

Popolnoma po vajini meri

- Najem celotne posesti vključno z namestitvami (do 8 oseb)
- Popolna zasebnost (brez drugih dogodkov/gostov)
- Organizacijo vodita sama oziroma s pomočjo vajinih izvajalcev, mi pa smo vama v pomoč z nasveti
- **Cena najema: 2.990€**



Pomembno: Omenjena cena velja v primeru, da imata svoj catering, ki ne potrebuje uporabe naše kuhinje, inventarja ali opreme/torej ima lasten inventar, lastno predpripravo/pripravo, odvoz smeti, idr. V primeru, da catering potrebuje/želi koristiti našo kuhinjo, žar-e, krušne peči ali inventar lahko tega najamete za nadomestilo, ki je podrobneje opisan pod "DODATKI" spodaj.



MOŽNOSTI ORGANIZACIJE

2.možnost

Mi poskrbimo za kompleten kulinarichen del dogodka in dobro ohlajeno pijačo ter strežbo-vidva pa samo uživata! Torej kaj konkretno lahko pričakujeta:

- Organizacija kulinarike in postrežba pijače na več punktih
- Pomoč pri pripravi za civilni obred (miza, stoli, zastavice)
- Posredovanje kontaktov kvalitetnih in optimalnih izvajalcev za dekoracijo/okrasitev, glasbenih izvajalcev, tiskovine, idr
- Skupno načrtovanje po vajinih željah
- Če želite koordinatorja ali organizatorja vajine poroke vama lahko priporočimo ustrezne izvajalce
- V ospredju je vajina zgodba – mi poskrbimo, da se zgodi tako, kot si želite.
- Pomembno: pri tej 2.možnosti se ne plača najema posesti!





KUNIGUNDA IMA VEČ OBRAZOV



Posest Kunigunda kot kulisa vajinega dne

- Sprejem na razgledni točki **555**(555,55 m.n.v.)
- Večerja pod drevesi ali v **PLAC-u**
- Zabava v **PUB-ecu** ob vinilkah & **Bonaparte** pivu
- Intimni kotički za fotografiranje
- Zaključek ob ognju in zvezdah

Vsaka točka posesti ima svojo energijo.
Skupaj ustvarimo zgodbo v več poglavjih.

Kjer se svatba začne. Kjer zaigra srce.



KULINARIKA

VAJIN MENI – VAJINA ZGODBA NA KROŽNIKU

Na Kunigundi kulinariko vzamemo resno in z dušo. Za poročna slavlja smo pripravili nekaj že preverjenih in dobro sprejetih menijev, ki so navdušili mnoge pare in njihove svate.

V nadaljevanju jih predstavljamo kot osnovo.

A če si želite nekaj čisto po svoje, si lahko svoj poročni meni sestavita tudi sama – mi pa ga skupaj z vama nadgradimo in začnimo do popolnosti.



Ponudimo vama lahko različne smeri in sicer:

- Klasika ali sodobnost
- Show cooking, finger food, žar mojstrovine
- Sodelovanje z izbranimi chefi
- Prilagoditve za prehranske želje ali posebnosti

Hrana je več kot obrok – je del zgodbe. In vajina bo zagotovo nepozabna.



MENI "ZAKAPANE"

Klasično, a nikoli dolgočasno

*

Jušni pozdrav

Topel uvod v okusno druženje.

Goveja juha z domačimi rezanci
Štajerska gobova juha

*

Glavne jedi & priloge

Preverjene dobrote za vse generacije in okuse.

Nadevani ocvrti piščančji zrezki s sirom in šunko
Pečene telečje krače z rožmarinom
Goveji medaljončki v jurčkovi omaki
Kruhova rulada s popečeno slanino
Domač pečen krompir, domači skutini štruklji z drobtinami
Zelenjava na maslu

*

Mešana solata
Postrežena porcijsko – sveže in po sezoni

Cena menija (nad 50 oseb): 59,00€



MENI "MODERNI ŠLAGER"

Pristna moderna klasika z domačim pridihom

Sprejem gostov

*

Obloženi kruhki v različnih okusih, Sadna nabodala
Hrustljavi spomladanski zavitki

*

Iz domače kuhinje
Topla žlica za začetek zgodbe.
Sveža gobova juha
Goveja juha z domačimi rezanci

*

Glavna zgodba na krožniku
Ocvrti medaljoni s sezamom (ombolo ali piščanec)
Nadevana svinjska rebra z medeno glazuro
Telečji medaljoni z jurčkovo omako
Ocvrta puranja rulada s šunko in sirom
Nadevani šampinjoni z gorgonzolo
Wok zelenjava s česnovo omako
Skutni štruklji
Pražen krompir
Domač ocvrti krompirček
Mešana solata
Postrežena porcijsko – sveže in po sezoni.

*

Okrepčevalnica (za nočne ptice)
Telečja obara z domačimi žličniki

Cena menija (nad 50 oseb): **69,00€**



MENI "NOTOPABO"

*

Prvi stik z naravo, okusi doma in vonjem po pristnem.
Rezanje pršuta v živo, domači narezki & izbor sirov
Vložnine Heardmede (z ljubeznijo vloženo), skutni namaz
Carpaccio lososa na rukoli, roast beef na solatki
Domač kruh iz krušne peči

*

Klasika z dušo – toplo, domače in ravno prav poznano.
Goveja juha z rezanci & korenjem
Gobova juha z zelišči in smetano

*

Pripravljeno z ljubeznijo in veliko žlico okusa.
Sveže testenine s cufano telečjo kračo
Mladi sir, čebulna pena, peteršiljevo olje

*

Pristno. Domače. Z malo gledališča.
Ocvrta piščančja rolada z zelenjavo in jajčno omleto
– s praženim krompirjem in kruhovim hrenom
Pečena svinjska porchetta rolada – z rižoto z zelenjavo in cvetačo s
semeni
Divji brancin z žara – s krompirjevo blitvo

*

Sveže. Hrustljivo. Z nepredvidenimi obrati.
Listnata solata z jajcem, motovilec z bučnim oljem, zeljna solata
Fižol z avokadom in rdečo čebulo

*

Poročna torta – rezana pred gosti, okušana s srcem.
(vaša torta)

Cena menija (nad 50 oseb): 89,00€



MENI "ZALIKA"

*

FORŠUS

Roastbeef / pečene breskve / rukola / aceto balsamico / krutoni
Lignji v solati / vložena rdeča paprika / oranžna leča / por
Kornet / stepena kozja skuta / dehidriran rumenjak / brusnice v vinu
Fokača z ndujo in okisano čebulo
Rezanje pršuta maestra Srečka pred svati

*

À SHOW COOKING

Kremna škampova rižota
Pljukanci s tartufi v kolutu trdega sira

*

V TRETJE GRE RADO

Svinjska porketa s hrustljivo kožo + sočni mlinci + pisani paradižniki +
omaka od porkete
Glazirana hobotnica izpod peke s krompirjem in sezonsko
gomoljno zelenjavo
Marinirana piščančja bedra brez kože in kosti na žaru, sotirana
poletna zelenjava + zahtar + kumarična solata z jogurtom
Zelenjava – bučke, vitlof, korenje, malancani
Goveji steak, zdrobovi štruklji z zelišči in vinska omaka

*

"ŠUGGAR BAYBE"

Mousse temne čokolade / lešnikov drobljenec / mango / pasijonkin
džem / ajdove kokice / krema grškega jogurta – jogurtov parfait /
vaniljev biskvit

Cena menija (nad 50 oseb): 109,00€



MENI "BRANČ"

Finger food prigrizki ob sprejemu

*Hrustljavi kornet s kremo oreščkov in zelišč,

*Kunigunška skuta z bučnim oljem in čemažem, pate dimljene postrvi z lešniki, bao bansi s trgano svinjino (vegi tofu) in gomoljčno zelenjavo,

Slavnostno poročno kosilo

Tatar rdeče postrvi, gorčična semena, rdeča pesa, rahlo dimljena zeliščna krema, hren

Zorjena teletina, sezonska solata, okisana šalotka, jajčna krema, jabolka, lešniki

Vegi: Marinirana zelena koleraba, cvetača, pomladna solata, okisana šalotka, jajčna krema, jabolka, lešniki

Muškatna bučna juha, hrustljavi ravijol pregrete smetane, bučnice, bučno olje

Ješprenova ričota, gomoljnice, jurčki, staran ovčji sir, lardo krškopoljca, zelenjavni consome

Vegi: Ješprenova ričota, gomoljnice, jurčki, staran ovčji sir, sušeni malancani, zelenjavni consome

Počasi konfitirane goveje ličnice, pire topinaburja z vanilijo, kostanjev štrukelj, redukcija mesnega soka in modre frankinje, slive

Vegi: Porov kipnik , pire topinaburja z vanilijo, kostanjev štrukelj, zelenjavni demiglace, modra frankinja, slive

Pavlova z gozdnimi sadeži, meta, domač jogurt, pomladno divje cvetje

Cena menija (nad 50 oseb): 139,00€



SPALNICA ZA DVA



Poročna noč v SPALnici

- 55 m² razkošja
- Zakonska postelja, savna in Zerobody
- Intimna sprostitev po velikem dnevu
- Popoln uvod v medeni teden.

Kjer se svatba začne. Kjer zaigra srce.



POPESTRITVE



Pika na i vajine poroke

- Rolling bar
- Fotobox + profesionalna postavitve
- Zvočna knjiga gostov
- Gramofonska knjiga gostov
- Whisky tower
- Dekor, tiskovine, oznake miz
- Predlogi izvajalcev in koordinacija
- Detajli, ki naredijo poroko drugačno – in nepozabno
- “POPESTRITVE” niso vključene v redno ponudbo/cene.

Kjer se svatba začne. Kjer zaigra srce.



DODATKI

(če si par organizira poroko samostojno in potrebuje del infrastrukture)

Uporaba inventarja (krožniki, kozarci, posoda za kuhanje)	150€
Uporaba kuhinje in žara (ne vključuje plina, drva, ipd.)	250€
Odvoz smeti (če ni urejeno v lastni režiji)	55€
Strošek grobega čiščenja po dogodku	270€

OPCIJSKA DODATNA OPREMA

Ledomat (150 kg/dan)	110€
Barske mize (kos)	15€
Koordinator dogodka	od 350€
Kurišče + drva	60€
Bluetooth zvočnik MEGABOX	50€
Zvočnik B&W Zeppelin	30€
Ozvočenje S (manjši dogodek)	180€
Ozvočenje M (večji dogodek)	280€
Mikrofon	18€
Lanternas s svečo (9 ur) / kos	3,90 €
Photo BOX	od 390,00€
Barman šank + cocktaili	od 290,00€
Varstvo / Animacija otrok	od 250,00€

Kjer se svatba začne. Kjer zaigra srce.



ZAKLJUČEK



ZAUPAJTA NAM VAJO ZGODBO

Iz izkušenj vemo: za nepozabno poroko ne potrebuješ veliko.

Če se imata vidva dobro – se imajo dobro tudi vsi ostali.

Zato smo tu – da vama omogočimo dan, ko se bosta lahko preprosto...
ljubila.

Redkokje se najde plac, kjer vaju lahko tako blizu ponese – tako daleč.
Kunigunda.

Kjer se svatba začne. Kjer zaigra srce.

Način sodelovanja

Naročnik ponudbo potrdi pisno preko e-mail sporočila in veljavnost te začne veljati z dnem vplačanega 50% avansa za kulinarichen del (in najema prostora če je tako dogovorjeno). Končno število javi najkasneje 10 dni pred dogodkom, sicer v primeru manjšega števila pri obračunu velja prvotno število/kot je bila pripravljena ponudba.

Za vaš dogodek bomo vinsko karto oziroma izbor vin in ostale pijače z veseljem prilagodili glede na izbor jedi in vaših želja!

Cenik velja od 01.01. 2025. Vse cene so v EUR in vključujejo DDV.

WIFI: Kunigunda **p:** LepoJeTukaj!

e:info@posestkunigunda.com, **w:**posestkunigunda.com

Naslov podjetja: Pinocchio d.o.o., Gosposka 1, 3000 Celje, Slovenija

Posest Kunigunda, Šentjungert 10a, 3210 Šmartno v Rožni dolini

Pomembno:

Od pričetka obratovanja do 10. ure ne strežemo žganih pijač. Alkoholnih pijač ne strežemo: osebam mlajšim od 18 let, vinjenim osebam, osebam za katere upravičeno domnevamo, da bodo alkoholne pijače posredovale vinjeni ali mladoletni osebi.

Spoštujemo tobačni zakon.

e:info@posestkunigunda.com, w:posestkunigunda.com