

H A Ž I Ć

# DEGUSTACIJSKI PAKETI

ZA 2024. GODINU



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.

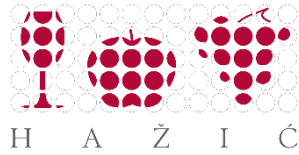


Naša **VINSKA KUĆA HAŽIĆ** nalazi se na krajnjem sjeverozapadu Međimurja, na Međimurskoj vinskoj cesti, između općine Sveti Martin na Muri i općine Štrigova, točnije u mjestu Jurovčak koje se nalazi u neposrednoj blizini Terme Sveti Martin. S brežuljka na kojem smo smješteni seže prekrasan pogled na Terme 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 primamo. Trenutačno su u ponudi sljedeća vina: Graševina odležana u drvu, Sauvignon blanc, Traminac mirisavi, poluslatki, suhi, a ima i kasna berba, Pušipel (Furmint) – međimurska robna marka, naše autohtono vino kao i pjenušac Protagonist Toni, nazvan po našem najmlađem članu; extra brut, dobiven klasičnom metodom, odležavanjem na kvascima od sorte Pušipel. U ponudi imamo 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 kravljji sir, domaći kruh preliven bučnim uljem te domaće štrukle od jabuka ili pšenična zlevanka sa jabukama. Sezonska salata koju nudimo uz hladne nereske uzgojena 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.

# DEGUSTACIJSKI PAKETI

## CLASSIC Paket

- \* Degustacija 4 sorte mirnog vina – 4x 0,03 lit
- \* Degustacija soka od jabuke s našeg OPG-a – 1x 0,03 lit
- \* Domaći kruhići s bučnim uljem iz uljare Šenkovec 50 g
- \* Čips od jabuke OPG Hažić 20 g (cca 5 šnita)
- \* Trajanje degustacije je otprilike 90 min

\*cijena po osobi

9,50 €

## ZDRAVI Paket

- \* Degustacija sokova; 4 sorte x 0,03 lit
- \* Čips od jabuke 20 g (cca 5 šnita)
- \* Trajanje degustacije je otprilike 60 min

6,00 €

## Paket VINA & SIREVA

- \* Degustacija 5 sorti mirnog vina – 5 x 0,03 lit
- \* Čips od jabuke 20 g (cca 5 šnita)
- \* Degustacija soka od jabuke s našeg OPG-a – 1x 0,03 lit
- \* Plata domaćih sireva OPG Krnjak (3-4 razna okusa) 125 g
- \* Trajanje degustacije je otprilike 90 min

14,50 €

## MEĐIMURSKI TRAMINCI Paket

- \* Pjenušac PROTAGONIST TONI 0,1 lit, tradicionalna metoda, extra brut
- \* Degustacija 3 Traminca; suhi, polusuhi (kasna berba) i poluslatki - 3x 0,03 lit
- \* Mamina pšenična zlevanka sa jabukom (2 kom)
- \* Čips od jabuke 20 g (cca 5 šnita)
- \* Trajanje degustacije je otprilike 90 min
- **OBAVEZNA NAJAVA ZA OVAJ PAKET BAREM 5 DANA PRIJE DOLASKA ili NA UPIT**

15,00 €

## PJENUŠAVI Paket

- \* Degustacija 5 vina i pjenušac Toni (klasična metoda, EXTRA BRUT) – 6x 0,03 lit
- \* Degustacija soka od jabuke s našeg OPG-a – 1x 0,03 lit
- \* Čips od jabuke OPG Hažić 20 g (cca 5 šnita)
- \* Mali Međimurski narezak (Meso z tiblice, kobasica, zobil, povrće, kruh)
- \* Trajanje degustacije je otprilike 120 min

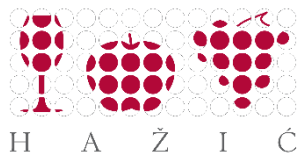
23,00 €

## PJENUŠAVI & VINSKI Paket

- \* Degustacija 6 vina i pjenušac Toni (klasična metoda, EXTRA BRUT) – 7x 0,03 lit
- \* Degustacija soka od jabuke s našeg OPG-a – 1x 0,03 lit
- \* Čips od jabuke OPG Hažić 20 g (cca 5 šnita)
- \* Međimurski narezak sa sirom (meso z tiblice, kobasica, sirevi, zobil, povrće, kruh)
- \* Trajanje degustacije je otprilike 120 min

27,50 €

\* Grupa odabire jedan od ponuđenih paketa. **OBAVEZNA** je najava i odabir paketa prije dolaska.



# 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.

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

Za sva pitanja stojim Vam na raspolaganju.

S poštovanjem,  
Tatjana Hažić, dipl.oec.

OPG Tatjana Hažić

**Izletište Vinska kuća & Vinski kamp  
Hažić**

Mob. +385 99 219 94 11

[info@opg-hazic.com](mailto:info@opg-hazic.com)

[tatjana.hazic@gmail.com](mailto:tatjana.hazic@gmail.com)

[www.opg-hazic.com](http://www.opg-hazic.com)