

# INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

- EVENT BOOK -

MANSION  
EVENT RESORT

AMBER  
WEDDINGS & EVENTS



Atelier  
WEDDINGS

THE VENUE  
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 Venue

## 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 isprepletена čarobnim zelenilom i svodom žaruljica prilagodljiva svim vrstama događanja.

 Ulica Velimira Škorpika 11b, Zagreb  
 [josip.gogic@greenloft.hr](mailto:josip.gogic@greenloft.hr)  
 +385 91 462 2389



500m<sup>2</sup>  
prostora



700  
stajalićih  
mjestā



150m<sup>2</sup>  
terase



280  
sjedećih  
mjestā






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  
 [josip.gogic@flores.hr](mailto:josip.gogic@flores.hr)  
 +385 91 462 2389



480 m<sup>2</sup>  
prostora



700  
stajaličnih  
mjesta



250 m<sup>2</sup>  
terase



280  
sjedećih  
mjesta



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  
 [jan.martinjas@mansion.hr](mailto:jan.martinjas@mansion.hr)  
 +385 91 462 9057



400 m<sup>2</sup>  
prostora



600  
stajališta  
mjest



150 m<sup>2</sup>  
terase



osiguran  
parking



[POVRATAK NA SADRŽAJ](#)



# AMBER

WEDDINGS & EVENTS

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



Buzinski krči 1, Zagreb



[mario.kuna@amber-weddings.hr](mailto:mario.kuna@amber-weddings.hr)



+385 91 462 9954



500m<sup>2</sup>  
prostora



700  
stajaćih  
mjesta



170m<sup>2</sup>  
terase



260  
sjedećih  
mjesta



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



[zvонimir.puskas@atelier-events.com](mailto:zvонimir.puskas@atelier-events.com)



+385 91 462 9094



380 m<sup>2</sup>  
prostora



450  
stajaćih  
mjestа



150 m<sup>2</sup>  
terase



220  
sjedećih  
mjestа






[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  
 [zvonimir.puskas@kornati-events.com](mailto:zvonimir.puskas@kornati-events.com)  
 +385 91 462 9094



900 m<sup>2</sup>  
prostora



1400  
stajaćih  
mjesta



600  
sjedećih  
mjesta





[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**  
 **[marijan.galic@theloft.hr](mailto:marijan.galic@theloft.hr)**  
 **+385 91 462 9443**



530m<sup>2</sup>  
prostora



700  
stajališnih  
mjesta



250m<sup>2</sup>  
terase



280  
sjedećih  
mjesta



osiguran  
parking






[POVRATAK NA SADRŽAJ](#)



# THE VENUE

WEDDINGS & EVENTS

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

 Ulica grada Gospića 1a  
 [mario.kuna@thevenue.hr](mailto:mario.kuna@thevenue.hr)  
 +385 91 4629 954



700m<sup>2</sup>  
prostora



1000  
stajalićih  
mjest



180m<sup>2</sup>  
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 panko 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

- Pirjana junetina u crnom vinu, suhe šljive
- prženi pureći odresci u panko 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 gljiva 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
- Pirjana junetina u crnom vinu, 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 hrvatski 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 muškatale 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-glacé 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
- 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, kvalitetno 0,75 L
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75L
- pivo: Karlovačko / Heineken
- gazirani i negazirani sokovi 1L (Pago)
- mineralna voda gazirana 1L
- voda negazirana 0,75L
- 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, kvalitetno 0,75 L
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75L
- pivo: Karlovačko / Heineken
- gazirani i negazirani sokovi 1L (Pago)
- mineralna voda gazirana 1L
- voda negazirana 0,75L
- kava (Lavazza)

## OPCIJA 3 / PAKET PIĆA

### Piće dobrodošlice

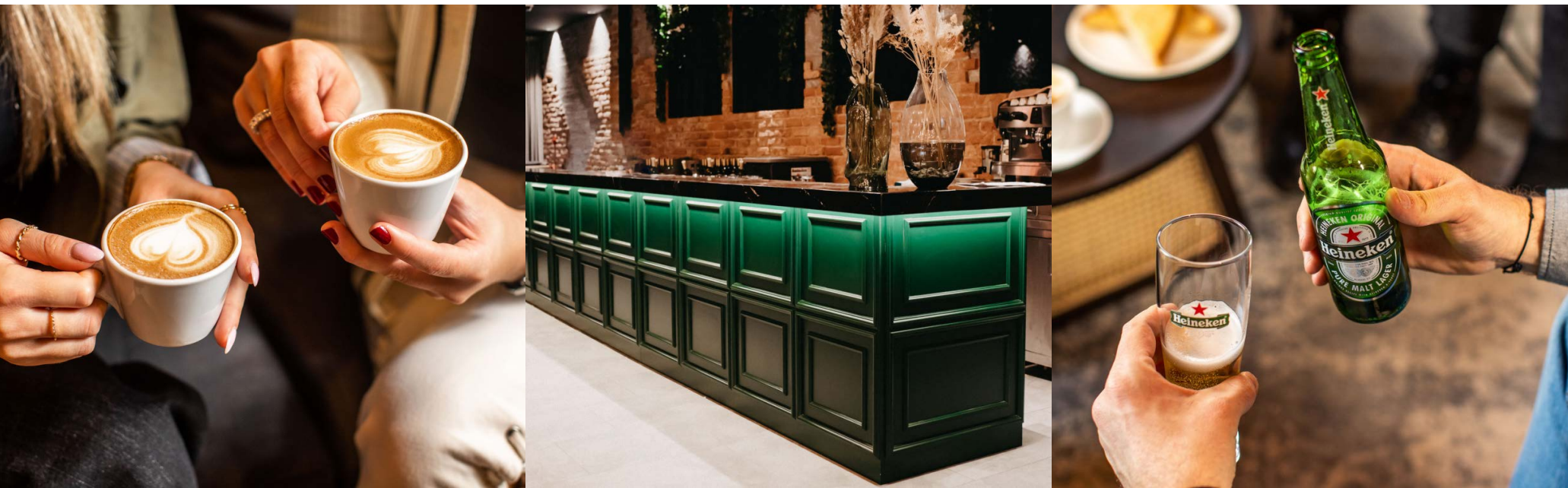
- domaći aperitivi (rakije / likeri / vodka / gin)
- kokteli

### Piće uz domjenak

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

## OPCIJA 4 / PREMA POTROŠNJI

- domaći aperitivi 0,03 (rakije / likeri / vodka / gin)
- strani aperitivi 0,03 (ovisno o vrsti)
- Graševina, kvalitetno 0,75l
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75l
- pivo domaće 0,33 (Karlovačko)
- pivo strano 0,33 (Heineken)
- gazirani i negazirani sokovi 1L
- mineralna voda gazirana 1L
- mineralna voda negazirana 0,75L
- espresso / capuccino / macchiato
- izbor čajeva / limun / med
- kokteli





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

the meat



GALILEO

glogova  
Koban, Island Prg

Torterie  
MACARON

GYOTAKU  
魚拓 sushi

LAVAZZA

PAGO

# INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

MANSION  
EVENT RESORT

AMBER  
WEDDINGS & EVENTS



Atelier  
WEDDINGS

THE VENUE  
WEDDINGS & EVENTS

- THE -  
LOFT  
TERRACE & LOUNGE EVENTS

KORNATI  
WEDDINGS & EVENTS

green  
LOFT  
WEDDINGS & EVENTS

