

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

- EVENT BOOK -

MANSION
EVENT RESORT

AMBER
WEDDINGS & EVENTS



Atelier
WEDDINGS

THE HALL
WEDDINGS & EVENTS

- THE -
LOFT
TERRACE & LOUNGE EVENTS

KORNATI
WEDDINGS & EVENTS

green
LOFT
WEDDINGS & EVENTS



DVORANE

- 3 Green Loft Weddings & Events
- 4 Flores Weddings
- 5 Mansion Event Resort
- 6 Amber Weddings & Events
- 7 Atelier Weddings
- 8 Kornati Weddings & Events
- 9 The Loft Terrace & Lounge Events
- 10 The Hall

CATERING PONUDA

- 11 Finger food
- 12 Hladno topli buffet
- 13 Klasično posluživanje na ovalima
- 14 Teller - Posluživanje na tanjurima
- 15 Pauza za kavu
- 16 Ponuda pića
- 17 Sladoled



green LOFT

WEDDINGS & EVENTS

Moderna dvorana isprepletena čarobnim zelenilom i svodom žaruljica prilagodljiva svim vrstama događanja.



Ulica Velimira Škorpika 11b, Zagreb



info@infinity-events.hr



+385 91 462 2389



500m²
prostora



700
stajalnih
mjesa



150m²
terase



280
sjedećih
mjesa



osiguran
parking



POVRATAK NA SADRŽAJ



Elegantna dvorana koja spaja klasično s modernim.
U Floresu svaki event postaje prava cvjetna rapsodija.



Ulica Velimira Škorpika 11b, Zagreb



info@infinity-events.hr



+385 91 462 2389



480m²
prostora



700
stajalnih
mjesto



250m²
terase



280
sjedećih
mjesto



osiguran
parking



POVRATAK NA SADRŽAJ



MANSION

EVENT RESORT

U zapadnom dijelu Zagreba, u skrovitom zelenilu prirode, Mansion Event Resort idealan je odabir za glamurozne prilike.



Ulica Velimira Škorpika 11b, Zagreb



info@infinity-events.hr



+385 91 462 9057



400m²
prostora



600
stajućih
mjest



150m²
terase



280
sjedećih
mjest



osiguran
parking



[POVRATAK NA SADRŽAJ](#)



AMBER

WEDDINGS & EVENTS

Veličanstven i sofisticiran prostor, pun glamuroznih detalja, stvoren za nezaboravne trenutke.



Buzinski krči 1, Zagreb



info@infinity-events.hr



+385 91 462 9954



500m²
prostora



700
stajalnih
mjesa



170m²
terase



260
sjedećih
mjesa



osiguran
parking



POVRATAK NA SADRŽAJ



Atelier

WEDDINGS

Moderno uređen prostor moguće je prilagoditi svim željama, a WOW efekt slijedi na terasi s pogledom na svjetla grada.



Ulica Josipa Marohnića 1, Zagreb



info@infinity-events.hr



+385 91 462 9094



380 m²
prostora



450
stajalnih
mjesto



150 m²
terase



220
sjedećih
mjesto



[POVRATAK NA SADRŽAJ](#)



KORNATI

WEDDINGS & EVENTS

Dvorana Kornati nalazi se u prizemlju kongresnog centra HoB, a njezina prostranost omogućuje organizaciju događanja s mnogobrojnim uzvanicima.



Ulica Josipa Marohnića 1, Zagreb



info@infinity-events.hr



+385 91 462 9094



900 m²
prostora



1400
stajaćih
mjesto



600
sjedećih
mjesto



[POVRATAK NA SADRŽAJ](#)



- THE - LOFT

TERRACE & LOUNGE EVENTS

Istovremeno moderan i šarmantan industrijski stil dvorane, prostrana terasa i plesni podij čine savršenu kombinaciju za sve vrste događanja.



Zaprešićka 2, Jablanovec



info@infinity-events.hr



+385 91 462 9443



530m²
prostora



700
stajališnih
mjesto



250m²
terase



280
sjedećih
mjesto



osiguran
parking



POVRATAK NA SADRŽAJ



THE HALL

WEDDINGS & EVENTS

The Hall se otvara 2026. godine, a zamišljen je kao višenamjenski prostor idealan za vjenčanja, domjenke, korporativne evente i privatne proslave.



Ulica grada Gospića 1a



info@infinity-events.hr



+385 91 4629 443



700m²
prostora



1000
stajućih
mjest



180m²
terase



480
sjedećih
mjest



osiguran
parking



POVRATAK NA SADRŽAJ



HLADNI FINGER FOOD

HLADNI FINGER FOOD ZALOGAJI

- spring rolls sa sweet & chilli umakom
- mini mozzarelle štapići u umaku od avokada
- mini quiche lorraines s listićima pancete i gljivama
- tramezzini punjeni feta sirom i pečenom paprikom
- tramezzini šunka, rikola i namaz od sira
- sušene šljive u dalmatinskoj panceti
- tart od prhkog tijesta punjen paštetom od tune
- mini vučena tijesta punjena sirom
- mini vučena tijesta punjena špinatom
- selekcija sushija (ribljih i vegetarijanskih)

SLATKI FINGER FOOD ZALOGAJI

- dizajnirani slatki zalogaji
- macarons
- mini donuts
- mini brownies
- mini cookies

HLADNO / TOPLI FINGER FOOD

HLADNI FINGER FOOD ZALOGAJI

- spring rolls sa sweet & chilli umakom
- mini mozzarelle štapići u umaku od avokada
- mini quiche lorraines s listićima pancete i gljivama
- tramezzini punjeni feta sirom i pečenom paprikom
- tramezzini šunka, rikola i namaz od sira
- sušene šljive u dalmatinskoj panceti
- tart od prhkog tijesta punjen paštetom od tune
- mini vučena tijesta punjena sirom
- mini vučena tijesta punjena špinatom
- selekcija sushija (ribljih i vegetarijanskih)

TOPLI FINGER FOOD

- chicken nuggets sa slatko kiselim umakom i prženi batat
- gyoze s piletinom i povrćem, sweet & chili umak
- bao buns punjeni trganom svinjetinom, BBQ umak
- panirane kozice u panku mrvicama, koktel umak / panirani kolutovi luka
- chilli cheese nuggets, tartar umak

SLATKI FINGER FOOD ZALOGAJI

- dizajnirani slatki zalogaji
- macarons
- mini donuts
- mini brownies
- mini cookies
- moussevi u čašicama

HLADNO TOPLI BUFFET

OPCIJA 1 / HLADNO TOPLI BUFFET

Hladna jela

- kvalitetni tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravljji, kozji), masline, med, grožđe
- meki sirevi (gorgonzola, škripavac)
- dalmatinski pršut, buđola, kulenova seka
- pečeni baguette, aromatizirani maslac

Salate:

- salata od hobotnice, krumpira i rajčice
- Caprese salata / mozzarella – rajčica / bosiljak

Topla jela

- zapečeni zagorski štrukli / štrukli omotani pancetom
- stakleni rezanci s julienne povrćem, soja umak
- marinirana i lagano pečena teletina, umak od pečenja i pečeni mladi krumpir
- hrskava teriyaki piletina, glazirano mlado povrće

Salate i kruh

- selekcija domaćih peciva (kukuruzno, integralno, bijelo)
- izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, različiti dresinzi

Desert

- domaći sitni kremasti kolačići

OPCIJA 2 / HLADNO TOPLI BUFFET

Hladna jela

- kvalitetni tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravljji, kozji), masline, med, grožđe
- meki sirevi (gorgonzola, škripavac)
- dalmatinski pršut, buđola, kulenova seka
- suha domaća kobasica, pečenica, zelene i crne masline, bademi, lučice
- domaća focaccia

Salate

- grčka salata (rajčica, krastavci, paprika, feta sir, masline)
- salata od hobotnice, krumpira i rajčice
- Caprese salata / mozzarella – rajčica / bosiljak

Glavna jela

- marinirani i pečeni svinjski vrat, umak od vina i jabuka, domaći pečeni krumpir u kori
- junetina u umaku od brusnica, okruglice od kruha na maslacu
- hrskava teriyaki piletina, glazirano mlado povrće
- file brancina sa žara, umak od bijelog vina, blitva na dalmatinski
- zapečeni zagorski štrukli
- stakleni rezanci s julienne povrćem, soja umak

Salate i kruh

- selekcija domaćih peciva (kukuruzno, integralno, bijelo)
- izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, različiti dresinzi

Desert

- domaći sitni kremasti kolačići
- mousse u čašicama
- mini donuts / brownies / cookies

OPCIJA 3 / HLADNO TOPLI BUFFET

Hladna predjela

- kvalitetni tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravljji, kozji), masline, med, grožđe
- meki sirevi (gorgonzola, škripavac)
- dalmatinski pršut, buđola, kulenova seka
- dimljena pačja prsa, džem od brusnica i jabuke
- Pâté de Foie de Canard, sušeno voće
- zelene i crne masline, bademi, lučice
- domaća focaccia

Topla predjela

- zapečeni zagorski štrukli
- teleći rižoto, Carnaroli riža, dimljeni maslac

Salate

- rajčica i mozzarella sir s pestom od bosiljka i listićima bademima
- tradicionalna salata od povrća s crnim maslinama i ribanim slanim sirom
- noodles salata s junetinom, paprika, teriyaki umak
- salata od hobotnice, krumpira i rajčice

Glavna jela

- junetina „Bourguignon“ crno vino, suhe šljive, okruglice od kruha na maslacu
- prženi pureći odresci u panku mrvicama, gratinirano povrće
- marinirana i lagano pečena teletina, umak od pečenja, pečeni mladi krumpir
- karamelizirana BBQ svinjska rebra, pohani kolutovi luka
- domaći njoki od špinata u kremastom umaku od dimljenog lososa
- stakleni rezanci s julienne povrćem, soja umak

Salate i kruh

- selekcija domaćih peciva (kukuruzna, integralno, bijelo)
- izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, različiti dresinzi

Desert

- sitni domaći kremasti kolačići / aromatizirana čajna peciva
- dizajnirani mousse u čašicama / macarons
- mini donuts / brownies / cookies

KLASIČNO POSLUŽIVANJE NA OVALIMA

OPCIJA 1 / KLASIČNO POSLUŽIVANJE

Hladna predjela

- salata od hobotnice, krumpira i rajčice
- grčka salata (rajčica, krastavci, paprika, feta sir, masline)
- Gligora tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravljji, kozji), grožđe
- dalmatinski pršut, buđola
- zelene i crne masline
- pečeni baquette, aromatizirani maslac
- grissini

Juha

- goveđa juha, domaći rezanci, povrće, meso junetine, začinsko bilje ili
- juha od šumskih glijiva i vrganja

Glavna jela

- svinjsko pečenje mediteransko bilje, umak od pečenja pečeni krumpir, začinsko bilje
- Cordon Bleu, svinjetina, pečena šunka, topljeni sir gratinirano povrće, parmezan, maslac
- junetina „Bourguignon“, crno vino, suhe šljive okruglice od kruha, Campari rajčice
- selekcija domaćih peciva (kukuruzno, integralno, bijelo)
- izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, različiti dresinzi

Desert

- selekcija domaćih kolača
- mini donuts / brownies / cookies
- svježe sezonsko voće

OPCIJA 2 / KLASIČNO POSLUŽIVANJE

Hladna predjela

- pileća salata, svježe i sušene rajčice, tostirani lješnjaci, krema od sjemenki Dijon senfa
- salata Caprese
- Gligora tvrdi hrvatski sirevi (ovčji, kravljji, kozji), grožđe
- dalmatinski pršut, buđola, kulenova seka
- dimljena pačja prsa, džem od brusnica i jabuke
- zelene i crne masline, bademi, lučice
- pečeni baquette, aromatizirani maslac
- grissini

Juha

- Consommé goveđa juha, domaći rezanci, povrće, komadići mesa

Glavna jela

- teleće pečenje, umak od pečenja, domaći pekarski krumpir iz pećnice, povrće, dimljeno sušeno meso
- marinirani i pečeni svinjski vrat, umak od vina i jabuka, pire od bundeve i mrkve, parmezan
- pohana teriyaki pureća prsa, panko mrvice, kukuruzna krupica, povrće na maslacu
- selekcija domaćih peciva (kukuruzno, integralno, bijelo)
- izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, različiti dresinzi

Desert

- selekcija domaćih kolača
- premium kreme u čašicama
- mini donuts / brownies / cookies

OPCIJA 3 / KLASIČNO POSLUŽIVANJE

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 de Canard, sušeno voće
- zelene i crne masline, bademi
- pečeni baquette
- grissini
- domaća focaccia

Juha

- bistra juha od goveđeg repa, domaći rezanci, povrće, začinsko bilje, meso govedine ili
- krem juha od bundeve, bučine sjemenke, bučino ulje

Glavna jela

- prženi pureći odresci u panko mrvicama gratinirano povrće, šparoge sotirane i karamelizirane na maslacu
- marinirani i pečeni svinjski vrat, umak od vina i jabuka pire od bundeve i mrkve, parmezan
- 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 (kukuruzno, integralno, bijelo)
- izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, različiti dresinzi

Desert

- selekcija domaćih kolača / aromatizirana čajna peciva
- premium kreme u čašicama / macaronsi
- mini donuts / brownies / cookies

TELLER - Posluživanje na tanjurima

OPCIJA 1 / TELLER

Hladno predjelo

- domaći pršut, kravlji i ovčji sir, odležane smokve u vinu, salata od hobotnice, ponzu dressing

Toplo predjelo

- zapečeni zagorski štrukli

Glavno jelo

- file lososa u teriyaki marinadi, krema od graška, Parisienne krumpir na maslacu, klice graška

Ili

- lagano pečeni pileći supreme na maslacu, pire od pečene muškatne tikve i kima, gratinirani krumpir, umak od mediteranskog začinskog bilja

Desert

- mono kolač po izboru
Hazel - lješnjak / Verde - pistacija / Amareno - višnja

OPCIJA 2 / TELLER

Hladno predjelo

- Carpaccio od tune, Ponzu umak, paški ovčji sir, krema od ricotte, kreker od kozica, lisnate salate

Toplo predjelo

- zapečeni zagorski štrukli

Toplo predjelo

- juneći odležani tenderloin, gratinirani krumpir, karamelizirana mini mrkva, demi-glaze umak, majčina dušica

Desert

- mono kolač po izboru
Hazel - lješnjak / Verde - pistacija / Amareno - višnja

OPCIJA 3 / TELLER

Hladno ili toplo predjelo

- dalmatinski pršut, slavonski kulen, buđola, sirevi Gligora sa otoka Paga, masline

Toplo predjelo

- crni rižoto od sipe, pečene Jakobove kapice, ribani ovčji sir, bosiljak

Glavno jelo

- sous-vide janjeći rack, kremasti rižoto od graška i mente, pečene cherry rajčice na ružmarinu

Desert

- mono kolač po izboru
Hazel - lješnjak / Verde - pistacija / Amareno - višnja



PAUZA ZA KAVU

OPCIJA 1 / PAUZA ZA KAVU

- espresso / macchiato / cappuccino
- izbor čajeva / limun / med
- mineralna voda (gazirana i negazirana) 0,20l

OPCIJA 1 / PAUZA ZA KAVU

- espresso / macchiato / cappuccino
- izbor čajeva / limun / med
- mineralna voda (gazirana i negazirana) 0,20l
- razni negazirani i gazirani sokovi 0,20l

ZALOGAJI UZ PAUZU ZA KAVU

OPCIJA 1 / ZALOGAJI UZ PAUZU ZA KAVU

Mini peciva punjena i prazna

- mini croissant s maslacem
- mini croissant sa sirom i maslacem
- mini lisnata pizza
- mini lisnata pita sa špinatom i sirom
- mini pužići s orasima
- mini rolano lisnato tijesto s čokoladom i maslacem
- mini pužići s maslacem i grožđicama
- mini lisnata pita s marelicama
- mini lisnata pita s višnjama

OPCIJA 2 / ZALOGAJI UZ PAUZU ZA KAVU

Mini peciva punjena i prazna

- mini croissant s maslacem
- mini croissant sa sirom i maslacem
- mini lisnata pizza
- mini lisnata pita sa špinatom i sirom
- mini pužići s orasima
- mini rolano lisnato tijesto s čokoladom i maslacem
- mini pužići s maslacem i grožđicama
- mini lisnata pita s marelicama
- mini lisnata pita s višnjama
- mini krafne
- voće – sezonsko i rezano



OPCIJA 3 / ZALOGAJI UZ PAUZU ZA KAVU

Mini peciva punjena i prazna

- mini croissant s maslacem
- mini croissant sa sirom i maslacem
- mini lisnata pizza
- mini lisnata pita sa špinatom i sirom
- mini pužići s orasima
- mini rolano lisnato tijesto s čokoladom i maslacem
- mini pužići s maslacem i grožđicama
- mini lisnata pita s marelicama
- mini lisnata pita s višnjama
- mini krafne
- integralni cookie
- voće – sezonsko i rezano

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.



PONUĐA PIĆA

OPCIJA 1 / PAKET PIĆA

Piće dobrodošlice

- domaći aperitivi (rakije / likeri / vodka / gin)
- kokteli

Piće uz domjenak

- graševina Belje, kvalitetno 0,75 L
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75L
- pivo: Karlovačko / Heineken
- gazirani i negazirani sokovi 1L (Pago)
- mineralna voda gazirana 1L (Jamnica)
- voda negazirana 0,75L (Jana)
- kava (Lavazza)

OPCIJA 2 / PAKET PIĆA

Piće dobrodošlice

- domaći aperitivi (rakije / likeri / vodka / gin)
- kokteli

Piće uz domjenak

- domaći aperitivi (rakije / likeri / vodka / gin)
- graševina Belje, kvalitetno 0,75 L
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75L
- pivo: Karlovačko / Heineken
- gazirani i negazirani sokovi 1L (Pago)
- mineralna voda gazirana 1L (Jamnica)
- voda negazirana 0,75L (Jana)
- kava (Lavazza)

OPCIJA 3 / PAKET PIĆA

Piće dobrodošlice

- domaći aperitivi (rakije / likeri / vodka / gin)
- kokteli

Piće uz domjenak

- domaći žestoka pića (rakije / likeri / vodka / gin)
- graševina Belje, kvalitetno 0,75 L
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75L
- pivo: Karlovačko / Heineken
- gazirani i negazirani sokovi 1L (Pago)
- mineralna voda gazirana 1L (Jamnica)
- voda negazirana 0,75L (Jana)
- kava (Lavazza)

OPCIJA 4 / PREMA POTROŠNJI

- domaći aperitivi 0,03 (rakije / likeri / vodka / gin) 2,00 €
- strani aperitivi 0,03 (ovisno o vrsti) 2,56 – 3,44 €
- Graševina Belje, kvalitetno 0,75l 14,88 €
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75l 14,88 €
- pivo domaće 0,33 (Karlovačko) 1,92 €
- pivo strano 0,33 (Heineken) 2,16 €
- gazirani i negazirani sokovi 1L 5,12 €
- mineralna voda gazirana 1L 2,76 €
- mineralna voda negazirana 0,75L 2,76 €
- espresso / cappuccino / macchiato 1,76 €
- izbor čajeva / limun / med 1,76 €
- kokteli 3,20 €





U cijeni ponude uključen je sav potreban sitan inventar za obavljanje navedene usluge. Potvrda termina kao i broja osoba za ponudu hrane i pića te ostalih elemenata ponude smatraju se potvrđenim 48 sati prije navedenog događanja po ponudi. Sve kasnije izmjene ili dopune ponude nisu prihvatljive osim uz prethodnu pismenu najavu. Posluživanje gostiju profesionalno i prema pravilima struke.

SLADOLED



BEZALKOHOLNI

Pistacija
Malina



ALKOHOLNI

Pina Colada
Whiskey Cream

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

MANSION
EVENT RESORT

AMBER
WEDDINGS & EVENTS



Atelier
WEDDINGS

THE HALL
WEDDINGS & EVENTS

- THE -
LOFT
TERRACE & LOUNGE EVENTS

KORNATI
WEDDINGS & EVENTS

green
LOFT
WEDDINGS & EVENTS

