

A romantic wedding scene set on a lush green golf course at sunset. A bride in a long, flowing white gown and a groom in a dark suit are embracing in the center of the frame. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow and lens flare effects. The background is filled with tall trees and a clear sky.

GOLF
VJENČANJA ZAPREŠIĆ

INFINITY
WEDDINGS & EVENTS



Dragi mladenci,

Vaš dan iz snova može početi!
Bezvremenska elegancija i prirodno
okruženje, ekskluzivna hrana i besprijekorna
usluga... samo su dio onoga što možete
očekivati na dan vašeg vjenčanja.

Radi li se o vjenčanju na otvorenom ispod
prekrasne sjenice uz Tiffany stolice ili
svečanoj večeri u posebno uređenom i
klimatiziranom prostoru Golf paviljona,
stojimo vam na raspolaganju kako bi
ispunili sve vaše želje! U mogućnosti smo
organizirati vjenčanje od 120 do 600 osoba
po vašim željama, zato nam se obratite s
povjerenjem.

Vaš Golf tim





1

Basic

HLADNA PREDJELA

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

Gligora tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravljji, 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 mrvica
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



2

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



3

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 govedeg 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 / Macaronsi
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, Viljamovka, Višnja, Šljivovica

NEOGRANIČENO PIĆE

Graševina 0,75 – kvalitetno vino
Cabernet Sauvignon 0,75 – kvalitetno vino

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

Kava po izboru (Lavazza)

**Selekcija pića odnosi se
na sve menije*



DODATNE USLUGE NA UPIT

Svadbena torta

Lažna torta u ponoć po izboru / Prava torta na vrhu

Tri vrste torte za podjelu svim gostima

4,5 € / po osobi

Čokoladna fontana s voćem

89 €

Topla janjetina s ražnja / hladni odojak s ražnja uz mladi krumpir

(rajčica, mladi luk, paprika)

13 € / po osobi

Batak Grill - Izbor roštilja uz mladi krumpir i povrće s Grill-a
(selekcija ćevapa, selekcija pljeskavica, otkošteni pileći batak i zabatak,
uštipci, punjena vješalica, kajmak, razni umaci, rezane salate, mini lepinje)

8 € / po osobi

Kasno jelo

vinski gulaš / čobanac / gulaš od divljači

3 € / po osobi

Bao buns, trgana svinjetina, bbq umak, coleslaw salata

4,5 € / po osobi

Burek od sira ili mesa

5 € / po osobi

/ Sezonsko voće 3 € / porcija

/ Cocktail & Mocktail show 4 € / komad

/ Pjenušac za sve uzvanike uz tortu 2 € / komad

/ Predsvadbeni cocktail prijem

/ Organizacija ceremonije vjenčanja na Golfu, na poziciji na otvorenom
/ Najam dekorativnih sjenica, podova, tehničke opreme, vrtnog namještaja i
ostalog dekorativnog inventara koji može dodatno oplemeniti prostor

/ Golf sadržaji za vaše goste





CIJENE PAKETA UKLJUČUJU SLJEDEĆE POGODNOSTI

- / najam lokacije Golf vjenčanja Zaprešić
- / stolovi, stolice, presvlake, stolnjaci (bijeli, sivi), bijele salvete
- / pozornica, plesni podij, sivi tepih
- / fotografiranje u autićima za golf na našim terenima
- / besplatan parking za goste sa oko 200 parkirnih mjesta
- / toaleti sa održavanjem
- / servis osoblja
- / svadbeni svečani servis
- / brojevi stolova
- / tlocrt dvorane
- / troškovi autorskih glazbenih prava - ZAMP
- / konzultacije u svim etapama planiranja vašeg vjenčanja zdravstvena ispravnost i kvaliteta namirnica u skladu s HACCAP standardima
- / posebna pogodnost Galileo

PONUĐA NE UKLJUČUJE FIKSNE TROŠKOVE

- / produljenje paviljona: sva vjenčanja s preko 330 uzvanika podrazumijevaju nadograđivanje paviljona segmentima od 100 m² površine. Jedan takav segment dostatan je za 50 dodatnih gostiju, a jedinična cijena segmenta iznosi 500 €. Paviljon je moguće produljiti na maksimalnih 1200 m² površine.
- / strujni priključak: snaga 31 kw po cijeni od 265 €
- / rasvjeta: osnovni paket rasvjete za paviljon od 600 m² po cijeni od 680 €
- / ostalu dodatnu scenografiju, koja se po želji može dodatno iznajmiti od naših partnera, a nije uključena u ovu ponudu

Naši partneri:





CJENIK SVADBENE VEČERE S UKLJUČENIM PIĆEM PO OSOBI

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 Golf Zaprešić cjeniku.

| Basic | Gold | Premium |
|-------|------|---------|
| 77 € | 82 € | 87 € |

NAJAM PAVILJONA

Petak = 1800 €

Subota = 2500 €

Opći uvjeti za svadbene svečanosti na Golf vjenčanja Zaprešić:

1 / SKLAPANJE UGOVORA

Naručitelj iz Ponude svadbenih svečanosti izabire Ponudu svadbene večere s odabranim svadbenim menu-om, te istu potpisuje uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene večere. Svečani svadbeni menu 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 pismenom obliku i potpisane od strane Naručitelja.

2 / SVEČANI SVADBENI MENU

Svečani svadbeni menu 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 menu-a, catering Golf zadržava pravo taj artikl zamijeniti drugim iste cjenovne kategorije. U slučaju da na domaćem tržištu dođe do značajnije promjene cijena artikala iz svečanog svadbenog menu-a od dana potpisivanja Ugovora do dana održavanja svadbene večere, organizator neće mijenjati dogovorene cijene.

U slučaju donošenja vlastite janjetine i odojak prilog 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 / RADNO VRIJEME

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

5 / 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.

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 1.000,00 EUR. Iznos kapare odbija se od ukupnog iznosa pri završnom obračunu. O 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 menu, a za djecu od 4 do 12 godina plaća se svadbeni menu 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 otkáže ugovorenu svadbenu svečanost, Organizator zadržava kaparu.

8 / DOSTAVE

Povrat preostalog vlastitog pića se obavlja do 14:00 sati nakon održane svadbene svečanosti. Dolazak glazbenog sastava, dekoracija i svih ostalih sudionika koje su direktno angažirali mladenci moguć je isključivo u vremenu prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti. Vlastito piće dostaviti dan prije održavanja svadbene svečanosti do 17:00 sati ili prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti.

Za sva dodatna pitanja, promjene ili sugestije stojimo Vam na raspolaganju. U slučaju promjene broja gostiju, zadržavamo pravo promjene cijene paketa.

GOLF

VJENČANJA ZAPREŠIĆ

KONTAKT

MARIJAN GALIĆ

EVENT AND RESTAURANT MANAGER

M / +385 91 4629 443

E / marijan.galic@golfvjencanjazapresic.hr

GOLF VJENČANJA ZAPREŠIĆ

A / Aleja Đure Jelačića bb, 10290 Zaprešić

M / info@golfvjencanjazapresic.hr

W / www.infinity-events.hr



INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

AMBER
WEDDINGS & EVENTS

Atelier
WEDDINGS



green
LOFT

GOLF
VJENČANJA ZAPREŠČIČ

KORNATI
WEDDING & EVENTS

MANSION
EVENT RESORT

- THE -
LOFT