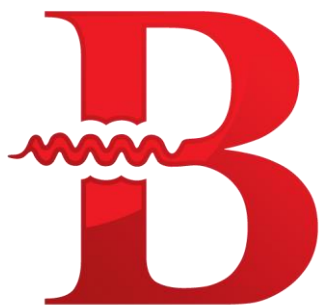




OPG BUTIĆ
— Zadar —

IZLETIŠTE SRCE DALMACIJE

CIJENIK 2024 ZA TURISTIČKE GRUPE
KONOBA BUTIĆ-KONOBA BIOGRAD-KONOBA NIN

OPG BUTIĆ MIRKO
OIB 36079443760
BRIŠEVO ZADAR
23000

O nama

Dragi partneri,

Izletište Srce Dalmacije -

Obiteljsko gospodarstvo Butić smješteno je u ravnokotarskom mjestu Briševo, tek sedam kilometara od samog centra grada Zadra, šest kilometara od Nina i dvadeset kilometara od Biograda Na Moru

Nudimo restorana: Konoba Butić s 100 sjedećih mjesta, Konoba Nin s 50 sjedećih mjesta i 30 na tarasi te Konoba Biograd s 48 sjedećih mjesta i terasom od 60 sjedećih mjesta

Ovim Vam želimo predstaviti našu ponudu za 2024. godinu, i dalje autohtonu i vjernu našoj tradiciji.

Uzgoj vinove loze, maslinovih stabala, različitih ratarskih i povrtnih kultura te njegovanje stočarstva, uz tradicionalnu 150 godišnju gostoljubivost obiteljskog gospodarstva pretvaraju mirise i okuse domaćih specijaliteta u sklad mirisa i okusa autohtone dalmatinske konobe. Sočna janjetina, tuka ili od volje vam drugo meso (ispod peke ili na ražnju), sezonsko povrće (na žaru ili na salatu) uz domaći kruh, sir i pršut, a osobito slastice od fritula, uštipaka, torti i kolača naći će put do gurmana znalca i putnika-namjernika.

Ovdje se pretvara i mošt u vino na načine kako su to radili naši djedovi i pradjedovi, a osobito crveno vino Irida, čije ime je nastalo sklapanjem imena dviju jezičnih poznavateljica, inače obiteljskih prijateljica koje su sudjelovale u njegovom nastajanju od početka do kraja; berbi, obradi te odabiru dizajna boce.

Proizvodnja sira po tradiciji i receptu paskog sira, Prsut dalmatinski s certifikatom dalmatinski prsut.

POSJETITE NAS I UVJERITE SE U NAŠU TRADICIJU I KVALITETU.

Reference: preko 17.000 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2017. godini.
preko 20.000 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2018. godini
preko 17.000 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2019. godini
preko 4500 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2020. godini
preko 9500 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2021. godini
preko 14800 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2022. godini
preko 16900 zadovoljnih gostiju iz cijelog svijeta u 2023. godini

Radujemo se Vašem dolasku i želimo Vam ugodan boravak u OPG Butić.

Ante Butić

Opg Mirko Butić

Izletište Butić

+385 953100097

+385 915415004

www.konoba-butic.com

<https://www.youtube.com/watch?v=jf2Kk3W0bHU>

ETNO VEČERA NA OPG S MUZIKOM ILI RUČAK

Svake godine isto hotelski doručak Hotelska večera zašto to ne promijeniti i upravo radi toga želimo vam ponuditi nešto novo a opet atraktivno i zanimljivo

Izbacite vašim gostima večeru u hotelu a za sve ostalo mi ćemo se pobrinuti u svojih 14 godina rada i preko tisuće i tisuće gostiju svaku godine uvid ili smo da su gosti žele probati nešto tradicionalno i etno za kraj u koji dolaze.

I upravo zato vam nudimo večeru na opg u Tradicionalnu hranu obiteljski ambijent i Klupsku pismu

Meni večera 1

Piće dobrodošlice suhe smokve

Četiri vrste paškog, istarskog i dalmatskog sira s dalmatskom pancetom + degustacija ulja maslinovoga.

Dalmatska peka koja se sprema na tradicionalni način i to na drva Teletina, piletina, s krumpirom i sezonskom salatom, domaći kruh

Kolač

Cijena 35 eura po osobi u cijenu je uključena Muzika cijena je na bazi minimum 30 pax

Meni 2 večera

Piće dobrodošlice suhe smokve

Domaća gusta juha od mesa i povrća

Dalmatinska peka teletina, krumpir sezonska salata , kruh domaći

Kolač

Cijena 28 eura po osobi u cijenu je uključena večera i muzika duo

Meni 3

Piće dobrodošlice s suhim smokvama

Dalmatska plata pršut sir degustacija ulja maslinovoga

Riba na gradelama (orada, Brancin od 400 do 600g) s prilogom, kruh

Kolač

Cijena 35 eura po osobi s muzikom

Meni 4

Piće dobrodošlice s suhim smokvama

4 vrste sira s uljem maslinovim

Gril plata od mesa s Krumpirom i priložima (ajvar, Kečap, majoneza) salat sezonska

Kolač

Cijena 28 eura s muzikom duo

Za serijale moguće dogovoriti posebne uvjete ako Agencija dovede 2 autobusa od jednom gostiju tada je agencijska provizija 10 %

Degustacijski Meni

Meni 1

Pice dobrodošlice, rakije- likeri- suhe smokve
Vlastiti pršut star 2 godine , Ninski školo, panceta,
Tri vrste sira, salata
Dvije vrste ulje maslinovo
Vino vrhunsko crno berba 2019 g
Vino bijelo Kvalitetno berba 2023
Obična voda

Cijena 15 eura po osobi poslužuje se na tanjurima svakom gostu zasebno

Cijena 13,50 eura poslužuje se na platama

Meni 2

HRVATSKA DEGUSTACIJA

Piće dobrodošlice Lička šljivovica, Višnjevac liker suhe smokve bademi fritule

Dalmatinski pršut + Niski šokol+ kulen slavonski + istarska kobasica+

Paški sir + Istarski sir +Lički sir + Sir Moslavački

Slavonski čvarci

Vino Bijelo iložki traminac + Pošip Korčula+ Istarska Malvazija

Vino Crno Butić crno vino plavac + Istarski Teran + Crni Pino Jastrebarsko

Desert Zagorski štrukli

Cijena menija serviranog na tanjur svakog gostu posebno je 25 eura

Cijena menija serviranog na plate 20 eura

Druge degustacije se mogu organizirati po upitu Agencije!!!!!!

MENI ZA RUČKOVA Peka i Ražanj + gril

Meni Ručak 2-1

Piće Dobrodošlice Liker, rakija Suhe smokve

Juha domaća

Piletina ispod peke s krumpirom i sezonskom salatom

Desert

Cijena po osobi 19,50 eura

Meni Ručak 2-2

Piće Dobrodošlice Liker, Rakija Suhe smokve

Juha domaća

Teletina ispod peke s krumpirom i sezonskom salatom

Desert

Cijena po osobi 27 eura

Meni 2-3

Piće dobrodošlice rakija i likeri suhe smokve

Peka (svinjetina, piletina, Teletina) krumpir i sezonska salata

Cijena po osobi 20 eura

Meni 2-4

Piće dobrodošlice rakija i Liker suhe smokve

Dalmatinska plata pršut, niski Šokol, Panceta, tri vrste sira francuska salata ulje maslinovo

Janjetina na ražnju i teletina i krumpirima ispod peke salata

Desert

Cijena po osobi 50 eura u cjenju je uključeno i piće 2,5 d vina, vode ili pivo

Meni 2-5

Piće Dobrodošlice rakija + liker suhe smokve

Dalmatinska plata 4 vrste sira panceta

Odojak na ražnju s krumpirom i salatam

Desert

Cijena po osobi 25 eura

Meni za Ručak kuhana jela

MENI 3-1

Piće dobrodošlice rakija, liker suhe smokve

Plata 4 vstr sira

Dalmatska paštica s njokama

Desert

Cijena 22 eura

Meni 3-2

Piće dobrodošlice Rakija , Liker suhe smokve

Plata 4 vrste sira

Gulaš od mesa s grašak i salata

Desert

Cijena po osobi 15 eura

MENI ZA RUČAK RIBA ILI VECERA

Ribljí Meniji

Meni 4 -1

Juha od ribe škarpine

Brancin ili orada s gradela Prilog zelenilo Blitva ili krompir salata

Kolač

Cijenik po osobi 23 eura

Meni 4-2

Rizoto od sipe

Zubatac na gradelama prilog

Kolač

35 eura

Meni 4-3

Bakalar na gulaš s krumpirima salata kuhano na vatri u loncu

Deaert

25 eura

1. **B) PEKETI PIĆA**

	PAKETI	CIJENA po osobi
1.	0,25 l. vina + 0,5 lit vode	€ 5,50
2.	2 pića po izboru (2 x pivo 0,5 l. ILI sok 0,2 l. ILI voda gazirana / negazirana 0,5 l. ILI vino crno / bijelo 0,25 l)	€ 7,50
3.	Svo piće neograničeno (negazirana l mineralna voda, sok, pivo, vino crno / bijelo)	€ 20,00

2. **Na upit možemo složiti paket pića prema Vašoj želji. / Paket pića moguće samo rezervirati uz ručak ili večeru.**

3. **C) DEGUSTACIJE / PROGRAMI**

	UKLJUČENE USLUGE	CIJENA po osobi
DEGUSTACIJA	Dobrodošlica (domaća rakija i liker, fritule ili kroštule, suhe smokve), pršut, 2 vrste sira (ovčji i kravljji), 3 vrste vina (crno, bijelo i od višnje), ajvar ili sl., maslinovo ulje	€ 15,50
ROŠTILJ U MASLINAMA	Dobrodošlica (domaća rakija i liker, fritule ili kroštule, suhe smokve), roštilj (teletina i svinjetina) u maslinama, desert, piće neograničeno (voda, vino crno / bijelo, sok),	€ 40,00
BERBA MASLINA ili GROŽĐA (poludnevni izlet – trajanje do 5 sati)	Degustacija u konobi (pršut + sir + kruh), berba s našim vodičem, večera u konobi (meni po dogovoru), piće neograničeno (voda, vino crno / bijelo, sok), muzika uživo tijekom večere	€ 45,00
BERBA MASLINA ili GROŽĐA (cjelodnevni izlet – trajanje do 8 sati)	Doručak u konobi (palenta sa jogurtom ili kiselim kupusom, pršut, sir, kruh), berba s našim vodičem, ručak roštilj u masliniku / vinogradu, večera u konobi (pršut + sir, juha, pileтина i teletina ispod peke, krumpir ispod peke, salata, kruh), piće neograničeno (voda, vino crno / bijelo, sok) muzika uživo tijekom večere (duo do max. 2 sat),	€ 50,00

4. Uvjeti poslovanja:
5. - Ovi uvjeti su sastavni dio cjenika.
6. - Nisam u sustavu PDV-a prema članku 90 Zakona o porezu na dodanu vrijednost.
7. - Cijene vrijede od min. 15 osoba.
8. - Gratis: vozač i vodič (max. 2 vozača i 1 vodič po autobusu)
9. - Dječji popusti: 0 –3 godina gratis, 3– 7 godina 50% popusta
10. - Potrebna je prethodna najava / rezervacija, te je ista potvrđena tek po našoj potvrdi, ovisno o raspoloživim kapacitetima.
11. - Konačan broj osoba potrebno je javiti 1 dan prije dolaska.
12. - U slučaju dolaska manjeg broja osoba od najavljenog, obračunavamo najavljeni broj osoba za naručenu uslugu.
13. - U slučaju dolaska većeg broja osoba od najavljenog, obračunavamo po broju osoba na licu mjesta.
14. - Programi “Berba maslina” i “Berba grožđa” su sezonski programi, te se isti provode samo u periodu berbe određenog proizvoda.
15. - Unos vlastitog pića na upit.
16. - Nije dozvoljen ulaz kućnim ljubimcima i životinjama.
17. - Plaćanje je prije dolaska grupe prema našoj ponudi za plaćanje ili prema dogovoru.
18. - Ne točimo alkoholno piće mlađima od 18 godina.
19. - Uz prethodnu obavijest minimalno 48 sati prije dolaska, u mogućnosti smo napraviti posebne menije za vegetarijance, vegane ili osobe sa netolerancijom / alergijom na neku određenu hranu.
20. - Moguće je na upit organizirati muziku uživo (DUO). Cijena za max. 3 sata iznosi 200,00 e .

