



NOVA GODINA

2024.

HOTEL MIRJANA & RASTOKE ★★★★★

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

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

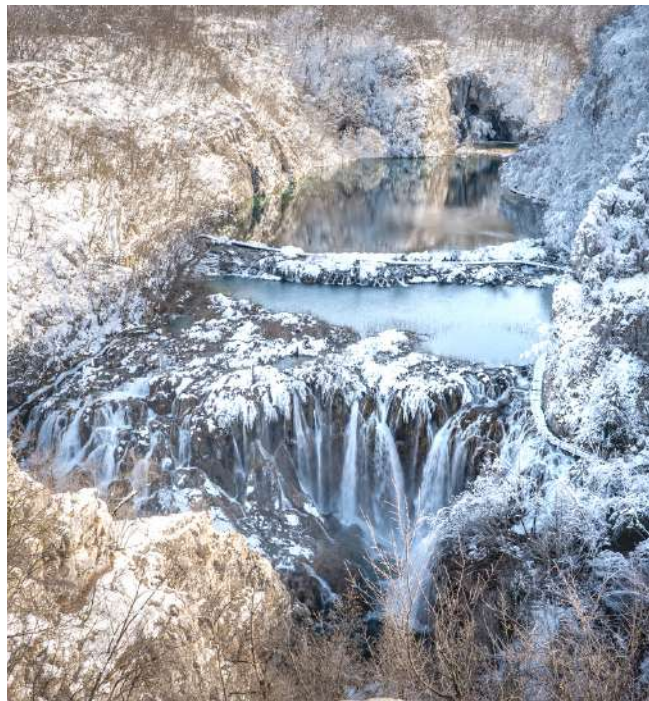
BOGATI NOVOGODIŠNJI ARANŽMAN U

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.





ARANŽMAN 1

30.12.2023. – 01.01.2024.

(2 noćenja)

Cijena po osobi

370,00 €

SMJEŠTAJ

Noćenje u deluxe dvokrevetnim sobama ili hotelskom apartmanu

GLAZBA

- Tamburaški sastav "Skitnice"
- Grupa "Black & White"

1. DAN 30.12.2023. (SUBOTA)

- **Svečana večera** uz cjelovečernji nastup – **Tamburaški sastav "Skitnice"**
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

2. DAN 31.12.2023. (NEDJELJA)

- **Doručak** sa švedskog stola
- **Rastočka bajka**
- – Organizirani obilazak vodeničarskog naselja Rastoka u pratnji vodiča uz posjet mlinici iz 17. st
- **SVEČANA NOVOGODIŠNJA VEČERA** uz živu glazbu – **Grupa "Black&White"**
- Piće dobrodošlice
- Pjenušac u ponoć
- Tombola s vrijednim nagradama!
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

3. DAN 01.01.2024. (PONEDJELJAK)

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

KONTAKT

Tel: +385 47 787 205

Mob: 099 216 1480

E-mail: info@mirjana-rastoke.com

web: www.mirjana-rastoke.com



ARANŽMAN 2

29.12.2023. – 01.01.2024.

(3 noćenja)

Cijena po osobi
440,00€

SMJEŠTAJ

Noćenje u deluxe dvokrevetnim sobama ili hotelskom apartmanu

GLAZBA

- Tamburaški sastav "Skitnice"
- Grupa "Black & White"

KONTAKT

Tel: +385 47 787 205

Mob: 099 216 1480

E-mail: info@mirjana-rastoke.com

web: www.mirjana-rastoke.com

1. DAN 29.12.2023. (PETAK)

- Polupansion – Uključena **svečana večera**
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

2. DAN 30.12.2023. (SUBOTA)

- **Doručak** sa švedskog stola
- **Svečana večera** uz cjelovečernji nastup – **Tamburaški sastav "Skitnice"**
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

3. DAN 31.12.2023. (NEDJELJA)

- **Doručak** sa švedskog stola
- **Rastočka bajka**
- – Organizirani obilazak vodočarskog naselja Rastoka u pratnji vodiča uz posjet mlinici iz 17. st
- **SVEČANA NOVOGODIŠNJA VEČERA** uz živu glazbu – **Grupa "Black&White"**
- Piće dobrodošlice
- Pjenušac u ponoć
- Tombola s vrijednim nagradama!
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

4. DAN 01.01.2024. (PONEDJELJAK)

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



NOVOGODIŠNJI PROGRAM

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

01:00

Novogodišnja tombola uz bogate
nagrade

02:00

Nastavak zabave do ranih jutarnjih sati



NOVOGODIŠNJI MENU

- 31.12.2023 -

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-

Dimljeni buncek iz krušne peći, teletina ispod
peke, svinjsko pečenje ispod peke,
domaća kobasica
- Dinstano kiselo zelje i mlinci,
tamni umak od pečenja
Složena salata
Domaće pogačice i kruh iz krušne peći

Desert

Palačinke sa sladoledom s preljevom od
šumskog voća i šlagom



SVEČANI MENU

- 30.12.2023 -

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

-Plata "Rastoke"-

Svinjski lungić, pureća rolada punjena s
mozzarelom, punjena pljeskavica, zagrebački
odrezak (svinjski)

- đuveč riža (riža s povrćem), restani krumpir,
umak od vrganja i šampinjona

Složena salata

Domaće pogačice i kruh iz krušne peći od tri
vrste brašna

Desert

Štrudla od jabuke u umaku od vanilije s
preljevom od 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)
OPG i destilerija/rakijarnica "Magdić" (5 min 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 (dvokrevetna soba za 1 osobu)

iznosi: Aranžman - 150,00€

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

IBAN: HR8823400091160082561

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 (29.12.2023-01.01.2024) 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

Zaboravite ovogodišnje brige
zakoračite u Novu
2024.

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