

POROČNI KATALOG



Naj Vaš najboljši dan zaznamuje
harmonija okusov in občutkov

**TERME 3000 –
MORAVSKE TOPLICE**

SAVA HOTELS & RESORTS



Spoštovana mladoporočenca,

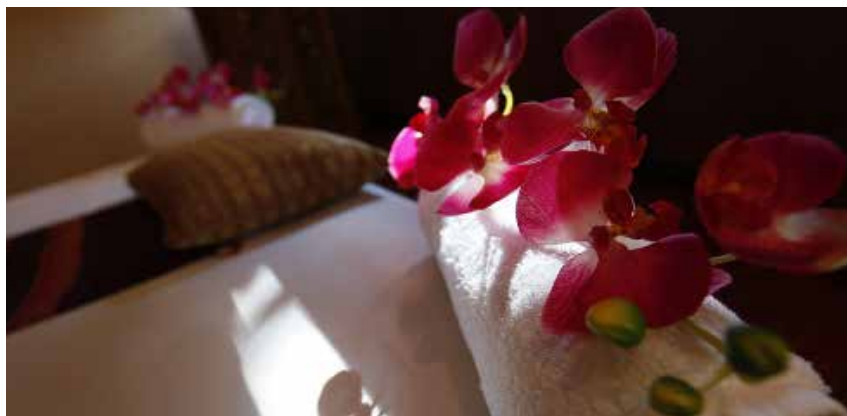
zahvaljujemo se Vama, da sta organizacijo poročnega slavlja zaupala naši ekipi v Termah 3000. Z željo, da bo Vajino poročno slavje nepozabno doživetje, Vama v poročnem katalogu predstavljamo prostorske zmogljivosti, širok izbor kulinarčnih užitkov, osnovno poročno ponudbo in dodatne storitve. Prepričani smo, da bosta tako na enem mestu našla vse informacije, ki jih potrebujeta.

V osrčju blagodejnega Prekmurja v Termah 3000 oblikujemo ponudbo s poslušom za pričakovanja naših gostov. Z veseljem bomo ugodili tudi vašim posebnim željam in vam svetovali pri načrtovanju in izvedbi poročnega slavlja, ki se vam bo vtisnilo v nepozaben spomin in vas vsako leto ponovno privabilo v Moravske Toplice z željo po počastitvi te romantične zaobljube.



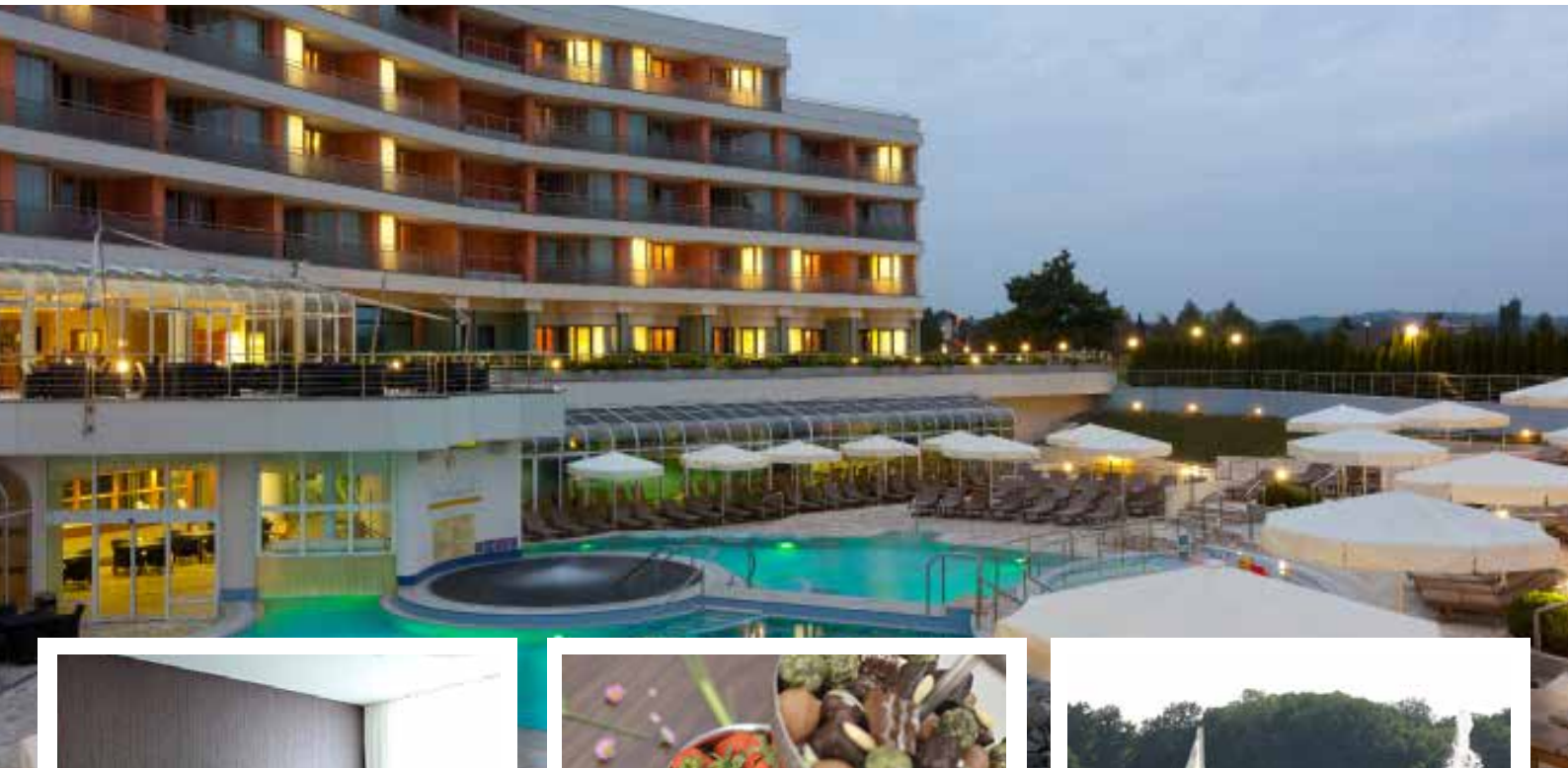
Naše darilo mladoporočencema:

- apartma za mladoporočenca
- poročna torta
- unikatna ledena skulptura
- posebne ugodnosti pri lepotnih in wellness storitvah
- popust na nočitve za svate



POROČNA PRIZORIŠČA

Odločitev za lokacijo poroke je ena najpomembnejših, saj **daje poroki dinamiko in slog**. Za katero lokacijo **v srcu Prekmurja** se boste odločili, je odvisno predvsem od vašega okusa, števila svatov in svečanega programa, ki si ga želite. Naši poročni svetovalci bodo z veseljem pomagali izbrati **lokacijo po vaši meri!**



Kapacitete restavracij za poročna slavlja

Izbira lokacije poroke v Termah 3000 je vezana na število svatov, povsod pa je vključeno tudi plesišče in oder za glasbeno skupino. Izbirate lahko med:

- **A la carte restavracijo Prestige:** intimne poroke z noto ekskluzivnosti (do 30 oseb),
- **Restavracijo Taverna:** restavracija s pridihom Prekmurja (do 100 oseb),
- **Okroglo restavracijo:** manjša restavracija okrogle oblike (do 80 oseb),
- **Restavracijo Termal:** restavracija za večje poroke, z neposrednim vhodom iz parkirišča (do 250 oseb).



Lokalne specialitete in kulinarika za najzahtevnejše ...

Ko zadiši po Prekmurju, ste lahko prepričani, da se obetajo **slastni gurmanski užitki**. V hotelu **Livada Prestige** bodo priznani kuharski mojstri pod vodstvom Boruta Jovana svate razvajali v **ekskluzivni a la carte restavraciji Prestige**, kjer se sodobni gurmanski trendi prepletajo z žametno kulinarično tradicijo. Vrhunsko kulinarično ponudbo domače in tujih kuhinj pa zaokrožajo z najkakovostnejšimi, svetovno priznanimi domačimi in tujimi vini.

Dom prekmurskih dobrot predstavlja trojica restavracij, kjer bodo poskrbeli za vse okuse in želje: **Restavracija Taverna**, kjer gostoljubje Prekmurja pričara tudi domači ambient, **Okrogla restavracija** in **Restavracija Termal**.



Poročni obred na golf igrišču ob vodometu ali v bazenu črnega zlata ...

Če ste nekoliko bolj drzni in želite, da poročni obred **pusti pri svatih prav poseben pečat**, vam predlagamo naslednja načina, s katerima lahko to dosežete:

- Odločite se za poroko na **golfkem igrišču**, ki kot naravni park objema Terme 3000, obdajajo pa ga slikovita pokrajinska ozadja. **Na samem igrišču organiziramo tudi poročni obred**; tako bodo vaše poročne fotografije resnično romantične in edinstvene.
- Povabite svoje svate, da se potopijo v **črno zlato iz Moravskih Toplic** in izkusijo dobrobiti te edinstvene črne termo-mineralne vode. **Poročni obred organiziramo tudi v bazenu**. Se sliši mikavno, kajne?

POROČNE STORITVE

Marsikdo med načrtovanjem poroke pozabi, da je poroka **prelomni dan, prežet z radostjo in srečo**. Potrebno je poskrbeti za številne podrobnosti in detajle, tako male kot velike. S poročnimi načrtovalci v Termah 3000 bosta načrtovanje in izvedba poroke ponovno postala to, kar morata biti – **eno najlepših obdobij za mladoporočenca!**



POROČNA PONUDBA

Osnovna poročna ponudba je sestavljena iz osnovnega nabora poročnih storitev. Da bo poroka popolna, mladoporočenca z našim poročnim načrtovalcem določita in izbereta **dekoracijo, poročni meni, glasbo, svečani program**, po potrebi tudi ostale dodatne storitve.

Poročna ponudba v Termah 3000 zajema:

- Predporočno svetovanje in integralno organizacijo ter izvedbo poročnega slavlja
- Organizacijo poročnega obreda (možnost izvedbe na zelenicah ob hotelu)
- Strokovno svetovanje pri izbiri kulinarčne in vinske spremljave
- Organizacijo vrhunskih fotografskih storitev
- Svetovanje pri celostni podobi in dekoraciji prostora
- Organizacijo in svetovanje pri izbiri glasbene skupine
- Izdelavo namiznih poročnik kartic z navedbo menija in vinske spremljave
- Izdelavo imenskih tablic po predhodnem dogovoru
- Izdelavo konfetov (doplačilo)
- Organizacijo ognjemeta (doplačilo)
- Organizacijo cvetlične in prostorske dekoracije (doplačilo)
- Ponudbo wellness storitev po promocijskih cenah

DODATNE STORITVE



HORIZONT – ansambel za vašo poroko

S tradicionalnimi in modernimi ritmi bo za nepozabno glasbeno doživetje poskrbela tudi petčlanska skupina Horizont.

☎ 031 856 425 (Boštjan)



Cvetličarna Orhideja – popoln cvetlični aranžma

Eden izmed pomembnih elementov vsake poroke je tudi popoln poročni cvetlični aranžma, s katerim lahko pričarate čarobno vzdušje. Za vas ga bo ustvarila Cvetličarna Orhideja.

☎ 02 531 12 89 ali 02 537 12 89



Penelopa – poročna obleka, dodatki, ...

Poročni svetovalci vam bodo na enem mestu predstavili celovito ponudbo poročnih oblek različnih priznanih blagovnih znamk ter pestro paleto modnih dodatkov.

- Ženske poročne obleke (blagovnih znamk Mori Lee in Madeline Gardner iz New Yorka, Ronald Joyce, Victoria Lane, ...)
- Moške poročne obleke
- Dodatki (rokavice, torbice, diademi, tančice, ...)
- Nakit
- Zahvalna darilca

✉ penelopams@siol.net

☎ 02 52 11 333 ali 041 772 466

AGENCIJA SEVER za Vas organizira poroke.

Razumemo, kako pomemben in edinstven je Vaš dan, in vemo, kaj Vam ponuditi, da Vam ga pomagamo narediti nepozabnega. Zagotavljamo Vam individualen pristop, strokovnost osebja, vrhunske materiale, presenečenja, predvsem pa unikatnost.

Pri nas lahko tudi najamete vse, kar potrebujete za izvedbo vaše svečane priložnosti (prevleke za stole, namizne prte, okrogle mize, barske mize, stole, vaze, svečnike različnih oblik in dimenzij, ...).

Praznujte s stilom!



Fotografske storitve, oblikovanje in tisk

V Termah 3000 vam v sklopu organizacije in priprave na poroko nudimo tudi fotografsko-tiskarske storitve, vse od priprave vabil, jedilnih listov, sedežnih redov, fotoknjig do zahval. Poročna fotografija je trajen spomin na vajin poseben dan. Pomembno nam je, da bodo fotografije za vas odražale nepozabne trenutke, zato smo k sodelovanju povabili fotografski tim, ki bo prisluhnil vašim željam in ustvaril trajen spomin na vajino poroko. Bistvo poročne fotografije je ujeti lepe trenutke sreče, sproščenosti in veselja. Naj fotografiranje ne bo obremenjujoče, ampak v zabavo.

Simon Koležnik in Anja Gomboc

✉ izdelava.vabil@gmail.com

☎ 031 333 270 (Anja) ali 041 973 221 (Simon)

Studio Signal

Ovekovečita vajino zaobljubo z večnim spominom – najsodobnejšo tehnologijo in snemanje porok nudi Studio Signal z bogatimi referencami in tradicijo.

✉ darko@videosignal.net

☎ 041 748 377 Darko Džuban

POROČNI MENIJI

V Termah 3000 - Moravskih Toplicah za kulinarčno ponudbo na najvišji ravni skrbijo **priznani kuharski mojstri**, ki ustvarjajo moderne jedi s posluhom za kulinarčno dediščino regije. Poleg izvrstne kulinarike poročna slavlja v Termah 3000 zaznamujeta tudi **posebna prekmurska domačnost in sproščenost**.

Izbirate lahko med **osmimi poročnimi meniji**.

Poročni meni 1

Hladen krožnik prekmurskih dobrot



*Goveja juha z rezanci in jetrnimi cmoki
Gobova smetanska juha*



*Kuhana govedina
Svinjska vratovina s cigansko omako
Korenje in brokoli na maslu
Pražen krompir
Smetanski hren*



*Puranov švicarski zrezek
Telečji medaljon po moravsko
Zelenjavni šopek
Porov zavitek
Zdrobovi hrustavci
Sestavljena solata*



*Sladko štokljino gnezdo z jagodnim sladoledom in
mariniranim sadjem*



*Svinjski file v slanini
Gratiniran piščančji file
Stročji fižol po poljsko
Gobova rižota
Ajdovi ocvrtki*



Segedin golaž

Poročni meni 2

*Šunkine rezine s sirovo kremo
Angleški rostbifov zvitek z beluši
Nadevan pikanten jajček na perutninski solati*



*Goveja juha z rezanci in jetrnimi cmoki
Ajdova smetanska juha z jurčki*



*Piščančja rulada
Cvetača in brokoli po poljsko
Ocvrti njoki
Rižota s šampinjoni*



*Goveji file v pikantni omaki
Ocvrt nadevan svinjski zrezek
Zelenjavna butara
Krompirjev štrukelj
Fridatni narastek
Sestavljena solata*



*Tris sladkih prekmurskih dobrot
(jabolčni zavitek, prekmurska gibanica, posolanka)*



*Gratiniran telečji medaljon z Refoškovo omako
Stročji fižol s slanino in paradižnikom
Kroketi
Motovilec z jajčko*



Golaževa juha



Poročni meni 3

*Marinirane rezine gosjih prsi, s črnim orehom,
ribezom, želejem gosjih jeter in
hrenovim sladoledom,
ajdov drobljenec*

*Gazpacho juha z limonino travo,
kompotom mlade zelenjave in
hrustljivo polento*

*Domač krompirjev raviol,
trakovi gomoljčne zelenjave,
s postrvjo juho in ocvrtimi algami*

Pina colada s kremno mandljevo pralinejo

*Jenov hrbet s kulijem granatnega jabolka,
kavno peno,
karameliziranim črnim korenem,
sladoledom muškatne buče in
zelenjavnim kanelonom*

*Čokoladni tart z goričkimi sadeži,
sladoledom kave in
pena abominske skute z
akacijevim medom v kakavovem tulcu*

Domača kokošja obara z zeliščnimi vlivanci

Poročni meni 4

*Tatar divjega prašiča z zelenim jabolkom,
krokantom pirine polente,
dresingom rdečega popra,
sladoledom wasabyja in peno prepeličje jajčke*

*Juha pečenega paradižnika
z ocvrtim piščančjim bombonom*

*Raviol račke s pinjolami,
paradižnikom,
tatarcem muškatne buče
in jajčno kremo z vanilijo*

*Sladoledna lizika z okusom
črna ribeza in žajblja*

*Gosja prsa nadevana s tartufovo kremo,
hrustljivo kocko pirine polente
z drobnjakovim želejem,
glaziranim kostanjem in
prekmurskimi vrtninami*

*Gozdne jagode s hladnim kamiličnim čajem,
toplim browniejem in
sladoledom poprove mete*



Poročni meni 5

*Carpaccio divjega smuča z bučno tapenado,
hrustljivo zimsko solato,
česnovim oljem in
toplilm langašom*



*Topinamburjeva juha s postrvjim kaviarjem,
pršutovo soljo
in mandljevimi ravioli*



*Bučni njoki z dimljenim govejim jezikom, skuto,
velute dimljene vode in mini zelenjavo*



Topli bife:

*Svinjski medaljon ovit v panceto na rožmarinovi
vejici z zeliščno omako*

*Polpet domače kokoške nadevan s kozjim sirom in
ocvrt v bučni skorjici*

Zvitek brancina nadevan z jurčki in škampovim moussom

Mlad krompir nadevan z dimljenim sirom in rožmarinom

Zloženska mediteranske zelenjave z aromo svežega česna

Peteršiljeva rižota s kandiranim paradižnikom



Solatni bife



Sladki bife



Sveže sadje in pecivo

Poročni meni 6

*Sekanica dimljene postrvi na mariniranih
potočnih raki s popečenim briošem,
pomarančo in svežo kumaro*



*Čista juha iz zlatovščice s krompirjevim raviolom in
poletno zelenjavo*



*Kavne tagliattele z dimljenim brancinom in cardamonom,
morskimi šparglji in
peno limone*



Topli bife:

*File zajca nadevan z olivno tapenado in
omako divjih kaper*

Goveji medaljon z lardom in omako zvezdnatega janeža

File smuča z omako citrusov

Tartufovi ocvrtki

Jurčkov narastek

Zelenjavni mošnjički oviti v slanino



Solatni bife



Sladki bife



Sveže sadje in pecivo



Poročni meni 7

*Jelenov carpaccio z malinami,
mladim govejim sirom,*

črnim orehom in prahom gosjih jeter

*Marinirane rezine račjih prsi na mladi solati s kompotom
hruške, parmezanom in pinjolami*

*Mariniran lososov file z gorčično kremo,
svežim koprcom in čipsom potice*

Kus kus s svežo grill zelenjavo in feta sirom



Kremna bučna juha s praženimi jurčki in škampovimi repki



*Zeliščni vlivanci z ragujem prepelice, divjimi zelmi in
pekorinom*



*Počasi pečen telečji hrbet, omaka suhega paradižnika in
rožmarina*

Pečena gosja bedra na soteju boba z mlado čebulo in tartufi

File zlatovščice z zeliščno skorjico in lahko jurčkovo omako

Bela polenta z bučnimi semeni

Tart sezonske zelenjave z domačo skuto

Ocvrtki dimljenega krompirja z zelišči



Solatni bife



Sladki bife



Sveže sadje in pecivo



Poročni meni 8

*Prekmurska šunka s kislimi jurčki in izbranimi siri
(mlad sir z medom in orehi, dimljena skuta z zelišči,
staran kozji sir, ocvrt parmezan)*

*Rezine hobotnice s praženimi pinjolami, zeliščno majonezo,
kakavovimi semeni in kandiranim paradižnikom*

*Carpaccio goveje pljučne s hrustljivo mlado solato,
pomarančo,*

parmezanom in chutneyem suhega sadja

Marinirane kumare, stebelna zelena in

bučke s sladkovodnim kaviarjem,

peno gorgonzole in praženimi lešniki



Kremna juha ajdove kaše z jurčkovo peno



Bučni quishe s škampovimi repki in ocvrto rukolo



Zarebrnica mlečnega odojka s tartufovo skorjico

in nežno martinijevo omako z rozinami

Jelenji medaljoni nadevani s štorovkami

in lisičkami z infuzijo brinovih jagod

Lososov file pretaknjen s šparglji v kremni česnovi omaki

Bučni narastek z orehi

Domač skutni štrukelj s kostanji

Mini gomoljčna zelenjava z zeliščnim maslom



Solatni bife



Sladki bife



Sveže sadje in pecivo

WELLNESS

STORITVE ZA MLADOPOROČENCA

Terme 3000 – Moravske Toplice slovijo po svoji črni termomineralni vodi in wellness centru. Za vas smo **v duhu poročnega dne pripravili poseben nabor storitev**. Pred poroko bomo poskrbeli za nego vaših rok in brezhibno manikuro, po dolgi noči pa se boste lahko prepustili luksuzni kopeli v dvoje. Morda pa si katero od številnih storitev zaželite tudi kot poročno darilo?



STORITVE	CENA	OPIS STORITVE
Klasično lakiranje nohtov zanjo	5,00 €	Ne glede na izbrano barvo laka, pri lakiranju vedno nanesemo podlak, kateri nam omogoča, da bo obstojnost laka daljša, ter da obogatimo noht z dodatnimi hranilnimi snovmi. Po nanosu barvnega laka se lakiranje zaključuje z nanosom nadlaka, kateri še dodatno zaščiti naš nanos barve. Pred lakiranjem nohtov priporočamo pedikuro in manikuro.
Klasična manikura zanjo	24,90 €	Pri osnovni klasični manikuri se površina nohtov navlaži, s tem pa nohtu povrnemo njegovo elastičnost, obenem pa z vitaminom E kateri se nahaja v izdelkih preprečujemo sušenje ter ščitimo noht pred lomljenjem. Nohti se oblikujejo, uredi se ob nohtna kožica ter polakirajo glede na strankino željo.
Moška manikura	24,90 €	Urejanje in nega nohtov ter ob nohtne kožice z vlažilnimi in hranilnimi proizvodi, poliranje nohtov in sproščujoča masaža rok za urejen in naraven izgled rok.
Bogata hranilna nega 70 min	63,50 €	Bogato hranilno nego s priznano kozmetično hišo Dr. Grandel priporočamo pri vseh tipih kož, saj se uporabljajo vitamini A,C in E, kateri kožo ščitijo pred prezgodnjim staranjem prav tako pa je koža po negi mladostna ter daje svež videz.
Mladostna vitalnost za moško kožo 80 min	63,50 €	Nega zajema individualen tretma z vrhunsko kozmetiko Pevonia Botanica glede na tip kože. Nega je pravo razkošje za kožo, katera bo po negi sveža, sijoča in bogato nahranjena.
Luksuz doživetje (2 osebi, 120 min.) Thermalium sanje v dvoje in Thermalium masaža Special	204,70 €	V eni izmed naših dvojnih kopeli se prepustite nežnim valovom panonskega morja v termalni vodi ob siju sveč in kozarcu penine. Po kopeli se prepustite dolgoletnim izkušnjam in znanju naših maserjev. Pri masaži se uporabljajo različne masažne tehnike, ki so izvzete iz različnih vrst masaž, za katere menimo, da so najboljše in najbolj učinkovite (klasična masaža, lomi lomi, limfna drenaža, ayurveda, akopresura, refleksna masaža). Masaže se izvaja s toplim, naravnim oljem. Edinstvena in samo pri nas.
Sprostitev v dvoje Thermalium sanje v dvoje	34,90 €	V eni izmed naših dvojnih kopeli se prepustite nežnim valovom panonskega morja v termalni vodi ob siju sveč in kozarcu penine.
Poročne priprave zanjo in zanj Antistresna masaža glave, vratu in ramenskega obroča	69,80 €	Ker so priprave na poroko čudovite in hkrati tudi stresne (izbira obleke, cvetja, prstanov...). Vam v pripravah pred poroko priporočamo antistresno masažo, s katero Vam bomo odpravili vse tegobe predporočnih priprav.

NAROČILNICA

Ime in priimek naročnika:

Naslov in kraj stalnega
bivališča:

Telefonska številka
naročnika:

Potek poroke

Datum poročnega slavlja:

Število oseb:

Poročni obred:

Poročno slavje:

Izbrani meni:

Naročilo dodatnih storitev

Aperitiv:

Pijača:

Poročna torta*:

Priprava prostora*:

Plesni podij:

Oder za glasbene izvajalce:

Aranžma za
mladoporočenca:

Namizni aranžmaji:

Dekoracija iz balonov :

Ognjemet:

*- možnost organizacije v lastni režiji

Naj Vam bo trenutek z nami nepozabno doživetje ...

Za vse informacije smo vam na voljo:

Andrej Regoršek, pomočnik direktorja gostinstva, gsm: 051 / 228 750, andrej.regorsek@terme3000.si

Pridržujemo si pravico do spremembe cen.