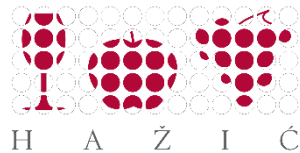


DEGUSTACIJSKI
„PINKLE C“
PAKETI
2022.



H A Ž I Ć



Od jabuke i loze do posla života!

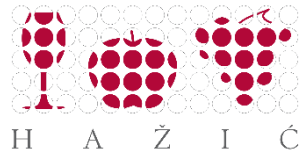
Upoznajte naše obiteljsko gospodarstvo, kušajte međimurska vina i jabuke, prepustite se zdravlju u vinorodnom krajoliku i prekrasnom ambijentu naše vinarije.



VINSKA KUĆA HAŽIĆ se nalazi na krajnjem sjeverozapadu Međimurja, na Međimurskoj vinskoj cesti, između općine Sveti Martin na Muri i općine Štrigova, točnije u mjestu Jurovčak koje se nalazi u neposrednoj blizini Termi Sveti Martin. S brežuljka na kojem smo smješteni seže prekrasan pogled na Toplice okružene šumama, voćnjacima i vinogradima, što ga čini savršenim mjestom za odmor, sport i rekreaciju.

Uz proizvodnju poljoprivrednih proizvoda, što nam je primarna djelatnost, bavimo se i pružanjem turističkih usluga u Vinskoj kući gdje ugošćujemo individualne goste i najavljene grupe, a od ove godine pružamo usluge smještaja kamperima (autodomovima) na uređenim parcelama okruženima vinovom lozom, na brežuljkastom teritoriju sa opremljenim sanitarnim čvorovima, dječjim igralištem, grill zonom i drugim sadržajima koji se nude u sklopu našeg OPG-a. Tradicija proizvodnje vina i jabuka u našoj obitelji duga je 30-ak godina.

Prepoznali smo turističku ponudu vina i jabuka kao tržištu zanimljiv i potencijalno unosan proizvod. Atraktivnost i opremljenost vinarije u velikoj mjeri određuju uspješnost ponude proizvoda s našega gospodarstva. Smatramo da u današnjem konkurentskom okruženju ponuda vina nije dostatna, već trebaju postojati i drugi oblici ponude. Jedinstvenost i osobnost naše vinarije ključna je komponenta njezine atraktivnosti.



Na izložbama vina izlažemo od 2003. godine te smo na svakoj bili zapaženi, što dokazuju i nagrade koje smo primili. Trenutačno su u ponudi sljedeća vina: Graševina odležana u drvu, Chardonnay barrique (sa osvojenom brončanom medaljom u Londonu na prestižnom natjecanju vina iz cijeloga svijeta - Decanter), Chardonnay classic polusuho, Sauvignon blanc (sa srebrnom medaljom iz Londona), Sauvignon blanc barrique, Traminac mirisavi, poluslatki. U ponudi je i cuvee „Martinovo ruho“, kombinacija više sorti vina.



Ukoliko volite voće, iznenadite svoje nepce svježom jabukom ili sokovima od jabuke ili možda sušenom jabukom, a svoje zdravlje upotpunite 100% jabučnim octom.

Po narudžbi, u našoj Vinskoj kući prilikom kušanja vina nudimo isključivo domaće međimurske delicije (hladne nereske): meso 'z tiblice, slanine, sir turoš, svježi kravliji sir, domaći kruh preliven bučnim uljem te domaće štrukle od jabuka. Sezonska salata koju nudimo uz hladne nereske uzgoja je u vlastitom vrtu.



Nagradite sebe, svoju obitelj ili drage prijatelje boravkom u idiličnom mjestu, isprobajte tradicionalnu međimursku hranu, kušajte izvrsna vina i uživajte u vinorodnom krajoliku uz obilazak naše vinarije.



H A Ž I Ć

DEGUSTACIJSKI PAKETI

DOMAĆI PAKET

- * 4 degustacije vina; Graševina premium, suho / Chardonnay barrique, premium suho / Chardonnay classic, polusuho / Traminac mirisavi poluslatko
- * Degustacija soka od jabuke
- * Domaći kruhići s bučnim uljem iz uljare Šenkovec i čips od jabuke OPG Hažić
- * Trajanje degustacije je otprilike 90min

*cijena po osobi

50,00kn

ZDRAVLJE U ČAŠI

- * 4 degustacije SOKA; Bistri sok od jabuke / Mutni sok od jabuke / Sok jabuka & aronija / Sok od grožđa
- * Čips od jabuke
- * Trajanje degustacije je otprilike 60 min

40,00kn

VINO I SIR

- * 5 degustacije vina; Sauvignon blanc, silver dec. suho / Graševina premium, suho / Chardonnay barrique, premium suho / Chardonnay classic, polusuho / Traminac mirisavi poluslatko
- * Čips od jabuke
- * Degustacija soka od jabuke
- * Plata domaćih sireva OPG Krnjak (slani sir, sir s koprom, sir s vlascem, sir s paprikom)
- * Trajanje degustacije je otprilike 90min

65,00kn

SKITNJA PO MEĐIMURSKIM BREGIMA

- * 5 degustacije vina; Sauvignon blanc, silver dec., suho / Graševina premium, suho / Chardonnay barrique, premium suho / Chardonnay classic, polusuho / Traminac mirisavi poluslatko
- * Čips od jabuke
- * Međimurski sendvič i sir Turoš OPG Krnjak (dva sendviča po osobi i narezak Turoša)
- * Trajanje degustacije je otprilike 90min

80,00kn

V JUROVČAKU NA STOLU

- * 6 degustacija vina; Protagonist Toni, pjenušavo NATUR BRU / Sauvignon blanc, silver dec., suho / Sauvignon barrique premium, suho / Graševina premium suho, / Chardonnay barrique premium, suho / Traminac mirisavi, poluslatko
- * Sok od jabuke po želji i čips od jabuke
- * Mali Međimurski narezak (meso z tiblice, kobasica, zobil, povrće iz našeg vrta, domaći kruh)
- * Trajanje degustacije je otprilike 120min

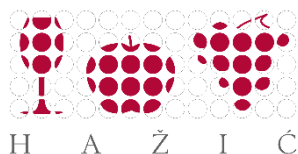
100,00kn

PRI MORTINU NA MURI

- * 7 degustacije vina; Protagonist Toni, pjenušavo NATUR BRUT / Sauvignon blanc, silver dec., suho / Sauvignon barrique premium, suho / Graševina premium, suho / Chardonnay barrique premium, suho / Traminac mirisavi, poluslatko
- * Čips od jabuke, a po želji sokovi od jabuke
- * Međimurski narezak sa svježim sirom (meso z tiblice, kobasica, sir z vrhnjem, zobil, povrće s našeg vrta, domaći kruh)
- * Trajanje degustacije je otprilike 120 min

150,00kn

* grupa odabire jedan od ponuđenih paketa



UVJETI PONUDE

Ponuda je potvrđena ako ju je naručitelj pismeno potvrdio i o tome obavijestio OPG Hažić. Ponuda je valjana i obvezuje obje stranke, a svaka promjena stavki se utvrđuje pismenim putem. U situaciji raskida potvrđene ponude, naručitelj je dužan OPG-u platiti troškove raskida dogovora.

Popusti odobreni na standardnu cijenu usluge bazirani su na broju gostiju predočenom kod upita. Ukoliko se broj gostiju promijeni, OPG Hažić zadržava pravo promjena cijena.

Navedena cijena sukladna je direktnom upitu klijenata i parametrima traženih usluga.

3 dana prije dolaska grupe potvrđuje se broj dogovorenih mjesta. Ukoliko se broj naknadno promijeni na manje, naplaćujemo iznos koji je dogovoren zaključno

3 dana prije termina izvršenja usluge.

Usluge iz ponude se plaćaju na temelju fakture na sljedeći način: plaćanje cjelokupnog iznosa prema predračunu prilikom rezervacije. Razlika po fakturi najkasnije **1 dan** po izvršenoj usluzi.

Zbog mogućnosti zauzeća Vinske kuće, molimo za ažurni odgovor.

Ponuda vrijedi **7 dana** od dana slanja ponude.

Za sva pitanja stojim Vam na raspolaganju.

S poštovanjem,
Tatjana Hažić, dipl.oec.

OPG Hažić
Mob. +385 99 219 94 11
info@opg-hazic.com
www.opg-hazic.com