

The image features a white background with a central white rectangular area. This area is framed by four eucalyptus branches, one in each corner, extending outwards. The text is centered within the white rectangle. The word "green" is written in a black, cursive script font. Below it, the word "LOFT" is written in a large, bold, black, sans-serif font. Underneath "LOFT", the words "WEDDINGS & EVENTS" are written in a smaller, black, sans-serif font.

*green*  
**LOFT**

WEDDINGS & EVENTS

**INFINITY**

WEDDINGS & EVENTS





# 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 / Macaroni  
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**

**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







## CIJENE PAKETA UKLJUČUJU SLJEDEĆE POGODNOSTI

- / najam lokacije
- / stolovi, stolice, presvlake, stolnjaci (bijeli, sivi, crni)
- / bijele salvete
- / pozornica
- / plesni podij
- / toaleti s 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 HACCP standardima
- / posebna pogodnost Galileo

## PONUĐA NE UKLJUČUJE FIKSNE TROŠKOVE

- / rasvjeta: osnovni paket rasvjete po cijeni od 550 € neto
- / 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 Green Loft cjeniku.

Broj gostiju	Basic	Gold	Premium
od 110	93 €	97 €	103 €
111 - 160	87 €	91 €	97 €
161 - 220	83 €	87 €	93 €
221+	81 €	83 €	89 €



# Opći uvjeti za svadbene svečanosti Green Lofta:

## 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 pisanom 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 Green Loft 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 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 1.000,00 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 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 dostavlja se 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.



*green*  
**LOFT**  
WEDDINGS & EVENTS

**KONTAKT**

**JOSIP GOGIĆ**  
EVENT MANAGER

M / +385 91 4622 389

E / [josip.gogic@greenloft.hr](mailto:josip.gogic@greenloft.hr)

**GREEN LOFT**

A / Ul. Velimira Škorpika 11, 10000, Zagreb

M / [info@greenloft.hr](mailto:info@greenloft.hr)

W / [www.infinity-events.hr](http://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