



THE WESTIN
ZAGREB

Adventski i novogodišnji program, 2018.



Kontakt

THE WESTIN ZAGREB

Izidora Kršnjavoga 1, Zagreb

t +385 1 4892 061

Milan.Suman@westinzagreb.com

westinzagreb.com

BLAGDANSKI UŽICI U THE WESTIN ZAGREB HOTELU

Dragi gosti,

The Westin Zagreb, kao i svake godine, priprema za Vas pregršt iznenađenja i posebnih, adventskih, božićnih i novogodišnjih ponuda. Zavirite u našu raskošnu ponudu i odaberite idealnu kombinaciju za Vas, Vašu obitelj i kolege.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
NATASHA.LEVCHENKO@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA 385 99 4515 930.

SADRŽAJ

Božićni domjenci

Adventski kolačići

Adventska jela s bakalarom

Adventski obiteljski buffet ručak

Božićni buffet ručak

70 metara bliže zvijezdama - doček Nove Godine

Novogodišnji paket

Posebne ponude noćenja





BOŽIĆNI DOMJENCI U

ZAHVALITE ONIMA KOJI SU PRIDONIJELI VAŠEM USPJEŠNOM POSLOVANJU

Nudimo Vam izbor bogatih i raznovrsnih jelovnika. Izvrсна kuhinja, multifunkcionalne dvorane različitih veličina i namjena, izvrsnost usluge te dugogodišnja tradicija adventskih i božićnih domjenaka na najvišem nivou - na raspolaganju Vam stoji sve kako bi se Vaši gosti osjećali posebnima prilikom domjenka skrojenog točno po Vašoj mjeri, želji i ukusima...

U nastavku donosimo pregled koktel, služenič te buffet menija. Odaberite onaj koji Vam najviše odgovara ili kontaktirajte naše osoblje kako biste, u suradnji s njima, osmislili jelovnik i domjenak, točno prema Vašim željama i uputama.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PONUDI BOŽIĆNIH DOMJENAKA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
BARBARA.MILOGLAV@WESTINZAGREB.COM,
IVANA.BIONDIC@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA +385 99 2952 464, +385 99 3295 907

BOŽIĆNI SET JELOVNIK 1

Blagdanska hladna plata:
Dalmatinski pršut, kuhana slavonska
šunka, baranjski kulen, livanjski sir
Svježi kravljji sir sa vrhnjem

Krem juha od butternutt tikve
sa suho prženim bučnim sjemenkama
i tučenim vrhnjem

Pureća rolada punjena medvedgradskim
gljivama i maronima
Svinjski medaljoni u soku od
Cabernet Sauvignona
Punjeni gratinirani krumpir
Garnitura od povrća

Parfait od Granny Smith jabuka
Mini tarte od viljamovki s tostiranim
bademima

Kava

190,00 kn

SET JELOVNICI





SET JELOVNICI

BOŽIĆNI SET JELOVNIK 2

Dimljena pastrva na hrskavoj salati
od komorača
Vrtni bouquet sa kremom od
barikiranog octa
Chutney od šipka

Fuži sa finim umakom od vrganja
s „jullienne“ povrćem na maslacu

Teleća rolada s kremom od sušenih
rajčica i ružmarina poslužena na
umaku od zelenog maslaca
Povrće u maramici od kelja
Pita od krumpira

Rolada od kestena i tamne čokolade
poslužena s umakom od malina

Kava

225,00 kn

BOŽIĆNI SET JELOVNIK 3

Galantina od bijele morske ribe s
umakom od agruma
Vol-au-vent s kremom od tune
Povrtna hrskava garnitura

Bistra riblja juha
poslužena sa gris knedlama
i povrćem „brunoise“

Rižoto od špinata i gambera
poslužen sa svježim klicama
i povrćem

Losos u korici od sezama
Rolada od lista na hollandaise umaku
Quiche od poriluka
Povrtna garnitura

Zimska torta od mrkve i ananasa
poslužena sa drobljenim pistacijama

Kava

235,00 kn

SET JELOVNICI





SET JELOVNICI

BOŽIĆNI SET JELOVNIK 4

Carpaccio od grdobine i jadranskih kozica
Emulzija maslinovog ulja i limete
Sol od vulkanske lave

Krem juha od šumskih gljiva
poslužena s vlascom

Domaći ravioli s nadjevom od
norveškog bakalara s raguom od
cherry rajčica i pinjola

Juneći i teleći file na kremi od bundeve
Puding od zelenih mahunarki s punjenom
papričicom Pommes „Duchesse“

Blagdanska ganache torta
poslužena sa sušenom
narančom i šipkom

Kava

360,00 kn

BOŽIĆNI SET JELOVNIK 5

Salata s pačjim prsima i bundevom
obogaćena bučnim uljem i kozjim sirom
Svježi izdanci

Bistra juha od fazana
poslužena s povrćem i gris knedlama

Marinirane jakbove kapice s ikrom od pastreve
poslužene na kremi od graška
Planinsko cvijeće

Sorbet od limuna

Janjeći i teleći file na umaku od timijana
Pommes „Gratin“, šparoge u košuljici od mrkve
Sotirana cherry rajčica

Topla pita od šljiva
poslužena Sabayon umakom

Kava

395,00 kn

SET JELOVNICI



COCKTAIL JELOVNICI



BOŽIĆNI COCKTAIL JELOVNIK 1

HLADNA JELA

Vol-au-vent s kremom od plave ribe
Mozaik kocka od domaće šunke i svježeg kravljeg sira
Bruschette s pršutom i tapenadom od maslina
Marinirana tikvica punjena s kremom od slanutka
Canape sa camembertom, grožđem i orahom

TOPLA JELA

Hrskavi prutići sa sirom i špinatom
Rolada od lista s mladom tikvicom i hollandaisseom
Pileći noisseti prženi u sezamu
Marninirani pikantni svinjski hrbat
Teleće rollice s kremom od crnih tartufa

SLATKA JELA

Glazirane voćne košarice s kremom od vanilije
Maroni iz fondanta od tamne čokolade
Mousse od čokolade s aromom naranče
Fritule sa sirom

Kava

155,00 kn

BOŽIĆNI COCKTAIL JELOVNIK 2

HLADNA JELA

Marinirani krakovi divovske lignje na rikoli
Pileći galantin na francuskoj salati
Pjenica od norveškog bakalara na bruschetti
s limunom i crnim maslinama
Lagano pečena pačja prsa s Waldorf salatom
Ražnjić od piccollo mozarella i rajčice sa
slanim inćunom
Vegetarijanska lađica

TOPLA JELA

Gratinirani mini zagorski štrukli
Conchiglioni sa šumskim gljivama
Riblji savitak punjen s pjenicom od rakova
Pureći savitak sa sušenom rajčicom i
ružmarinom
Svinjski medaljon na kremi od kajmaka
Mesni souffle sa sirom na ratattouilleu
Teleći fillet mignon kremi od bundeve

SLATKA JELA

Parfait od čokolade i livadnog meda
Pita od oraha i sira
Bavaroise mignon s jagodama
Slatke okruglice od kestena i badema
Rezano svježe voće s jogurtom i mueslima

Kava

170,00 kn

COCKTAIL JELOVNICI



COCKTAIL JELOVNICI



BOŽIĆNI COCKTAIL JELOVNIK 3

HLADNA JELA

Cocktail od jadranskih kozica s kavijarom
Pureći savitak s kremom od svježeg kozjeg sira i paprike
Ruža od dimljenog lososa na kukuruznoj pogačici
Teleći noisseti na kremi od graška sa svježim izdancima
Marinirana punjena tikvica s pjenicom od dimljene ribe
Savitak od pršuta sa slatkom dinjom na rustici od masline

TOPLA JELA

Nabujak od špinata i mozzarelle i rajčice
Tortelini na umaku od svježeg bosiljka i
concasse rajčice
Losos u korici od chia sjemenki
Marinirani pileći supreme u jogurtu i curry-u
Pikantna glazirana svinjska rebra
Hrskava teleća roladica sa šunkom i sirom
Juneći savitak punjen relishem i grana padanom

SLATKA JELA

Shooter s kremom od čokolade
i šumskog voća
Profiteroli s kremom od vanilije
Glazirani voćni mini odrezak
Ražnjić od svježeg voća
Tart od kruške

Kava

190,00 kn

BOŽIĆNI COCKTAIL JELOVNIK 4

HLADNA JELA

Cocktail brudet s grdobinom i škarpinom
Tapas s dimljenom pastrvom i coleslaw salatom
Tartar od lososa na kukuruznom prepečencu
Savitak od tortille s avocadom i račićima
Lađica od grapollo rajčice punjena s kravljim sirom
Juneći roastbeef sa zelenim šparogama
Foie gras crustata sa šipkom

TOPLA JELA

Mini zagorski štrukli
Krumpirovi jastučići punjeni raguom od rakova
Dukati aromatizirane palente s raguom od sipe
File trlje u pršutu i tikvicama
Pileći noisetti s povrćem na azijski način
Gurmanski pureći ražnjić sa sirom
Teleći file sa rajčicom i mozzarellom
Juneći medaljoni u pestu od bosiljka i pinjola

SLATKA JELA

Parfe odrezak od čokolade i metvice
Krema od jogurta s ukuhanim voćem
Banane u čokoladi s kokosom
Prhke voćne košarice s vanilijom
Fritule s jabukama
Figaro kocke
Prhka orehnnjača

Kava

235,00 kn

COCKTAIL JELOVNICI



BOŽIĆNI BUFFET JELOVNIK 1

HLADNA JELA

Domaća slavonska šunka iz kruha s hrenom i mladim lukom
Baranjski kulen poslužen s turšijom
Dalmatinski pršut s istarskom salatom
Odabir domaćih i plemenitih sireva s jezgričavim voćem
Adventska salata s puretinom i povrćem
Pjenica od norveškog bakalara s bruschettima
Display gurmanskih salata sa dresinzima

TOPLA JELA

Istarski pljukanci s raguom od jadranskih kozica i šafrana
Zapečeni ravioli punjeni raguom od bakalara na umaku od rajčice
File crnog kovača na kremi od komorača
Pečeni zagorski puran s mlincima
Pileći noiseti s povrćem i kestenima
Svinjski medaljoni u umaku od grožđa
Teleći bubrežnjak s rižotom od bundeve
Seljački pladanj

SLATKA JELA

Domaća orehnjača i makovnjača
Torta od čokolade i krušaka
Tisuću listića sa šećernom glazurom
Voćni parfait odrezak
Krema od čokolade i mente s voćnim coulisom
Display narezanog sezonskog voća

Kava

200,00 kn

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNIK 2

HLADNA JELA

Drniški pršut smariniranim šampinjonima
Glazirani goveđi roastbeef na salati od povrća
Lepeza sireva sa svježim voćem
Rolani hladni odojak na francuskoj salati
Slavonski hladni pladanj
Jadranska salata od hobotnice
Cocktail od kvarnerskih škampi
Osvježavajuća salata sa povrćem i sirom
Display sezonskih salata sa dresinzima

TOPLA JELA

Zapečeni zagorski štrukli u slatkom vrhnju
Istarski pljukanci sa šumskim gljivama
Bijela morska riba s raguom od kozica i šafrana
Božićno pile na bakin način
Juneća pisanica „Wellington“
Srneći gulaš sa okruglicama od kruha
Pirjani teleći mišići u Chardonnay-u
Pečeno mlado janje s punjenim polama od krumpira

SLATKA JELA

Savijača od jabuka i sira
Palačinke s vanilijom u karamel umaku
Odrezak od gorke čokolade
Rolada od kestena
Voćni cocktail s mueslima i jogurtom
Bavarska krema od šumskog voća
Međimurska gibanica s umakom od vanilije

Kava

220,00 kn

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNICI

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNIK 3

HLADNA JELA

Terinna od divljači s umakom od brusnica
Marinirane Saint Jacques školjke na „julienne“ salati
Izbor hladno dimljene ribe s umakom od hrena
Gurmanska hladna plata s ukiseljenim povrćem
Punjena jaja „Casino“ na ruskoj salati
Medaljoni od lososa na salati od belgijske endivije
Lagana salata od rajčice i mozzarelle s pestom od
slatkog bosiljka
Tartar od juneće pisanice na hrskavoj bruschetti
Odabir svježih sezonskih salata s dresinzima

TOPLA JELA

Zagorski štrukli
Quiche „Lorraine“
Pečena hobotnica na kaljski način
Tradicionalno pripremljeni bakalar na bijelo
Izbor bijele morske ribe s blitvom i bobom
Punjena pileća prsa s kremom od kestena
Međimurska patka s krpicama i zeljem
Pečeni mladi odojak na pekarski način
Teleći medaljoni „Madeira“ s roščićima
od krumpira
Dalmatinska paštica s njokima

SLATKA JELA

Crno bijeli truffle odrezak
Izbor voćnih kolača
Creme Englaise s voćnim coulisom
Zlatni muffin s kremom od čokolade
Rezano sezonsko voće
Božićni kolač
Tiramisu
Fritule

Kava

240,00 kn

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNIK 4

HLADNA JELA

Jastog „Bellevue“

Galantina od lososa i grdobine na finoj salati od povrća

Glazirani teleći hrbat s mariniranim gljivama

Domaća slavonska šunka u kruhu – reže kuhar

Torta od dalmatinskog pršuta s povrtnom garniturom

Quiche od bundeve i gorgonzole

Tradicionalna grčka salata s maslinama

Odabir domaćih i plemenitih sireva s voćem

Blagdanska salata s pačjim prsima i povrćem

Display sezonskih salata s dresinzima

TOPLA JELA

Zagorski štrukli

Ravioli s vrganjima na umaku od rajčice

Rolada od brancina punjena kremom od rakova

File bakalara u korici od povrća

Pileća picatta sa začinskim biljem

Adventski puran na podlozi od hajdine kaše

Svinjski medaljoni u mladom kajmaku

Glazirana teleća koljenica „al forno“

Juneća pisanica u zelenom papru

Janjeći kotleti s ružmarinom i mladim krumpirom

SLATKA JELA

Bečka Sacher torta

Izbor adventskih suhih kolačića

Cocktail od kestena i mascarponea

Torta od zelenog čaja i bijele čokolade

Tradicionalna orehnjača i makovnjača

Cheesecake od bundeve

Parfait od manga

Display rezanog voća

Kava

295,00 kn

BOŽIĆNI BUFFET JELOVNICI



PAKETI PIĆA ZA VAŠE DOMJENKE

APERITIVI:

Čaša hrvatskog pjenušca (pjenušac kuće) 0,125 l

- Poy Srebrni ili Poy Rose **39,00 kn**

Čaša vrhunskog hrvatskog pjenušca 0,125 l

- Virtuo Feravino ili Poy Prestige **48,00 kn**

Izbor hrvatskih rakija (lozovača, travarica,
borovnička, istra bitter biska, pelinkovac,

Hrvatski Gin, amaro, cherry brandy,

Cosmopolitan vodka, likeri) 0,03l **31,00 kn**

PAKETI PIĆA I:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,375 l

Kvalitetno bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,375 l

120,00 kn

PAKETI PIĆA I:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,75 l

Kvalitetno bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,75 l

210,00 kn

PAKETI PIĆA II:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,375 l

Vrhunsko bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,375 l

170,00 kn

PAKETI PIĆA II:

Prirodna mineralna voda – gazirana ili negazirana 0,75 l

Vrhunsko bijelo ili crveno vino kuće (buteljirano vino) 0,375 l

310,00 kn

ADVENTSKI I BOŽIĆNI KOLAČIĆI

Kuhano vino, kolačići, miris cimeta te nenadmašan okus medenjaka najbolje će Vam dočarati slatke okuse blagdana. Posjetite nas svakim danom od 1.12.2018. do 6.1.2019. u našem Diana Baru te Cafeu Rendez-Vous.

Diana Bar, Cafe Rendez-Vous

Od 1.12.2018. do 6.1.2019.

Od **25,00 kn** po osobi

Kava ili čaj s božićnim kolačem sa suhim voćem

29,00 kn

Kuhano crveno ili bijelo vino

29,00 kn

Adventski kolačići

25,00 kn

(zvjezdice sa džemom, roščići
s orasima, šapice, rolice s makom)

Blagdanski kolači

25,00 kn

(orahnjača, makovnjača,
mramorni kolač, medenjaci)

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
MILAN.SUMAN@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA +385 1 4892 061.





PONUDA TRADICIONALNIH JELA S BAKALAROM

Bakalar spravljen na mnogo različitih načina, najbolje će Vam dočarati svestranost ove svečarske namirnice. Posjetite naš Kaptol restoran te Diana Bar u danima adventa od 12 do 16 sati uživajte u delicijama od bakalara.

Restoran Kaptol, Diana Bar

Od 1.12.2018. do 31.12.2018.

Od **80,00 kn** po osobi

Izbor salata i toplih jela s bakalarom

Rolada od bakalara poslužena sa salatam od krumpira i mini rajčica	80,00 kn
--	----------

Mini paštetice od bakalara u lisnatom tijestu	80,00 kn
---	----------

Tradicionalni bakalar na bijelo	99,00 kn
---------------------------------	----------

Bakalar na primorski način	99,00 kn
----------------------------	----------

Ravioli punjeni bakalarom na salsi od rajčica i pinjola s umakom od bosiljka	99,00 kn
--	----------

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
MILAN.SUMAN@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA +385 1 4892 061.

OBITELJSKI ADVENTSKI RUČAK

Restoran Kaptol
2.12., 9.12., 16.12. i 23.12.2018.
190,00 kn po osobi

Pozivamo Vas i Vašu obitelj da posjetite naš restoran Kaptol svake adventske nedjelje i uživate u raskošnom adventskom buffetu. Izbor tradicionalnih adventskih jela s bogatog buffet stola, s uključenim pićem dobrodošlice i gratis parkingom Vas očekuje svake adventske nedjelje između 12 i 16 sati.

Cijena adventskog buffeta iznosi **190,00 kn** po osobi, dok za djecu između 7 i 12 godina odobravamo 50% popusta. Ručak za djecu do 7 godina je besplatan, kao i dječji kutak za djecu svih uzrasta.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
MILAN.SUMAN@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA +385 1 4892 061.





OBITELJSKI BOŽIĆNI RUČAK

Restoran Kaptol
Ponedjeljak, 25. 12. 2018.
Od 12-16 sati
250,00 kn po osobi

Pripremamo za Vas svečani božićni buffet ručak koji obiluje biranim tradicionalnim božićnim jelima. Piće dobrodošlice, domaća purica s mlincima, domaći kolačići, kuhano vino, slatkiši, dječji kutak te gratis parking uključenu su u cijenu od **250,00 kn** po osobi.

Posjetite nas za Božić te provedite bezbrižan božićni ručak s najmilijima.

Dopustite da Vas razmazimo i dočaramo Božić u Vašem drugom domu, između 12 i 16 sati.

Cijena božićnog buffeta iznosi **250,00 kn** po osobi, dok za djecu između 7 i 12 godina odobravamo 50% popusta.

Ručak za djecu do 7 godina je besplatan, kao i dječji kutak za djecu svih uzrasta.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
MILAN.SUMAN@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA +385 1 4892 061.

SVEČANI NOVOGODIŠNJI BUFFET MENU

DOBRODOŠLICA

Delikatesni zalogaji uz piće dobrodošlice:

Kavijar od pastrve s limetom • Tapas s dimljenim pačjim prsima • Punjena crna lignja

Gusja jetra na prepečencu • Canape s dimljenim lososom i hrenom • Pureća rolada na kremi od bundeve

IZBOR HLADNIH JELA

Torta od dalmatinskog pršuta i domaće slavonske šunke

Tartar od juneće pisanice poslužen s bruschettama

Izbor tradicionalnih sushi zalogaja – priprema pred gostom

Display plemenitih sireva s jezgričavim i suhim voćem

Hlap Bellevue poslužen s punjenim povrćem

Terrine od hobotnice s mladom rikulom i maslinovim uljem

Poširani losos na način šefa kuhinje

Cocktail od kraljevskih kozica s narančom i mikrozelenjem

Galantina od pileline s pistacijama, kestenom i bundevom

Punjeni hladni odojak na Waldorfskoj salati

Medaljoni teleće pisanice na mariniranim šumskim gljivama

Sporo pečeni srneći hrbat poslužen s mariniranim povrćem

Display gurmanskih salata s dresinzima

IZBOR TOPLIH JELA

Tradicionalni štrukli Westin, zapečeni u slatkom vrhnju

Ravioli punjeni sirom i kruškama posluženi na kremi od mladog graška

Istarski pljukanci s crnim tartufima

Paella Valencia – priprema pred gostom

Jadranska hobotnica al forno

Kotleti grdobine sa žara na mediteranski način

Fileti brancina i morske lastavice na ragu od povrća i šafrana

Punjeni pileći supreme s kestenom i butternut tikvom

Svinjska pisanica punjena suhom šljivom i marelicom

Sous vide janjeći kare s koricom od pistacija

Teleća rolada punjena dimljenim janječim fileom

Juneća pisanica Wellington

Vegetarijanski pladanj

Nabujak od povrća i gorgonzole

Gratin od krumpira i mladih tikvica

Lepeza pečenog povrća s gljivama

Zeleni njoki na maslacu

Mlada blitva s pinjolima

Aromatična riža s anisom i prženim lukom

POSLIJE PONOĆI

Pikantni ragu od divljači s poširanim prepeličjim jajem

DVORANA UVERTIRA – SLATKI SALON

VOĆNI DISPLAY

Vodena fontana s komadnim voćem

Torta od tri vrste belgijske čokolade

Tiramisu shooter sa sjemenkama šipka

Torta od zelenog čaja i bijele čokolade

Yuzu parfait s jagodama i svježom mentom

Čokoladne šalice punjene kremom od šumskog voća

Maroni glazirani čokoladom

Prhke voćne lađice s kokosom

Rafaelo kuglice s coulisom od malina

Novogodišnji voćni cocktail sa sirupom od agave

Tradicionalna orehnjača i makovnjača

Palačinke punjene borovnicama u kremi od vanilije

PAKET PIĆA

Graševina Krauthaker

Malvazija Kabola

Rose Krauthaker

Cabernet Sauvignon Belje

Frankovka Miraz

Dječji pjenušac



Doček Nove Godine 70 METARA BLIŽE ZVIJEZDAMA !

Za nezaboravan doček 2019. obnovljeni hotel The Westin Zagreb priprema nešto jedinstveno: pozivamo vas da Novu godinu dočekate 70 metara bliže zvijezdama – u dvorani Opera, na 17. katu, s kojeg se pruža jedinstveni panoramski pogled na Zagreb! Bogat jelovnik, najbolja hrvatska vina te glazbena pratnja akademskih glazbenika samo su uvertira u spektakularan vatromet i pogled na grad u slavlju iz posebne perspektive sa 17. kata hotela.

Doček Nove godine na spektakularnom 17. katu uključuje: raskošnu buffet-večeru, piće dobrodošlice, izbor vrhunskih hrvatskih vina, pjenušac u ponoć te maštoviti glazbeni program koji će Vas podsjetiti na najbolje hitove 1980-ih i 1990-ih.

Cijena dočeka iznosi **986,00 kn** po osobi.

Doček je besplatan za djecu do 5 godina, a od 6 do 12 godina naplaćuje se 50"% cijene. Za djecu stariju od 12 godina primjenjuje se puna cijena dočeka.

Za sve goste koji žele noćiti u The Westin Zagreb hotelu nakon dočeka nove 2019. nudimo poseban smještajni paket koji uključuje: doček Nove godine na 17. katu, noćenje u deluxe sobi, raskošan doručak SuperFoodsRx i spa tretman.

Cijena paketa iznosi **1.600,00 kn** za jednu osobu te **2.600,00 kn** za dvije osobe za jedno noćenje. Cijena paketa iznosi za jednu osobu za dva noćenja **2.200,00 kn** te za dvije osobe i dva noćenja **3.200,00 kn**.

Paket je besplatan za djecu do 5 godina, a od 6 do 12 naplaćuje se 50"% cijene. Za djecu stariju od 12 godina primjenjuje se puna cijena paketa.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
NATASHA.LEVCHENKO@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA 385 99 4515 930.



NOVOGODIŠNJI PAKET

VAŠ NOVI POČETAK U 2019.

Novogodišnja gala večera po cijeni od **986 kn** uključuje piće dobrodošlice, raskošnu novogodišnju večeru, 1 butelja bijelog, crvenog ili rose vina po osobi, 0,75 l mineralne vode, čašu pjenušca u ponoć, besplatan parking te zabavni glazbeni program uz doček Nove godine na 17. katu hotela, 70 metara bliže zvijezdama .

Zadovoljstvo nam je bilo osmisliti poseban novogodišnji paket za Vas koji obuhvaća:

- novogodišnja gala večera u Opera dvorani na 17. katu hotela, s panorama pogledom na grad
- noćenje za jednu ili dvije osobe u Deluxe sobi
- novogodišnji SuperFoodsRx™ doručak
- korištenje Spa hotela
- late check-out

Cijena Posebnog novogodišnjeg paketa iznosi **1.600 kn** za jednu osobu te **2.600 kn** za dvije osobe.

ZA VIŠE INFORMACIJA O PAKETIMA I DOČEKU
MOLIMO OBRATITE SE E-POŠTOM NA
NATASHA.LEVCHENKO@WESTINZAGREB.COM
ILI TELEFONOM NA 385 99 4515 930.

ŽELIMO VAM SRETAN BOŽIĆ I USPJEŠNU NOVU GODINU!

Sve navedene cijene uključuju PDV.

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.

