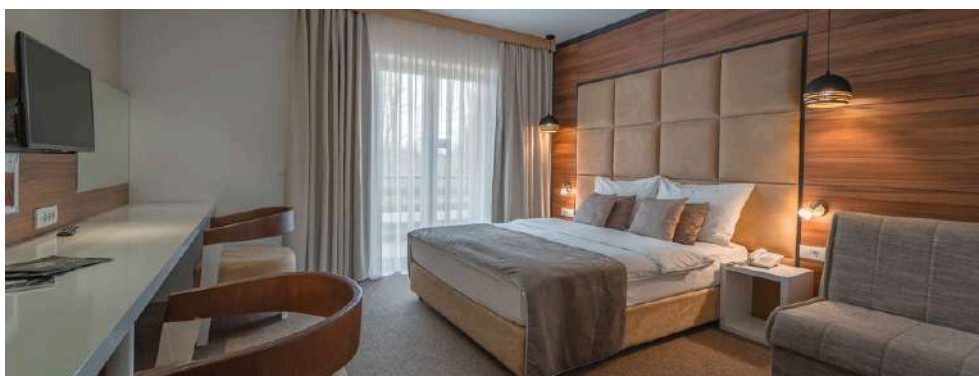




NOVA GODINA

2026.

HOTEL MIRJANA & RASTOKE ★★★★★

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

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

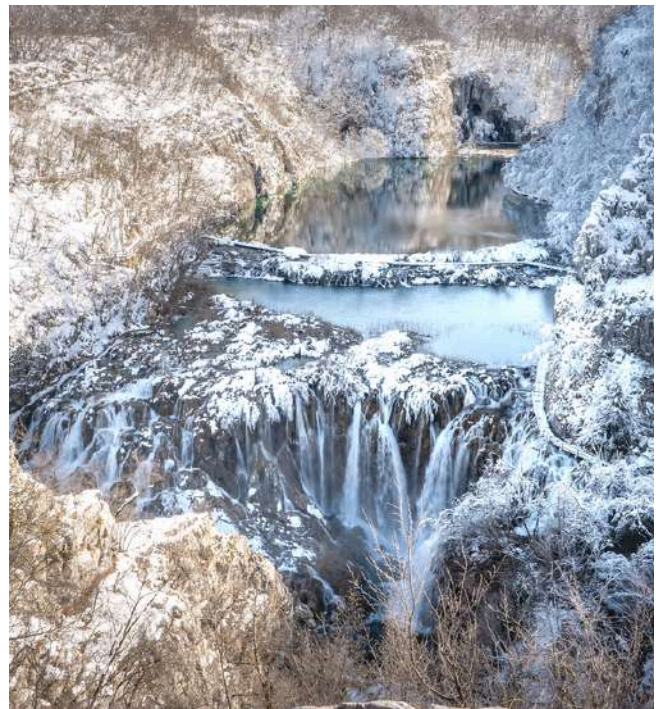
BOGATI NOVOGODIŠNJI ARANŽMAN U

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

31.12.2025. – 02.01.2026.

(2 noćenja)

Cijena po osobi

420,00 €

SMJEŠTAJ

Noćenje u deluxe dvokrevetnim sobama ili hotelskom apartmanu

GLAZBA

- Grupa "The SPEEN band"
- Tamburaški sastav "Skitnice"

KONTAKT

Tel: +385 47 787 205

Mob: 099 216 1480

E-mail: info@mirjana-rastoke.com

web: www.mirjana-rastoke.com

1. DAN 31.12.2025. (SRIJEDA)

- **SVEČANA NOVOGODIŠNJA VEČERA** uz živu glazbu - Grupa "The SPEEN band"
- Piće dobrodošlice
- Pjenušac u ponoć
- Tombola s vrijednim nagradama!
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

2. DAN 01.01.2026. (ČETVRTAK)

- **Rastočki brunch** (kasni doručak sa švedskog stola s bogatim izborom)
- **Rastočka bajka** - Organizirani obilazak vodeničarskog naselja Rastoka u pratnji vodiča uz posjet mlinici iz 17. st
- **Svečana večera - Vrlo bogati i svečani izbor s buffet stola**
- Cjelovečernji nastup - **Tamburaški sastav "Skitnice"**
- Noćenje
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

3. DAN 02.01.2026. (PETAK)

- Doručak sa švedskog stola
- Poklon iznenađenja pri odlasku
- Internet, parking i osiguranje tijekom boravka

Za dodatna noćenja izvan aranžmana važeće su redovne - promotivne zimske cijene!

The SPEEN band

31. 12. 2025.



The Speen band je grupa mladih, respektabilnih glazbenika iza kojih je mnogo odsviranih vjenčanja, evenata i klupskih svirki te isto toliko zadovoljnih klijenata koji prepoznaju glavne smjernice rada ovog kolektiva - profesionalnost, entuzijizam i ljubav prema glazbi prije svega.

Repertoar benda se temelji na klasicima i aktualnim hitovima svjetske i domaće glazbene produkcije.

Zašto the Speen band?

Imali smo puno prilika surađivati s ovim bendom te smo se sami uvjerali u njihovu izvrsnost i kvalitetu. Uvijek su znali pripremiti nezaboravnu zabavu i ugoditi svakom gostu. Garantiramo Vam nezaboravnu, profinjenu noć punu plesa i veselja!

Tamburaški sastav “Skitnice”

01. 01. 2026.



Tamburaški sastav “Skitnice” je mladi, energični i veseli tamburaški sastav iz Karlovca koji već dugi niz godina stvara nezaboravnu atmosferu na svakoj svirci! Skitnice su poznate po svojoj raznovrsnosti – iako sviraju na tamburama, njihov repertoar prelazi granice žanrova. Od domaćih hitova i zabavne glazbe, preko rock klasika do modernih pop pjesama – njihova izvedba uvijek garantira dobru zabavu i plesni podij pun do jutra!

Zašto TS “Skitnice”?

Ovaj sastav će nas uveseljavati tijekom 2. noći. S obzirom da očekujemo nezaboravan provod tijekom dočeka, za 2. noć (repizu) nastup će biti bez razglasa tako da će nam pružiti ugodnu i opušteniju atmosferu tijekom večere uz mogućnost druženja i zabave.



NOVOGODIŠNJI MENU

- 31.12.2025 -

Hladno predjelo

Hladna plata narezaka i sira

- Selekcija domaćih sireva s lokalnih OPG-a, pršut, kulen, baranjska kobasica, domaći uštipak, punjene papričice i masline, šumski med i pekmez od šljiva

Juha

Lička krem juha od krumpira i špeka

Glavno jelo

-Lički pladanj-

Dimljeni buncek iz krušne peći, teletina ispod peke, svinjsko pečenje ispod peke, domaća kobasica

- Dinstano kiselo zelje i krumpir ispod peke, tamni umak od pečenja
Složena salata

Domaće pogačice i kruh iz krušne peći

Desert

Bogati izbor slastica i deserta sa buffeta -
Slatki stol

Poslijeponoćni buffet

Izbor hladnih i toplih predjela serviranih na buffet stolu



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



**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)

PC "Speleon" - Centar podzemlja i špiljskog svijeta (20min 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 (31.12.2025-02.01.2026) 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
2026.

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