

Atelier

WEDDINGS

2026.

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS



Uspomene koje ćete pamti vječno

Atelier tim stvara proslave koja ostavljaju bez daha. Prostor od 380 metara kvadratnih na drugom katu HOB centra može ugodno smjestiti do 220 uzvanika, a uz samu dvoranu nalazi se prostrana terasa koja pruža pogled na cijeli Zagreb.

Atelier iza sebe ima mnogobrojna uspješna vjenčanja, domjenke, proslave i evente. Vrhunska usluga, konobari s višegodišnjim iskustvom i zaokružena gastronomska ponuda sigurno će vas oduševiti.

Jela s odabranog jelovnika pripremamo u kuhinji na istoj lokaciji kako bi pri samom posluživanju bila topla i svježa. Također se maksimalno prilagođavamo svim potrebama za izmjenama.





Slatki stol za vaše slatke trenutke!

Za one koji žele poseban gastro kutak sa slatkim delicijama, Atelier će ispuniti sve vaše želje. Uz svadbenu tortu po izboru, možete birati između više vrsta torti, od cheesecekaa do čokoladnih okusa u Ferreritu i Nutellisimi ili iznenaditi goste laganim okusima sa svježim voćem. Slatka Atelier ponuda obogaćena je popularnim kolačićima od bademovog brašna, macaronsima , krafnicama koje vole i veliki i mali te sitnim kremastim kolačićima.

Čokoladna fontana od bijele ili crne čokolade zaokupit će pažnju čokoljupaca, a vjerujemo da će to biti većina vaših uzvanika.





Basic

Hladna predjela

Caprese salata, pesto od bosiljka
Grčka salata (rajčica, krastavci, paprika, feta sir, masline)

Gligora tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravliji, kozji), grožđe
Dalmatinski pršut, buđola
Zelene i crne masline

Pečeni baguette, aromatizirani maslac
Grissini

Juha

Goveđa juha, domaći rezanci, povrće, meso junetine, začinsko bilje

Topla predjela

Pečeni štrukli
Teleći rižoto

Glavna jela

Marinirani i pečeni svinjski vrat, umak od vina i jabuka
Domaći pečeni krumpir u kori
Panirana pileća prsa, panko mrvice
Gratinirano povrće sa sirom, šparoge sotirane na maslacu
Junetina „Bourguignon“ crno vino, suhe šljive
Lovačke knedle na maslacu

Selekcija domaćih peciva

Izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci

Desert

Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva
Premium kreme u čašicama / Macaronsi
Mini Donuts / Brownies / Cookies



Gold

Hladna predjela

Salata od hobotnice, krumpira i rajčice
Caprese salata, pesto od bosiljka, prženi pinjoli, parmezan, maslinovo ulje

Gligora tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravlji, kozji), grožđe
Dalmatinski pršut, buđola, kulenova seka
Dimljena pačja prsa, džem od brusnica i jabuke
Pâté de Foie Gras, sušeno voće
Zelene i crne masline, bademi, lučice

Pečeni baguette, aromatizirani maslac
Grissini
Domaća focaccia

Juha

Consomme goveđa juha, domaći rezanci, povrće, komadići mesa
Juha od šumskih gljiva i vrganja

Topla predjela

Zagorski štrukli
Teleći rižoto

Glavna jela

Marinirana i lagano pečena teletina, umak od pečenja
„Potatoes au Gratin“, sotirane šparoge na maslacu
Panirana pileća rolada, šunka, sir, panko mrvice
Pečeni krumpir u kori iz pećnice s povrćem
Janjeći frenched rack, umak od mediteranskog bilja
Pire od bundeve i mrkve, parmezan
Junetina „Bourguignon“ crno vino, suhe šljive
Okruglice od kruha na maslacu

Selekcija domaćih peciva

Izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci

Desert

Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva
Premium kreme u čašicama / Macaronsi
Mini Donuts / Brownies / Cookies



Premium

Hladna predjela

Noodles salata s junetinom, paprika, teriyaki umak
Salata od hobotnice i rajčice, kapari

Gligora tvrdi sirevi (ovčji, kravlji, kozji), grožđe
Pršut, buđola, slavonski kulen, kulenova seka
Dimljena pačja prsa, džem od brusnica
Pâté de Foie Gras, sušeno voće
Zelene i crne masline, bademi

Pečeni baguette
Grissini
Domaća focaccia

Juha

Bistra juha od goveđeg repa, domaći rezanci, povrće, meso govedine
Krem juha od bundeve, bučine sjemenke, bučino ulje

Topla predjela

Skradinski rižoto
Zapečeni štrukli sa sirom

Glavna jela

Prženi pureći odresci u panko mrvicama
Gratinirano povrće, šparoge sotirane i karamelizirane na maslacu
Sous-vide janjeća rebarca, mediteransko bilje, gravy umak
Krema od batata, parmezan, prženi bademi
Juneći obrazi, kremasti umak od višanja
Domaće okruglice od kruha na maslacu
Sporo pečena teletina, tamni umak od pečenja s kupinovim vinom
Pečene pole krumpira s povrćem

Selekcija domaćih peciva

Izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci

Desert

Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva
Premium kreme u čašicama / Macaroni
Mini Donuts / Brownies / Cookies



SELEKCIJA PIĆA*

PIĆE DOBRODOŠLICE

Pjenušac za mladence, kumove i roditelje prilikom dolaska i uz tortu
Piće dobrodošlice - domaći aperitivi
Gorki Pelinkovac, Travarica, Medica, Orahovac,
Borovnica, Šljivovica

NEOGRANIČENO PIĆE

Graševina, Vina Belje, kvalitetno 0,75
Cabernet Sauvignon, Vina Laguna, kvalitetno 0,75

Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon
Negazirani sokovi (Pago)
Gazirana voda (Jamnica)
Negazirana voda (Jana)
Karlovačko pivo
Heineken

Kava po izboru (Lavazza)

**Selekcija pića odnosi se
na sve menije*



DODATNA PONUDA

Kasno jelo iza ponoći

/ Pečena janjetina s ražnja / ohlađeni pečeni odojak
/ Krumpir iz pećnice / rezane salate / kruh ispod peke
13,00 € / po osobi

Showcooking – roštilj na terasi

/ selekcija ćevapa i pljeskavica, otkošteni batak zabatak, punjena vješalica
/ mini lepinje / rezane salate / kajmak / povrće s grilla / umaci razni
8,00 € / poosobi

Svadbena torta

Svečana torta u ponoć za mladence (Lažna) / prava na vrhu

/ Opcija 1: standardne torte Torterie Macaron
raznih okusa na desertnom stolu - 4,00 € / po osobi

/ Opcija 2: dvije vrste torti za podjelu svim gostima
(Ledeni vjetar i Mousse 4 čoko) - 4,50 € /po osobi

Sushi party

Premium California sushi mix (3 zalogaja po porciji)
3,60 € / porcija

Hladni klasični slasni zalogaji uz piće dobrodošlice (Finger food)

Izbor mesnih, ribljih i vege zalogaja (3 zalogaja po porciji)
3,80 € / porcija

Kasno jelo

vinski gulaš / čobanac / gulaš od divljači
3,00 € / po osobi

Bao buns, trgana svinjetina, bbq umak, coleslaw salata

4,50 € / porcija

Burek od sira ili mesa

5,00 € / porcija



PONUDA UKLJUČUJE

- / Velika terasa za okupljanje, druženje i piće dobrodošlice
- / Svadbene stolice / ZAMP
- / Presvučeni visoki barski stolovi / lounge zona terasa
- / Odabir vrste stolova za goste (okrugli, četvrtasti, ravni)
- / Odabir boje stolnjaka iz ponude po izboru mladenaca
- / Poklon mladencima za uspomenu - Wedding box
- / posebna pogodnost Galileo

CJENIK SVADBENE VEČERE

s uključenim pićem po osobi

BROJ GOSTIJU	Basic	Gold	Premium
do 110	92 €	94 €	98 €
111 - 160	88 €	90 €	94 €
161-220	84 €	85 €	91 €

Cijena večere po osobi ovisi o ukupnom broju gostiju te je definirana kroz donju tablicu. Na svadbe koje se održavaju petkom obračunava se 5% popusta. Usluge koje nisu unutar menija dodatno se naplaćuju prema Atelier cjeniku.

ponuda ne uključuje fiksne troškove

- / rasvjeta: osnovni paket rasvjete po cijeni od 500 €
- / ostalu dodatnu scenografiju, koja se po želji može dodatno iznajmiti od naših partnera, a nije uključena u ovu ponudu

Naši partneri:



OPĆI UVJETI SVADBENIH VEČERI ATELIER

1 / SKLAPANJE UGOVORA

/Naručitelj iz Ponude svadbene svečanosti izabire Ponudu svadbene večere s odabranim svadbenim jelovnikom, te istu potpisuje uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene večere. /Svečani svadbeni jelovnik te Opći uvjeti potpisuju se na dan prihvaćanja ponude i zajedno predstavljaju Ugovor o održavanju svadbene svečanosti. / Protokol svadbene svečanosti potpisuje se najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere i sačinjava sastavni dio Ugovora o održavanju svadbene svečanosti. /Nakon prihvaćanja Ponude svadbene večere, sve njene izmjene i dopune važeće su jedino ako su sklopljene u pisanom obliku i potpisane od strane Naručitelja.

2 / SVEČANI SVADBENI JELOVNIK

/Svečani svadbeni jelovnik Naručitelj bira iz Ponude svadbenih svečanosti, te sadrži odabrane artikle i cjenik prema broju gostiju i danu održavanja svadbene večere. U slučaju nemogućnosti nabave određenog artikla iz svečanog svadbenog jelovnika, restoran Atelier zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije. / U slučaju da na domaćem tržištu dođe do značajnije promjene cijena artikala iz svečanog svadbenog jelovnika od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbene večere, organizator zadržava pravo promjene navedenih cijena, a o čemu je dužan unaprijed obavijestiti Naručitelja. / U slučaju donošenja vlastite janjetine i odojak priloga i salate naplaćujemo 3 € po osobi.

3 / PROTOKOL SVADBENE SVEČANOSTI

/ Protokol svadbene svečanosti ugovara se i potpisuje najmanje 7 dana prije dogovorenog datuma održavanja svadbene večere. Naručitelj je dužan konačan i obvezujući broj gostiju prijaviti 7 dana prije održavanja svadbene svečanosti. / Protokolom svadbene svečanosti mogu se ugovoriti i dodatne usluge.

4 / ODGOVORNOST NARUČITELJA

/U slučaju da Organizator odobri Naručitelju donošenje vlastite opreme, ista mora biti u skladu s pravilima Organizatora. / Naručitelj u potpunosti odgovara za ponašanje svojih gostiju te snosi svu eventualnu materijalnu štetu na objektu i/ili opremi.

5 / RADNO VRIJEME

/Svadbene svečanosti održavaju se u dogovorenom terminu do 05:00 sati sljedećeg dana.

6 / PLAĆANJE ZA ODRAĐENI DOGAĐAJ

/Sve cijene su izražene s uključenim PDV-om prema zakonima RH. / Odmah po prihvaćanju (potpisu) Ponude svadbene večere i potpisivanju Ugovora o vjenčanju, Naručitelj je dužan uplatiti kaparu u iznosu od minimalno 930,00 EUR. / Iznos kapare odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu. / Po izvršenoj uplati kapare, Naručitelju će se izdati potvrda o izvršenoj uplati. / Naručitelj je dužan platiti cjelokupni iznos dogovorenih usluga po završnom obračunu u roku od 48 sati od dana održavanja svadbene svečanosti. / Za djecu mlađu od 4 godine ne plaća se svadbeni jelovnik, a za djecu od 4 do 12 godina plaća se svadbeni jelovnik u iznosu od 50% dogovorene cijene po osobi. Dežurstvo osobe nadležne za servisne usluge, nadzor i zaštitu: 100 €. U mjesecima svibnju, lipnju i rujnu naplaćuje se minimalno 110 osoba, bez obzira na prijavljen broj osoba.

7 / OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

/U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkaže ugovorenu svadbenu svečanost, Organizator zadržava kaparu.

8 / DOSTAVE

/ Dolazak glazbenog sastava, dekoracija i svih ostalih sudionika koje su direktno angažirali mladenci moguć je isključivo u vremenu prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti.

9 / PARKING

/ U krugu poslovnog centra HOB, nalazi se veliki broj parkirnih mjesta za goste svadbene večere. / Mladenci imaju pravo na jedno parkirno mjesto u garaži.

Atelier

WEDDINGS

M / +385 91 4629 094

A / HoB, Josipa Marohnića 1, II. kat, Zagreb

E / info@atelier-events.com

W / www.infinity-events.hr



INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

AMBER
WEDDINGS & EVENTS

Atelier
WEDDINGS



green
LOFT

GOLF
VJENČANJA ZAPREŠČE

KORNATI
WEDDING & EVENTS

MANSION
EVENT RESORT

- THE -
LOFT