

Flores
WEDDINGS

INFINITY
WEDDINGS & EVENTS





Menu

HLADNA PREDJELA

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

JUHA

Bistra juha od govedeg repa, domaći rezanci,

TOPLA PREDJELA

Skradinski rižoto
Zapečeni štrukli sa sirom

GLAVNA JELA

Prženi pureći odresci u panko mrvicama
Sma od batata, parmezan, prženi bademi
Juneti okrazi, kremasta umak od višanja
Istožene pale krumpira s povrćem
Domaći pečiva



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, budola
Zelene i crne masline

Pečeni baguette, aromatizirani maslac
Grissini

JUHA

GGoveđa 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, pankovice
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 / Cookiee

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, pankov 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 / Cookiee



3

Premium

HLADNA PREDJELA

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

Gligora tvrdi sirevi (ovčji, kravljji, 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 / 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*

CIJENA NA UPIT

U našim prostorima hrana se priprema u skladu s najvišim sigurnosnim i higijenskim standardima. Sustav upravljanja sigurnošću hrane verificiran je i pozitivno ocijenjen od strane revizora TÜV-a, što je rezultiralo dodjelom HACCP certifikata.





DODATNE USLUGE NA UPIT

Svadbena torta

Lažna torta u ponoć po izboru / Prava torta na vrhu
Tri vrste torte za podjelu svim gostima

Pjenušac za sve uzvanike uz tortu

Hladni klasični zalogaji uz piće dobrodošlice (finger food)

Izbor mesnih, ribljih i vege zalogaja
(3 zalogaja po porciji)

Sezonsko voće

Čokoladna fontana s voćem

raznovrsno voće na izbor

Izbor roštilja uz mladi krumpir i povrće s grilla

selekcija ćevapa, selekcija pljeskavica, otkošteni pileći bataak i zabatak, uštipci, punjena vješalica, kajmak, razni umaci, rezane salate, mini lepinje

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

(rajčica, mladi luk, paprika)

Kasno jelo

vinski gulaš / čobanac / gulaš od divljači

Bao buns

trgana svinjetina, bbq umak, coleslaw salata

Burek

sir / meso

Sushi party

Premium California sushi mix (3 zalogaja po porciji)

Naši partneri:

the meat *gligora* GALILEO Torterie GYOTAKU *Jamnica* LAVAZZA *pago*



- SLADOLED -



BEZALKOHOLNI

Pistacija
Malina



ALKOHOLNI

Pina Colada
Whiskey Cream

- PREMIUM MONO KOLAČI -



VERDE

PISTACIJA PISTACHIO

Mousse od pistacije na hrskavoj podlozi od badema i pistacije, crumble, mirror glazura, croquant



AMARENO

VIŠNJA CHERRY

Sotirane višnje s vanilijom, engleska krema, tamna Valrhona čokolada, amarena višnja, Jaconde biskvit, mirror glazura



HAZEL

LJEŠNJAK HAZELNUT

Lješnjak, mousse od Azelia Valrhona čokolade, mliječna Valrhona čokolada, namelaka krema od lješnjaka, prhko tijesto

- KOKTELI -



PASSION FRUIT MOJITO

Miješani rum, koncentrat marakuje, šećer, prirodne aromatizirane tvari, ekstrakt mente



WHISKEY SOUR

Raženi viski, Angostura bitter, trešnja



SEX ON THE BEACH

Organic vodka, sok od brusnice, sok od naranče, šećer, liker od breskve

Opći uvjeti za svadbene svečanosti Floresa:

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 Flores 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 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 / 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 €.

7 / OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i otkaže 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.









POŠALJI UPIT

01 6022 55

KONTAKT

JOSIP GOGIĆ

EVENT MANAGER

M / +385 91 4622 389

E / josip.gogic@flores.hr

FLORES

A / Ul. Velimira Škorpika 11, 10000, Zagreb

M / info@flores.hr

W / www.infinity-events.hr



INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

AMBER
WEDDINGS & EVENTS

Atelier
WEDDINGS



green
LOFT

KORNATI
WEDDING & EVENTS

MANSION
EVENT RESORT

- THE -
LOFT