



Poročni katalog



Poročna
pravljica
v obsegu
slovenske
Istre

ST. BERNARDIN RESORT PORTOROŽ
SAN SIMON RESORT IZOLA

05 690 7000, congress@sava.si
www.hoteli-bernardin.si, www.sava-hotels-resorts.com

SAVA
HOTELS & RESORTS





SPOŠTOVANA MLADOPOROČENCA,

v Sava Hotels & Resorts smo v naših obalnih resortih St. Bernardin resort Portorož in San Simon resort Izola pripravili poročne pakete, ki vključujejo nabor poročnih lokacij na Bernardinu in v San Simonu. Kulinarične vsebine ter dodatne storitve, dajo piko na naši poročni ponudbi. Naj vam bodo v pomoč pri načrtovanju vajinega poročnega dne in doživetju njegove čarobnosti.

V popolne trenutke poroke vaju ponesejo romantični kotički, razgibane lokacije, sanjski razgledi, razkošje restavracij, izbrana kulinarika, zanesljiva kakovost in odlična organizacija. Poleg vrhunske ponudbe so pomembni tudi medsebojni odnosi in zaupanje. In to zagotovo dobite pri nas - poročno pravljičo v objemu slovenske Istre.



MNENJE NAŠEGA PARTNERJA

Vsak projekt, ki ga izpeljemo v obalnih resortih Sava Hotels & Resorts, je edinstven. Gre za idilične poročne lokacije, ki ponujajo vse na enem mestu. Sami lahko izberete kotiček, kjer boste dahnili usodni da. Prijazno osebje se vam bo popolnoma posvetilo in poskrbelo, da bo vaš dan nepozaben.

2b for your weddings





Poročna prizorišča

ODLOČITEV ZA LOKACIJO POROKE JE
ENA NAJPOMEMBNEJŠIH, SAJ DAJE
POROKI DINAMIKO IN SLOG.

St. Bernardin resort Portorož

- ▶ Terasa Istriana
- ▶ Cerkevica St. Bernardin
- ▶ Dvorana Europa
- ▶ Dvorana Emerald
- ▶ Terasa Grand Garden
- ▶ Restavracija Pečina
- ▶ Restavracija Sunset
- ▶ Mesečeva restavracija
- ▶ Arkade Bernardin
- ▶ Lepa Vida



San Simon resort Izola

- ▶ Pomol San Simon Resort
- ▶ Restavracija Rotonda
- ▶ Bistro San Simon



Grand Hotel Bernardin★★★★★

ST. BERNARDIN RESORT PORTOROŽ

St. Bernardin resort Portorož odlikuje edinstvena lokacija med dvema dih jemajočima mestoma - Piranom in Portorožem, ki obiskovalcem ponujata avtentično kulturno raznolikost.

Prestižni Grand Hotel Bernardin leži ob priljubljeni sprehajalni poti ob morju med slikovitim Piranom in radoživim Portorožem, obdan z bujnim mediteranskim zelenjem in svežino morja. Nudi 241 sodobno opremljenih sob z balkonom in pogledom na morje.



Za popolno doživetje:

- ▶ Bazeni z ogrevano morskovo vodo in panoramskim razgledom
- ▶ Center dobrega počutja Paradise Spa za rajsko razvajanje
- ▶ Kongresni center za poslovna in družabna srečanja
- ▶ Hotelska plaža z nadstandardnim delom Perfect Summer Club
- ▶ Restavracija Grand Restaurant in a la carte restavraciji Pečina in Sunset
- ▶ Cocktail Lounge, Grand Cafe in terasa Grand Garden
- ▶ Tropic bar na hotelski plaži
- ▶ Parkirišče



Restavracija Sunset

Poročna slavlja

- ▶ Sunset (30-70 oseb)
- ▶ Pečina (30-60 oseb)
- ▶ Emerald (80-250 oseb)
- ▶ Europa (80-250 oseb)
- ▶ Terasa Istriana (30-150 oseb)

Civilni obred / pogostitev

- ▶ Terasa Istriana
- ▶ Terasa Grand Garden
- ▶ Cerkev sv. Bernardina
- ▶ Pomol Grand Hotela Bernardin

Cena vključuje:

- ▶ Pripravo na civilni obred *
- ▶ Zdravico s penino in pogostitev v času fotografiranja mladoporočencev
- ▶ Poročno večerjo v izbrani restavraciji
- ▶ 6-urni paket pijače, ki vsebuje; aperitiv, vina Malvazija in Cabernet Sauvignon, aromatizirano vodo v vrču, gazirano mineralno vodo, pomarančni in jabolčni sok ter kavo
- ▶ Slavnostni pogrinjek
- ▶ Svečane menije, sedežni red in namizne številke
- ▶ Razrez torte
- ▶ Polnočno okrepčilo
- ▶ 1x nočitev mladoporočencev v hotelu z zajtrkom postreženim v sobo

* Obvezno doplačilo: najem tehnične opreme in tehnika v vrednosti 250 evrov.

Začetna cena velja za izbrano lokacijo v posameznem resortu ter ob minimalnem številu gostov.



Dvorana Emerald



Dvorana Europa



Grand Garden

Poročni meniji

MENU 1

Pogostitev

Domač istrski pršut 
Hlebec parmezana
Sadna nabodala (sadje ali
sadje v kombinaciji s poltrdim sirom)
Črne in zelene istrske olive
Izbor kruhov v manjših kosih
(polnozrnati, ržen, bel, koruzni, z olivami)

Samopostrežna večerja

Topla predjed

Žafranova rižota s škampi
Priprava pred gosti:
Fuži s panceto in šparglji
Domači njoki z divjačinskim ragujem

Glavna jed

Svinjska ribica v zeliščni skorji,
Piščančji file (domači piščančji medaljončki)
Lososov file z zelenjavo julienne
Goveji file 
(izbor omak: poprova, naravna, tartufirana)
Brancin in orada pripravljena v pečici 
Pečena polenta
Zelenjava na žaru
pečen mlad krompir z rožmarinom
Štruklji z rukolo

Solatni bife
Sladki bife

Sadni aranžma v ledeni skulpturi

Poročna torta v lastni režiji

Polnočno okrepčilo na žlico

110 €/osebo
minimalno 50 oseb

 Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.

MENU 2

Pogostitev

Domač istrski pršut 
Hlebec parmezana
Sadna nabodala (sadje ali
sadje v kombinaciji s poltrdim sirom)
Črne in zelene istrske olive
Izbor kruhov v manjših kosih
(polnozrnati, ržen, bel, koruzni, z olivami)

Strežena večerja

Paté gosjih jeter z medom in
peteršiljevimi drobtinami
Dimljen račji file
Mladi kozji sir
Čips sladkega krompirja

Istrski fuži v škampovi omaki
z artičoki in kraljevimi kozicami
Ocvrt julienne gomoljnate zelenjave
Mascarponejeva pena s koriandrom

Telečji file v peteršiljevi skorjici
Krema iz pastinaka
Soufflé radiča in mladega
kozjega sira z refoškom
Pečena cvetača, korenje
Karamelizirana šalotka
Žafranova emulzija

Limetin mousse z
belo čokolado in pistacijo
Ribezova krema z ingverjem,
paradižnikova marmelada,
pasijonkin pire, žličnik temne čokolade s
kardamomom

Poročna torta v lastni režiji

Polnočno okrepčilo na žlico

115 €/osebo
minimalno 50 oseb

 Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.

MENU 3

Pogostitev

Kraški pršut 
Praška šunka 
Domač hren, domač olivni kruh
Paté gosjih jeter z
marmelado suhega sadja
Izbrani siri s svežim sadjem
Carpaccio rdeče tune s parmezanom
Marinirane kraljeve kozice
z mangom in baziliko
Hobotnica na limoninem pireju
Polenovka na belo v cocktail
kozarčkih s popečenim kruhom

Strežena večerja

Carpaccio brancina s solnim cvetom
Spomladanska solata s poširanim
češnjavcem
Špargljevi rezanci
Tatar jastoga s koruznim "croutonom"
Pire rdeče pese, postrvi kaviar
•
Tuna v ovoju ocvrte rukole
Zelena rižota z mlado špinačo, žafranova
krema
•
Sorbet roza grenivke
•
Telečji kare z rožmarinom
Jagnječja zarebrnica v refošku
Kruhov sufle z jurčki
Vršički špargljev oviti v panceto
Mlado korenje, pečena cvetača s pinjoli
•

Mandljeva torta z belo čokolado
in oljčnim likerjem
Pire granatnega jabolka
•

Poročna torta v lastni režiji
•

Polnočno okrepčilo na žlico

120 €/osebo

minimalno 50 oseb



Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.





Hotel Histrion ★★★★★

ST. BERNARDIN RESORT PORTOROŽ

Hotel Histrion leži ob nekdanji frančiškanski cerkvi Sv. Bernardina, po kateri je naselje dobilo ime. Skupaj nudi 276 udobno opremljenih sob, z balkonom in pogledom na morje ali laguno. Iz hotela je neposreden dostop v Morski vodni park Termaris in center dobrega počutja Wellness Benedicta.



Za popolno doživetje:

- ▶ Morski vodni park Termaris z ogrevano morsko vodo
- ▶ Plaža v neposredni bližini z zunanjim bazenom Arcobaleno
- ▶ Wellness Benedicta
- ▶ Hotelska restavracija Belin in Taverna Mediteran
- ▶ Konferenčna dvorana Asteria in sejna soba Larus za poslovna in družabna srečanja
- ▶ Parkirišče in parkirna hiša z avtopralnico



Cerkvica St. Bernardin



Terasa Istriana



Terasa Istriana

Poročna slavlja

- ▶ Mesečeva restavracija (40-60 oseb)
- ▶ Arkade Bernardin (100-250 oseb, od septembra 2022 dalje)

Civilni obred / pogostitev

- ▶ Terasa Istriana
- ▶ Cerkvica St. Bernardin

Cena vključuje:

- ▶ Pripravo na civilni obred *
- ▶ Zdravico s penino in pogostitev v času fotografiranja mladoporočencev
- ▶ Poročno večerjo v izbrani restavraciji
- ▶ 6-urni paket pijače, ki vsebuje aperitiv, vina Malvazijo in Cabernet Sauvignon, aromatizirano vodo v vrču, gazirano mineralno vodo, pomarančni in jabolčni sok ter kavo
- ▶ Slavnostni pogrinjek
- ▶ Svečane menije, sedežni red in namizne številke
- ▶ Razrez torte
- ▶ Polnočno okrepčilo
- ▶ 1x nočitev mladoporočencev v hotelu z zajtrkom postreženim v sobo

* Obvezno doplačilo: najem tehnične opreme in tehnika v vrednosti 250 evrov.

Začetna cena velja za izbrano lokacijo v posameznem resortu ter ob minimalnem številu gostov.

Poročni meniji

MENU 1

Pogostitev

Domač istrski pršut 
Hlebec parmezana
Sadna nabodala (sadje, sadje v kombinaciji s
poltrdim sirom)
Črne in zelene istrske olive
Izbor kruhov v manjših kosih
(polnozrnati, ržen, bel, koruzen, z olivami)

Samopostrežna večerja

Hladne predjedi

Carpaccio prekajene tune in mečarice
z zelenimi šparglji in parmezanom
Hobotnica in sipa v solati
s češnjevimi paradižnikom
Pršut na posteljici od melone
Mozzarella z baziliko na paradižniku
Marinirana mediteranska zelenjava
z ekstra deviškim oljčnim oljem

Tople predjedi

Štringoli s tartufi
Njoki po istrsko s pršutom in šparglji
Rižota z morskim kraljevimi rakci in bučkami

Glavne jedi

File orade v omaki iz črnih oliv
Morska spaka v pečici s krompirjem
Telečji medaljoni v omaki iz jurčkov
Puranji tournedos v lešnikovih omaki
Pečen krompir
Sirovi štruklji
Zelenjava na žaru
Sezonska zelenjava

Sladki bife

Sveže narezano sadje
Izbor sirov s suhim sadjem
Mignoni
Jabolčna krostata

Poročna torta v lastni režiji

Polnočno okrepčilo na žlico

100 €/osebo
minimalno 50 oseb



Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.

MENU 2

Pogostitev

Domač istrski pršut 
Hlebec parmezana
Sadna nabodala (sadje, sadje v kombinaciji s
poltrdim sirom)
Črne in zelene istrske olive
Izbor kruhov v manjših kosih
(polnozrnati, ržen, bel, koruzen, z olivami)

Strežena večerja

Lososov tatarski na avokadu
Kraljevi rakci s koromačem
Dimljena mečarica na posteljici rukole

Rižota s škampi in jurčki
v parmezanovi košarici

Limonin sorbet

Medaljoni govejega in telečjega fileja
s črnim tartufom
Krompirjeve dobrote
Zelenjavni muslin

Jogurtova strjenka z "Grand Marnier-jem"
in borovnicami

Kava in domači piškoti

Poročna torta v lastni režiji

Polnočno okrepčilo na žlico

110 €/osebo
minimalno 50 oseb



Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.



Hotel Haliaetum ★★★★★
Hotel Mirta ★★★★★

SAN SIMON RESORT IZOLA

Hotelsko naselje San Simon Resort v Izoli se nahaja v neokrnjenem kotičku slovenske obale, kjer so še danes vidni ostanki antičnega pristanišča Haliaetum iz rimskih časov. V malo mesto z bogato zgodovino, lepo arhitekturo, bujnim mediteranskim zelenjem in pristrčnimi domačini se gosti z veseljem vračajo.



Hotel Haliaetum ****

razpolaga z 52 prenovljenimi sobami, od tega je 32 družinskih sob.

Hotel Mirta ****

obsega 43 dvoposteljnih sob z možnostjo enega ali dveh dodatnih ležišč in predsedniško suito. V hotelu je tudi Wellness Mirta.



Poročna slavlja

- Restavracija Rotonda (70-150 oseb)
- Bistro San Simon (30-150 oseb)

Civilni obred / pogostitev

- Pomol na plaži

Cena vključuje:

- Pripravo na civilni obred *
- Zdravica s penino in pogostitev v času fotografiranja mladoporočencev
- Poročno večerjo v Bistroju na plaži ali v restavraciji
- 6-urni paket pijače – aperitiv, vina Malvazijo in Cabernet Sauvignon, aromatizirano vodo v vrču, gazirano mineralno vodo, pomarančni in jabolčni sok in kavo.
- Slavnostni pogrinjek
- Svečane menije, sedežni red in namizne številke
- Razrez torte
- Polnočno okrepčilo
- 1x nočitev mladoporočencev v hotelu z zajtrkom postreženim v sobo

* Obvezno doplačilo: najem tehnične opreme in tehnika v vrednosti 250 evrov.

Začetna cena velja za izbrano lokacijo v posameznem resortu ter ob minimalnem številu gostov.

Poročni meniji

MENU 1

Hladne jedi

Roastbeef po angleško s hrenom
Pečena Istrska šunka z medom 🍷
Sadna-sirova nabodalca
Ocvrte riževe kroglice s tuno in mozzarella
Sipa v solati po mediteransko

Juhe

Goveja juha z domačimi rezanci
Istrska mineštra

Tople jedi

Istrska ponev s piščancem,
školjkami, lignji, rižem in zelenjavo 🍷
Fuži s češnjevimi paradižniki
in staranim sirom

Piknik

Mini goveji burgerji 🍷
BBQ perutničke na palčki
Pikantno marinirana vratovina na žaru
Nabodalo s polnjenimi kalamari
s šunko in pršutom
File orade začinjem s
Piransko soljo in olivnim oljem
Pečen mladi krompir v pečici z rožmarinom
Sezonska zelenjava na žaru
Mlada špinača s pinjolami
Sir na žaru

Soladni bife

Šopska solata
Paradižnikova solata s čebulo
Kumarična solata z jogurtom

Sladice

Cup-cake
Sladice v kozarčku
Mignoni
Sadna simfonija

Polnočno okrepčilo

Telečja obara z zdrobovimi žličniki
Mini sarmice

90 €/osebo

minimalno 50 oseb



Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.

MENU 2

Hladne jedi

Kraški pršut na stojalu 🍷
Zelene in temne olive
Piščančji sushi po primorsko
Marinirani inčuni z olivnim oljem,
limeto in čebulo
Polnjeni paradižniki s kuskusom in rukolo
Lokalni siri s džemom in suhim sadjem

Juhe

Jurčkova juha z ajdovimi knedli
Brokolijska kremna juha s praženimi mandlji

Tople jedi

Istrski fuži s tartufi 🍷
Zelena rižota s školjkami in rakci

Piknik

Argentinski rampsteak v poprovem
limetinem maslu
Polnjene pleskavice s sirom in
pikantne klobacice na žaru
Mariniran "spare ribs" z BBQ omako
Hobotnica na žaru s sesekljanim
česnom in rožmarinom
Pečene krompirjeve rezine
z mlado čebulo in slanino
Mediteranska zelenjava z olivami in kaprami
Pečeni sladki feferoni in
pečeni šampinjoni z zelišči
Grška solata s feta sirom
Waldorf solata
Testeninska solata s kumaricami, olivami,
papriko in dimljenim lososom

Sladice

Cup-cake
Sladice v kozarčku
Mignoni
Sadna simfonija

Polnočno okrepčilo

Štajerska kislja juha
Pikantna mineštra

100 €/osebo

minimalno 50 oseb



Razrez pred gosti za minimalno 60 oseb.



*Izberite svojo sanjsko
grafiko za poročne
menije, sedežni red in
namizne številke*



Romantični cvetlični motivi ali vzorec po izbiri mladoporočencev

Za vaš čarobni dan lahko izbirate med sledečimi motivi:

- Oljka
- Travnik
- Cvetje
- Rože



Osupljiva eleganca preprostosti in lokalno obarvanega okrasja

Lahko se odločite tudi za bolj trajnostni pridih in izberete ekološki papir v zemeljski ali naravni barvi in dodate pravo lokalno cvetje.



Foto: 2b for you weddings



POROČNA BELEŽKA

Datum:

Poročna lokacija:

NAČRTOVANJE:

Načrtovalec poroke:

Poročna spletna stran:

PRIPRAVA MATERIALA:

Poslan prvi opomnik gostom:

Vabila:

Poročni program:

Kartice za sedežni red:

Meni:

Zahvalne kartice:

Pošta:

POGOSTITEV:

Natančna lokacija:

Ponudnik hrane:

Torta:

Druge storitve:

Razno:

OBLEKA:

Poročna obleka:

Popravki obleke:

Čevlji:

Frizura:

Ličenje:

Moj poročni kontakt:

Občutek: 😊 😐 😞

05 690 7000, congress@sava.si
www.hoteli-bernardin.si,
www.sava-hotels-resorts.com

Spremljajte nas na

