

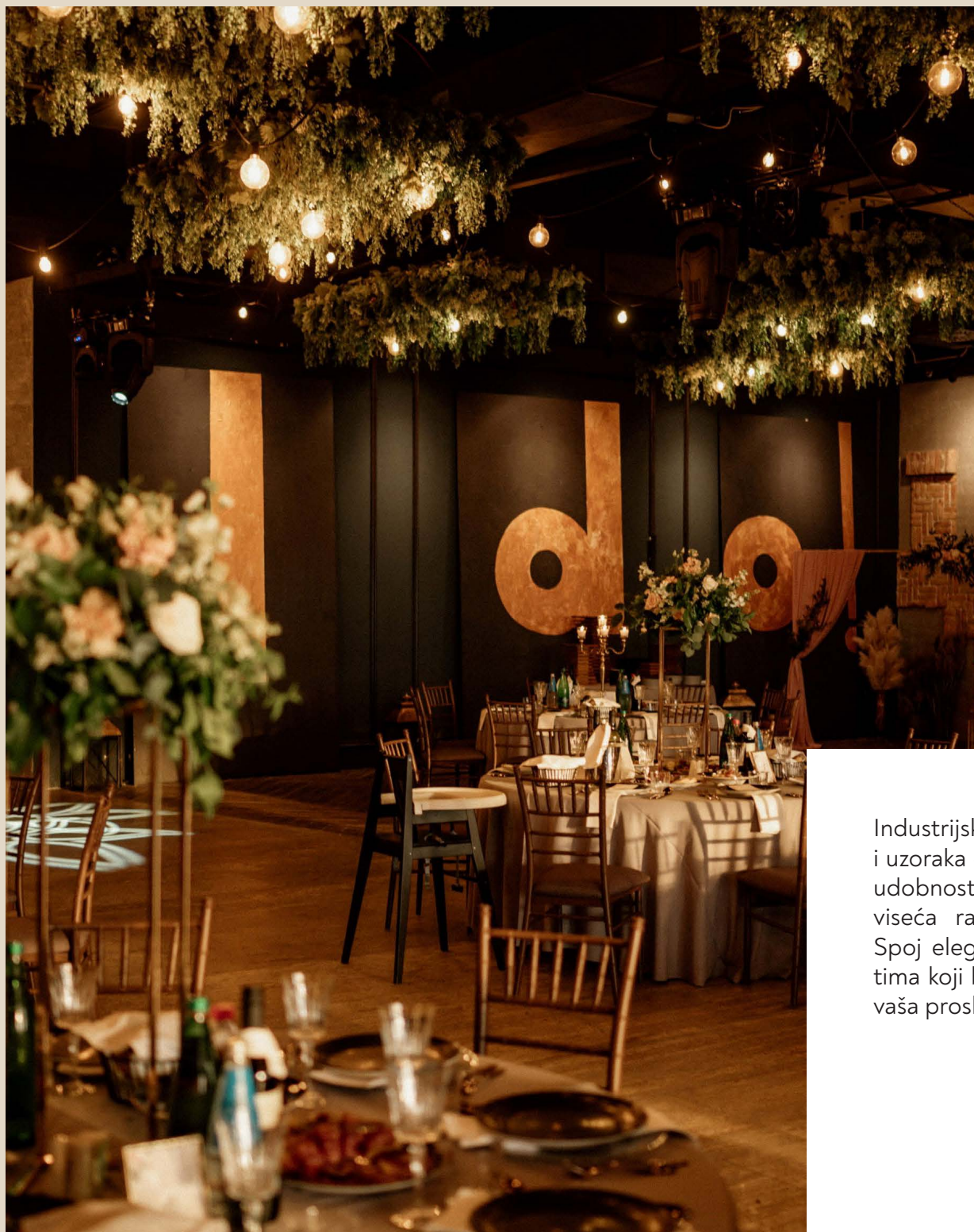


- THE -  
LOFT

TERRACE & LOUNGE EVENTS

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS



*Svadbena dvorana uređena je u*

# INDUSTRIJSKOM STILU

*koji je karakterističan  
za Loftove New Yorka.*

Industrijski stil interijera The Lofta donosi savršen spoj detalja od bakra i uzoraka cigle, stvarajući suvremen, ali topao ambijent. Za dodatnu udobnost prostor smo opremili Chesterfield sofama, dok moderna viseća rasvjeta prostoru daje sofisticiranu, ambijentalnu notu. Spoj elegantnog dizajna, zabave do ranih jutarnjih sati i stručnog tima koji brine o svakom detalju čini The Loft mjestom na kojem će vaša proslava ostaviti nezaboravan dojam.





## HLADNA PREDJELA

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

Gligora tvrdi hrvatski sirevi, 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  
Pirjana junetina u crnom vinu, 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



### HLADNA PREDJELA

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

Gligora tvrdi hrvatski sirevi, grožđe  
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

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  
Pirjana junetina u crnom vinu, 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

### HLADNA PREDJELA

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

Gligora tvrdi hrvatski sirevi, 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 baguette, aromatizirani maslac  
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 / Macaroni  
Mini Donuts / Brownies / Cookies



## 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 l – kvalitetno vino
- Cabernet Sauvignon 0,75 l – kvalitetno vino
- Gazirani sokovi  
(Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon)
- Negazirani sokovi (Pago)
- Gazirana i negazirana voda
  - Karlovačko pivo
  - Heineken
- Kava po izboru (Lavazza)

*\*Selekcija pića odnosi se na sve menije*



### **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

### **Kasno jelo**

vinski gulaš / čobanac / gulaš od divljači

### **Topla janjetina s ražnja / hladni odojak s ražnja uz mladi krumpir** (rajčica, mladi luk, paprika)

### **Buffet stol**

Bao Buns (trgana svinjetina, bbq umak, coleslaw salata)  
Burek (sir, meso)  
Pastrami sendviči (sendvič s pastrami šunkom, sirom,  
majonezom, pestom rossom i pestom basilicum)

### **Bao Buns**

trgana svinjetina, bbq umak, coleslaw salata

### **Burek**

sir / meso

### **Sushi party**

Premium California sushi mix (3 zalogaja po porciji)

**DODATNE USLUGE  
NA UPIT**



## 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



## CIJENE PAKETA UKLJUČUJU SLJEDEĆE POGODNOSTI

- / konzultacije u svim etapama planiranja vašeg vjenčanja
- / soba za mladence
- / najam lokacije
- / stolovi, stolice, stolnjaci
- / sive salvete
- / pozornica
- / plesni podij
- / toaleti s održavanjem
- / servis osoblja
- / svadbeni svečani servis
- / brojevi stolova
- / digitalni raspored sjedenja
- / tlocrt dvorane
- / troškovi autorskih glazbenih prava - ZAMP
- / posebna pogodnost Galileo

## PONUĐA NE UKLJUČUJE FIKSNE TROŠKOVE

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

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.



Naši partneri:

**the meat** *Olivero* **GALILEO** **Torterie** **GYOTAKU** **LAVAZZA** **Dago**  
MACARON MACARON 50x75 sushi



## OPĆI UVJETI ZA SVADBENE SVEČANOSTI THE LOFT:

### 1 / SKLAPANJE UGOVORA

Naručitelj iz Ponude svadbenih 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 MENU

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, catering The 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 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 odojka, 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 ODRADENI 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 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.

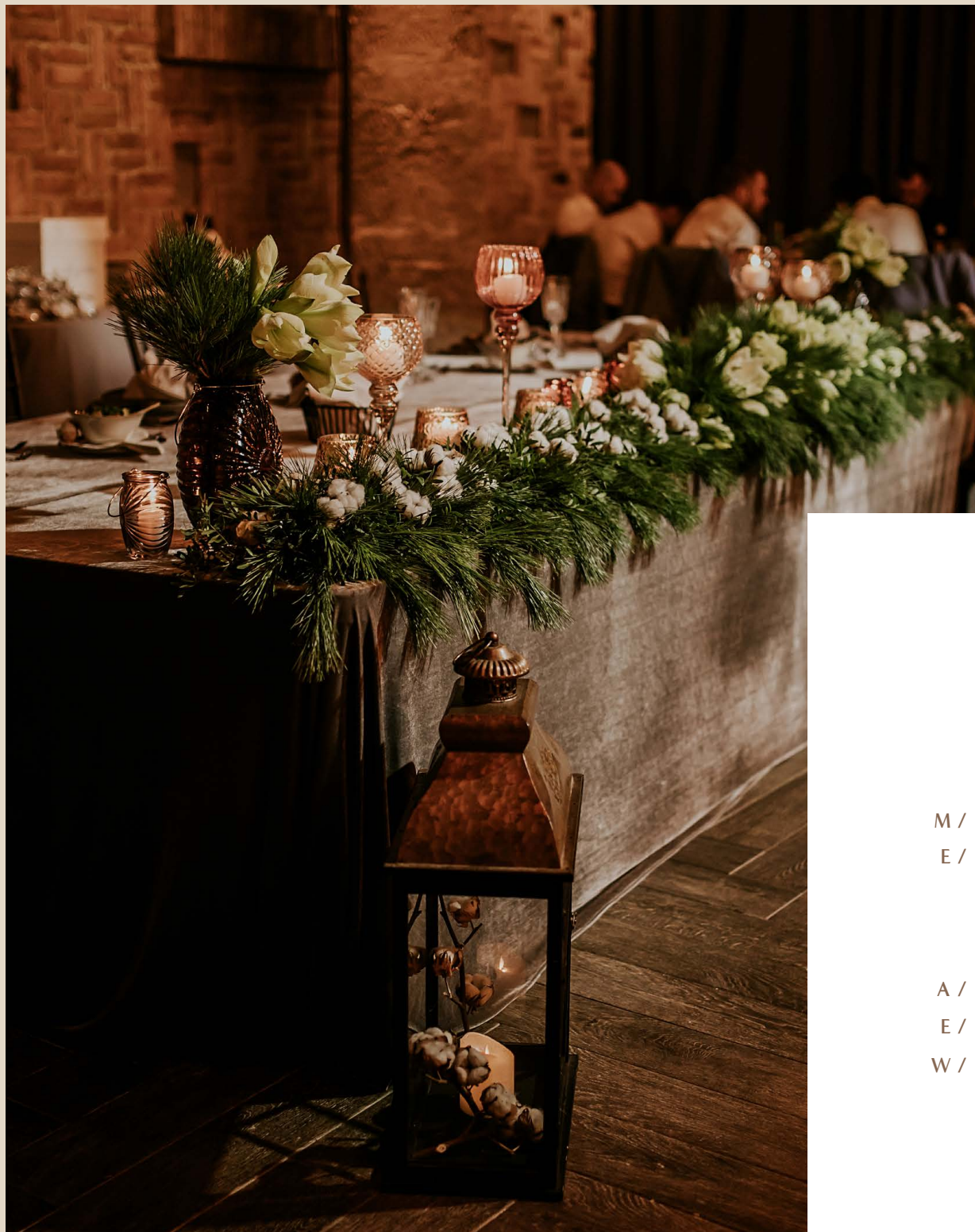
### 7 / OTKAZIVANJE SVADBENE VEČERE

U slučaju da Naručitelj odustane od prihvaćene ponude i 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.



- THE -  
**LOFT**  
TERRACE & LOUNGE EVENTS

KONTAKT

---

**Marijan Galić**

EVENT MANAGER

M / +385 91 4629 443

E / [marijan.galic@theloft.hr](mailto:marijan.galic@theloft.hr)

**THE LOFT**

A / Zaprešićka 2, 10290 Jablanovec

E / [info@infinity-events.hr](mailto:info@infinity-events.hr)

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

# 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

