



NOVA GODINA

2020.

HOTEL MIRJANA & RASTOKE ★★★★★

KONTAKT: +385 47 787 205
+385 99 216 1480

e-mail: info@mirjana-rastoke.com
Web: www.mirjana-rastoke.com



BOGATI NOVOGODIŠNJI ARANŽMAN U

HOTELU MIRJANA & RASTOKE ★★★★★



Posjetite Plitvička jezera i Rastoke – male Plitvice u bajkovitom zimskom izdanju, upijte ljepotu prekrasnih jezera i slapova u ledenom ruhu, uz vrhunski smještaj i gastronomsku ponudu u hotelu Mirjana & Rastoke.

Za vas smo kreirali vrhunski program koji već desetu godinu za redom pretvara doček Nove godine u našem hotelu u nezaboravan događaj.



Cjelovečernji program uključuje razne glazbene stilove i najpoznatije plesne hitove.



NOVOGODIŠNJI ARANŽMAN 1

DOČEK 2020. GODINE S NOĆENJEM
HOTEL MIRJANA & RASTOKE****
(3 NOĆI)

CIJENA 1650,00kn/osoba

Nedjelja - Srijeda
(29.12.2019 - 01.01.2020)

1. DAN (29.12.2019.)

- Poklon dobrodošlice u sobi
- Uključena večera uz večernju glazbu
- **Guitar Accoustic**
- Noćenje u dvokrevetnim i trokrevetnim sobama (1 noć)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

2. DAN (30.12.2019.)

- Doručak sa švedskog stola
- Večera uz prednovogodišnji cjelovečernji nastup
- **grupa "Alfa"**
- Noćenje u dvokrevetnim i trokrevetnim sobama (1 noć)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

3. DAN (31.12.2019.)

- Doručak sa švedskog stola
- "**Rastočka bajka**" - program obilaska Rastoka u pratnji vodiča "Rastočke vile"
- Zabava uz tamburaše - **TS "Kolege"**
16:00 - 20:00 h u predvorju hotela
- Svečana novogodišnja večera uz živu glazbu
- **Dino Bogović & Grupa "Oaza"**
- Aperitiv dobrodošlice & Pjenušac u ponoć
- Vatromet
- Tombola
- Noćenje u dvokrevetnim i trokrevetnim sobama (1 noć)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

4. DAN (01.01.2020.)

- Rastočki brunch (kasni doručak sa švedskog stola s bogatim izborom)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka



NOVOGODIŠNJI ARANŽMAN 2

DOČEK 2019. GODINE S NOĆENJEM
HOTEL MIRJANA & RASTOKE****
(2 NOĆI)

CIJENA 1250,00kn/osoba

Ponedjeljak - Srijeda
(30.12.2019 - 01.01.2020)

1. DAN (30.12.2019.)

- Poklon dobrodošlice u sobi
- Večera uz prednovogodišnji cjelovečernji nastup - grupa "Alfa"
- Noćenje u dvokrevetnim i trokrevetnim sobama (1 noć)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

3. DAN (01.01.2020.)

- Rastočki brunch (kasni doručak sa švedskog stola s bogatim izborom)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

2. DAN (31.12.2019.)

- Doručak sa švedskog stola
- "Rastočka bajka" - program obilaska Rastoka u pratnji vodiča "Rastočke vile"
- Zabava uz tamburaše - TS "Kolege" 16:00 - 20:00 h u predvorju hotela
- Svečana novogodišnja večera uz živu glazbu - Dino Bogović & Grupa "Oaza"
- Aperitiv dobrodošlice & Pjenušac u ponoć
- Vatromet
- Tombola
- Noćenje u dvokrevetnim i trokrevetnim sobama (1 noć)
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka



NOVOGODIŠNJI PROGRAM

11:00 - 13:00

"Rastočka bajka" - program obilaska Rastoka u pratnji vodiča "Rastočke vile"

16:00 - 20:00

Druženje u predvorju uz tamburaše

19:00 - 20:00

Okupljanje

20:00 - 20:15

Pozdravni govor i otvaranje proslave

20:15

Svečana novogodišnja večera uz živu glazbu

23:55 - 00:00

Odbrojavanje do Nove godine uz pjenušac

00:15 - 00:30

Vatromet na terasi restorana

01:00

Novogodišnja tombola uz bogate nagrade

02:00

Nastavak zabave do ranih jutarnjih sati

03:00

Pikantni lovački gulaš od veprovine za okrijep

NOVOGODIŠNJI MENU

Hladno predjelo

Hladna plata narezaka i sira
- Selekcija domaćih sireva s lokalnih OPG-a,
pršut, kulen, baranjska kobasica, domaći uštupak,
punjene papričice i masline, šumski med i
pekmez od šljiva

Juha

Lička krem juha od krumpira i špeka

Toplo predjelo

Široki rezanci u kremi od vrganja

Glavno jelo

-Lički pladanj-

Domaća janjetina i odojak s ražnja, teletina iz
krušne peći,
Pogača iz krušne peći punjena svježim sirom i
umak od šljiva
Lički pekarski krumpir
Složena salata
Domaće pogačice i kruh iz krušne peći

Desert

Palačinke sa sladoledom na zrcalu od marelice sa
šlagom i zapečenim bademima

Ranojutarnja okrepa

Pikantni lovački gulaš od veprovine



PREDNOVOGODIŠNJI MENU

- 30.12.2019 -

Hladno predjelo

Rolice od domaće dimljene šunke punjene
domaćom ličkom basom i šparogama

Juha

Domaća krepka goveđa juha s rezancima,
mrkvom i celerom

Glavno jelo

-Zimski pladanj-

Dimljeni buncek i teleće pečenje iz krušne peći,
dimljeni svinjski vrat, pečeni pačji batak s
zabatkom, kobasica (češnjovka i krvavica)
- Dinstano kiselo zelje i mlinci, tamni umak
Složena salata
Domaće pogačice i kruh iz krušne peći od tri
vrste brašna

Desert

Prhka pita od jabuke i sira u umaku od vanilije s
preljevom od vruće višnje



**TIJEKOM
VAŠEG
BORAVKA
POSJETITE**



Advent u gradu Slunju i Rastokama
Vodeničarsko naselje **Rastoke** (3min vožnje)
Nacionalni park **Plitvička jezera** (30min vožnje)
Skijanje i sanjkanje na Mukinjama (35min vožnje)
Jahanje na obližnjim rančevima (25 min vožnje)
Zimske radosti **sanjkanje, šetnja i vožnja quadovima** po
prekrasnim **šumskim putevima** u okruženju hotela
Ranch "Dolina Jelena" - OPG Bićanić (25 min vožnje)
Kugalana "Šanac" pored Rastoka (3min vožnje)
OPG i sirana "Novković" (15 min vožnje)
Odlazak na kupanje u **terme Topusko** (40min vožnje)

Popusti za djecu:

Djeca 0-4 god. – Gratis ako spavaju u krevetu s roditeljima

Djeca 4-8 god. – 50% popusta na pomoćnom ležaju

Doplata za jednokrevetnu sobu iznosi 100,00 kn

U cijenu uključen PDV i boravišna pristojba

Novogodišnji aranžmani **ne uključuju konzumaciju pića**. Cijene pića za novogodišnju večer prema našem redovnom cjeniku

Za **potvrdu rezervacije** aranžmana potrebna je uplata od 50% cijene na naš

Žiro račun: 2340009-1160082561

Za: Turističko Ugostiteljski obrt „Mirjana & Rastoke“, Donji Nikšić 101, HR – 47240 Slunj

Ili

na recepciji hotela u gotovini ili karticom

Upiti i rezervacije na **info@mirjana-rastoke.com** ili na telefon:

+385 47 787 205

+385 99 216 1480

Ukoliko postoji interes za smještaj izvan novogodišnjeg aranžmana (29.12.2019-01.01.2020) primjenjuju se cijene našeg redovnog cjenika – cijenu dostavljamo na upit.

Više o aktivnostima na
www.mirjana-rastoke.com

Telefon: +385 47 787 205

+385 99 216 1480

E-pošta: info@mirjana-rastoke.com

Web: www.mirjana-rastoke.com



TOURIST CENTER
**MIRJANA
& RASTOKE**

Zaboravite ovogodišnje brige
zakoračite u Novu
2020.

s iskrenim osmijehom na licu uz

*Vrhunsku uslugu i nezaboravan
doživljaj!*

Telefon: +385 47 787 205
+385 99 216 1480

E-pošta: info@mirjana-rastoke.com

Web: www.mirjana-rastoke.com