

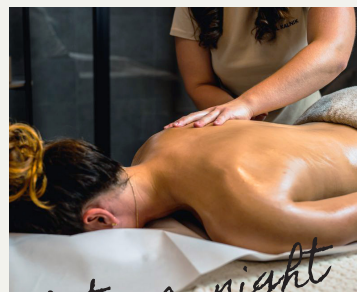
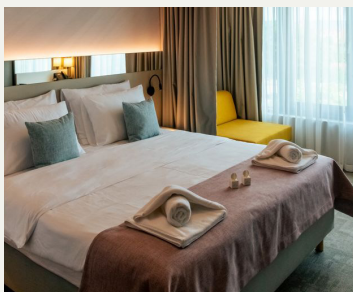
Vodič za Kraljevski doček 2026. u Hotelu Kalnik

*Your Perfect Start
into the New Year!*

Noć za pamćenje

Postoje noći koje se zaborave, i postoje noći o kojima se priča cijele godine. Naša misija je jednostavna: želimo da vam početak 2026. bude najljepša uspomena koju ćete ponijeti kući.

Prepustite se čarima potpuno obnovljenog Hotela Kalnik. Uzeli smo najbolje od lokalnih namirnica i pretvorili ih u gala večeru dostojnu kraljeva. Uz neograničeno piće, wellness oazu za opuštanje i vrhunski Polo Band, stvorili smo savršenu kulisu za vaš novi početak. Bilo da dolazite u dvoje ili s društvom, ovdje vas čeka atmosfera u kojoj je jedina obaveza – dobra zabava. Dobrodošli na doček kakav zaslužujete.



*treat yourself to a night
you'll never forget!*



GALA NOVOGODIŠNJA VEČERA

Gastronomski doživljaj
i proslava

*Pozivamo vas da ispratite staru
i dočekate Novu godinu
u svečanom ambijentu naše nove
dvorane. Kreirali smo večer
u kojoj je svaki detalj podređen
vašem uživanju – od vrhunske
kulinarske ponude do
nezaboravne zabave.*

Glazbeni program

Za vrhunsku atmosferu i ples
do ranih jutarnjih sati zadužen je Polo Band.

Uključeno u cijenu

- Svečana večera u sljedovima i bogati buffet stol
- Neograničena konzumacija pića tijekom cijele
večeri (vino, pivo, sokovi, kava)
- Pjenušac u ponoć
- Kasna večera

Hodogram novogodišnje noći

Isplanirali smo svaki detalj vaše noći kako biste se vi mogli prepustiti trenutku. Od prve čaše pjenušca dobrodošlice, preko gurmanskog putovanja u sljedovima, pa sve do nezaboravnog tuluma do zore.



19:00 – Dobrodošlica

Početak večeri uz fine kanapee i piće dobrodošlice. Zagrijavanje atmosfere i smještaj za stolove. Izbor hladnih predjela i vrhunske tjestenine – domaći pljukanci i fettuccine s pistacijom otvaraju apetit.

20:00 – Glavna svečanost okusa

Vrijeme je za "tešku artiljeriju" našeg chefa: dalmatinska paštica, pečena janjetina i teletina dolaze na stol.

21:00 – Slatki intermezzo

Punimo baterije za ponoć uz neodoljive deserte, štrukle i cheesecake.

00:00 – Sretna Nova 2026!

Odbrojavanje, zdravica uz pjenušac i prvi valcer u novoj godini.

02:00 – Okrijepa za najizdržljivije

Tradicija koju ne preskačemo – servira se vrući čobanac s domaćim noklicama za vraćanje energije.

...do jutra

Ples, smijeh i zabava dok vas noge nose.

NOVOGODIŠNJI MENI

gurmansko putovanje
u sljedovima

Dobrodošlica

Selekcija finih kanapea

Hladna predjela

Raskošna plata suhomesnatih
delicija i sireva

Salata od hobotnice

Šopska salata

Sezonska salata

Svečana salata od pečenog povrća
s fetom, orasima i draguljima od nara

Topla predjela

Fettuccine u umaku od pistacije

Domaći pljukanci sa slaninom i vrhnjem

Glavna jela

Domaća pečena janjetina

Dalmatinska pašticada s njokima

Sporo pečena teletina
s krumpirom na kalnički

Rolada "Barun Trenk" u
umaku od šumskih gljiva

Pileće rollice u panceti s umakom od
gorgonzole

Prilozi

Domaći kroketi, bulgur,
julienne povrće, prženi valjušci

Desertni stol

Štrukli sa sirom

Novogodišnji kolači

Cheesecake sa šumskim voćem

Čokoladna torta

Kasna večera

Čobanac s domaćim noklicama