



BOŽIĆNI DOMJENCI

u Hotelu Palazzo President

2026

BOŽIĆNI DOMJENCI U HOTELU PALAZZO PRESIDENT

Spoj bogatih okusa, elegancije i božićnog duha

Dobrodošli u Palazzo President, gdje se blagdanska toplina i elegancija susreću u srcu povijesnog Splita. Nadomak Dioklecijanove palače, naš hotel spaja mediteransko nasljeđe i suvremenu profinjenost, stvarajući poseban ambijent za proslavu završetka poslovne godine.

U interijerima oplemenjenima umjetničkim djelima okupite kolege, suradnike i poslovne partnere te im zahvalite na zajedničkim uspjesima. Kao nositelj jednog MICHELIN Key priznanja za 2026. godinu, Palazzo President njeguje osoban pristup gostima i pozornost prema detaljima koji svakoj prigodi daju poseban značaj.

Inspiraciju crpimo iz lokalnih namirnica, mediteranskih okusa i suvremenih kulinarskih tehnika. Od kreativnih koktel zalogaja i bogatog blagdanskog buffeta do svečane večere u sljedovima, svaki meni prilagođavamo Vašim željama i karakteru događanja.

Prepustite nam odabir detalja, od prigodne dekoracije do glazbene pratnje, i uživajte u druženju s ljudima koji su obilježili Vašu poslovnu godinu.



Prostor i organizacija po vašoj mjeri:



Lokacija u centru Splita. Elegantan gradski ambijent za poslovne susrete i blagdanska okupljanja.



Konferencijski prostori do 200 osoba. Višenamjenske dvorane za različite formate događanja. Kapacitet domjenka potvrđuje se prema postavu stolova, programu i prostoru za glazbu.



Personalizirani meniji. Odabir jela prema željama organizatora, uz prethodni dogovor o vegetarijanskim opcijama i posebnim prehrambenim potrebama.



Prigodna dekoracija i personalizacija. Blagdansko uređenje stolova, tiskani meniji i detalji s vizualnim identitetom Vaše tvrtke.



Glazbena podrška. Klavir, instrumentalni sastav, DJ ili bend prema karakteru večeri i dogovoru.



Posebna rasvjeta i ozvučenje. Ambijentalna rasvjeta i tehnička podrška za govore, prezentacije i glazbeni program.



Asistencija u organizaciji. Podrška pri izboru prostora i menija te usklađivanju rasporeda posluživanja i programa.

MENU OPCIJE

SNACK & COCKTAIL

minimalno 30 osoba

Slani zalogaji

Mini brioches s paštetom od dimljene patke,
gelom od višnje i porilukom
Tartar od brancina na krekeru s krastavcem, limetom
i maslinovim uljem
Arancini sa šafranom i paškim sirom
Kroketi s pršutom, pecorino sirom i tartufom
Jakobove kapice s kremom od cvjetače i tostiranim lješnjakom
Trgana paštica s rimskim njokom i čipsom od sira Grana Padano
Bruschetta s pečenom paprikom i kozjim sirom
Kozica u tempuri s mangom i čilijem
Quiche sa šumskim gljivama i livanjskim sirom
Ražnjić od hobotnice sa zelenim maslinama
Mini pogačice s roast beefom i umakom od kapara
Choux s lososom, avokadom i mladim špinatom

Slatki zalogaji

Panna cotta s mangom i vanilijom
Mini tart s kruškom, bademom i karamelom
Namelaka s čokoladom, maslinovim uljem i soli
Kroštule s limunom i narančom
Mini profiteroli s vanilijom, čokoladom i pistacijom

CIJENA: 59,00 € po osobi

BUFFET - OKUSI BLAGDANA

minimalno 30 osoba

Hladni kutak

Dalmatinski pršut s domaćim maslinama
Selekcija sireva I grisina
Mini focaccia s paštetom od bakalara
Poljički soparnik
Salata od hobotnice i boba

Topli kutak

Brudet od oborite ribe
Njoki s kozicama i porilukom
Pljukanci s tartufom i pršutom
Punjena teleća prsa s pekarskim krumpirom
Zagorski štrukli

Slatki stol

Torta od tamne čokolade i malina
Pavlova s kremom od vanilije i bobičastim voćem
Štrudel od jabuka i cimeta
Selekcija sitnih blagdanskih kolača
Sezonsko voće

CIJENA: 69,00 € po osobi

BUFFET - ZIMSKA ČAROLIJA

minimalno 30 osoba

Uvodna selekcija

Losos u dvije izvedbe: tartar i prženi futomaki
Roast beef s umakom od kapara i focacciom
Trgana juneća paštica s rimskim njokom
Gyoza s kozicama, mladim lukom i kineskim kupusom
Viška pogača s rajčicom, lukom i inćunima
Mini salata od pečene bundeve, rikule i burrate s tostiranim orasima

Topla predjela

Rižoto s kremom od cikle, janjetinom i skutom
Pljukanci s podušenom hobotnicom, porilukom i špinatom

Glavna jela

Pureće roladice s pršutom i suhim šljivama, umak od bosiljka i njoki
Sabljarka u mediteranskom umaku s cherry rajčicama, kaparima i
maslinama, uz kockice palente
Gratinirani cannelloni s blitvom, ricottom i kiselim vrhnjem

Slatki stol

Cheesecake s borovnicama i koricom limete
Crème brûlée
Namelaka s čokoladom, maslinovim uljem i soli
Selekcija sitnih blagdanskih kolača
Sezonsko voće

CIJENA: 79,00 € po osobi

BLAGDANSKE SIGNATURE BUFFET USLUGE

minimalno 50 osoba

Za grupe veće od 50 osoba, preporučuje se dodatni carving station uz kuharsku prezentaciju
Pečena purica / Biftek alla Wellington / Drniški pršut - rezanje uživo pred gostima

CIJENA: 20,00 € po osobi za svaki od 3 segmenta

MENU OPCIJE

MENU U SLIJEDOVIMA

minimalno 10 osoba

Predjela – Uvodni okusi blagdana

Krem juha od buče i breskve s dodirom kajenskog papra
Krem juha od koromača i brancina
Rižoto s janjetinom, ciklom i skutom
Pljukanci s pršutom i tartufom
Morski tris: carpaccio od hobotnice, tartar od tune
i salata od kozica
Hladna blagdanska plata: pršut, sir, pašteta od patke
i džem od smokve
Njoki s bundevom, kaduljom i plavim sirom (vegetarijansko)

Glavna jela – Zimska simfonija okusa

Juneći obrazi sporo kuhani u umaku od crnog vina,
pire od krumpira s tartufom i glazirana mrkva
Hobotnica sa žara s kremama od batata, celera i špinata
te tostiranim pikantnim indijskim oraščićima
Pureće rolice punjene pršutom i suhim šljivama
u umaku od bosiljka, s njokima i princez mahunama
Juneći biftek na kremi od cvjetače s crnom lećom,
keljem pupčarom i demi-glace umakom
File brancina na kremi od batata s hrskavim kockama
krumpira i podušnim špinatom
Polpete od crvene leće na kremi od mrkve, ukiseljena ljubičasta
kapula, duchesse krumpir i tzatziki umak (vegetarijansko)

Deserti – Slatka čarolija

Splitska torta u pojedinačnoj porciji
Semifreddo od badema s brusnicama i gelom od smokve
Sočna torta od čokolade i naranče
Cheesecake od borovnica
Crème brûlée sa sladoledom od svježeg sira i breskve

Iz naše blagdanske selekcije predjela, glavnih jela i deserata možete oblikovati vlastiti meni, birajući između tri, četiri ili pet sljedova.

Christmas Elegance – tri slijeda I 65 € po osobi
Festive Symphony – četiri slijeda I 75 € po osobi
Palazzo Christmas Gala – pet sljedova I 85 € po osobi

- 🕒 Trajanje domjenka je 120 minuta.
- ✔️ Hotel zadržava pravo izmjene menija u zavisnosti od raspoloživih namirnica.

KONZUMACIJA PIĆA

Uz odabrani blagdanski meni predlažemo pakete pića iz banketne ponude hotela Palazzo President. Odaberite paket koji najbolje odgovara Vašim uzvanicima; ponudu dobrodošlice možemo ugovoriti zasebno.

PIĆE DOBRODOŠLICE - Welcome Selection I

pjenušac
dalmatinske fritule

CIJENA: 12,00 € po osobi

PIĆE DOBRODOŠLICE - Welcome Selection II

selekcija domaćih likera i rakija
mini kroštule s narančom i cimetom

CIJENA: 14,00 € po osobi

DRINK PALAZZO I

Uživajte bez ograničenja...

prirodna izvorska ili gazirana mineralna voda 0,75l
prirodni i gazirani sokovi po izboru 0,2l

CIJENA: 28,00 € po osobi

DRINK PALAZZO II

Uživajte bez ograničenja...

prirodna izvorska ili gazirana mineralna voda 0,75l
prirodni i gazirani sokovi po izboru 0,2l
premium bijelo i crno vina 0,75l
lokalno pivo 0,33l

CIJENA: 38,00 € po osobi

PERSONALIZIRANI KOKTELI

Usluga uključuje koktel šank, uslugu barmena
i pripremu koktela iz blagdanske selekcije:

- Negroni Signature
- Aperol Winter Spritz
- Palazzo Christmas Gin

Minimalna narudžba: ukupno 50 koktela

CIJENA: 14,00 € po koktelu

- 🕒 Trajanje konzumacije paket pića Drink Palazzo I & II je 120 minuta.
- ✓ Nadoplata za svaki dodatni sat konzumacije iznosi 50% vrijednosti ugovorene cijene paketa pića.
- 🍹 Ponuda dobrodošlice Welcome I & II odnosi se na jedno piće po osobi.

PALAZZO SIGNATURE USLUGE

Usluga – otvaranje i posluživanje pića

Naše osoblje osigurava elegantan doživljaj posluživanja:

- 15 € po boci vina (0,75 l)
- 20 € po boci žestokog pića

EKSKLUZIVNA PRIVATNOST PROSTORA

Za one koji žele potpuni komfor i privatnost, nudimo mogućnost ekskluzivnog korištenja odabranih lokacija.

Iznos se odnosi na minimalnu potrošnju hrane i pića na rezerviranoj lokaciji:

- Restaurant Palazzo – 5.000,00 €
- Bar Imperium – 3.000,00 €
- Terrace/Rooftop – 4.000,00 €



Obratite nam se s povjerenjem
i uživajte u blagdanskoj čaroliji!

PALAZZO PRESIDENT

Starčevićeva 1
21000 Split, Hrvatska

☎ +385 21 685 412

✉ sales@hotelpresident.hr

www.palazzopresident.hr



Kod organizacije Božićnih domjenaka primjenjuju se standardni uvjeti organizacije proslava u Hotelu President Solin, kao i standardni uvjeti otkazivanja. Dogovorene cijene i naknade podložne su promjenama u slučaju inflacije od najmanje 3,5%, izmjene poreza i/ili drugih troškova od strane vlade ili lokalnih vlasti te u slučaju tržišne promjene cijena proizvoda prije ili tijekom dogovorene proslave. U slučaju nastanka navedenih promjena hotel zadržava pravo promjene cijena te je o istima dužan obavijestiti organizatora.

