

# INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

- Maturalne večere -

Cijena po osobi: 90,00 €

MANSION  
EVENT RESORT

AMBER  
WEDDINGS & EVENTS



Atelier  
WEDDINGS

THE VENUE  
WEDDINGS & EVENTS

- THE -  
LOFT  
TERRACE & LOUNGE EVENTS

KORNATI  
WEDDINGS & EVENTS

green  
LOFT  
WEDDINGS & EVENTS



## U CIJENU VEČERE JE UKLJUČENO

- Otvoreni BAR za maturante
- Piće dobrodošlice za roditelje
- Bogati buffet stol s probranim jelima, s uključenim slatkim stolom
- Postava stolova prema željama maturanata
- Dekoriranje restorana
- DJ
- Posebna rasvjeta prostora i plesnog podija/ LIGHTSHOW
- Profesionalni fotograf
- Uslužno osoblje
- Zaštitarska služba
- ZAMP

GRATIS večera za ravnatelja i pojedinog profesora po razredu  
Gostujući profesori: **Gratis** na iskazanu cijenu ponude  
Posluživanje gostiju je profesionalno i prema pravilima struke

Trajanje maturalne večere **od 19:00 do 04:00**

## OPIS PLAĆANJA

\*Vikendom se dodatno naplaćuje najam dvorane: **Petak 1.500 € / Subota 2.000 €**

Nakon potvrde termina u roku od **7 dana** uplaćuje se akontacija  
Akontacija iznosi **500 €** i uplaćuje se u jednom i ukupnom iznosu na račun:

**Naziv:** Locus projekt d.o.o.

**Adresa:** Av. Dubrovnik 16/7, Zagreb

**OIB:** 98753651526

**IBAN:** HR1125000091101367253

**Opis plaćanja:** Naziv škole i datum maturalne večeri

**50%** iznosa uplaćuje se **60 dana prije** maturalne večeri u jednom i ukupnom iznosu na isti račun. Ostatak od **50%** uplaćuje se **15 dana prije** maturalne večeri u jednom i ukupnom iznosu na isti račun. Obje uplate (akontaciju i ostatak iznosa) uplaćuje **ista osoba**.

U slučaju trajnog odustajanja u roku **kraćem od 7 dana** od termina održavanja maturalne večere, tvrtka Locus projekt d.o.o. zadržava **100%** ukupnog uplaćenog iznosa.

U cijeni ponude uključen je sav potreban sitan inventar za obavljanje navedene usluge.  
Sve kasnije izmjene ili dopune ponude nisu prihvatljive osim uz prethodnu pismenu najavu.  
Posluživanje gostiju profesionalno i prema pravilima struke.



## HLADNO-TOPLI BUFFET JELOVNIK

### Hladna predjela

- Pileća salata, svježe i sušene rajčice, tostirani lješnjaci, krema od sjemenki Dijon senfa
- Salata od hobotnice i krumpira, kapari
- Kremasta od tune i povrća, tjestenina
- Caprese salata **VEGETARIAN**
- Meksička salata od povrća **VEGAN**

- Gligora sirevi (ovčji, kravlji, kozji), masline, grožđe
- Dalmatinski pršut, buđola, slavonski kulen, pečenica
- Domaća kobasica od crne slavonske svinje, čvarci, zelene i crne masline, grožđe, bademi

- Soparnik **VEGAN**
- Viška pogača
- Mousse od tune, maslinovo ulje, jalapeno mayo
- Topping od sira, concasse rajčica, paprika
- Pâté de Foie de Canard, sušeno voće, grilani kruh, slani grissini

### Topla predjela

- Zapečeni zagorski štrukli **VEGETARIAN**
- Domaći valjušci u umaku od kozica
- Tortellini punjeni sirom u umaku od šumskih gljiva i lješnjaka **VEGETARIAN**
- Skradinski rižoto, parmezan, maslac, bijelo vino (teletina)
- Panirane punjene palačinke sa sirom i šunkom, tartar umak

## PONUĐA PIĆA ZA MATURALNU VEČERU

- Piće dobrodošlice
- Mineralna voda gazirana i negazirana
- Kokteli alkoholni i bezalkoholni (Gin tonic, Sex on the beach, Blue hawaii...)

- Paket pića uz večeru
- Domaća žestoka pića (šljivovica, travarica, loza, višnja, borovniček, Pelinkovac, vodka)
- Graševina Belje, kvalitetno 0,75 l
- Cabernet Sauvignon, kvalitetno 0,75 l
- Sokovi razni gazirani i negazirani
- Mineralna voda gazirana i negazirana
- Pivo domaće (Karlovačko)
- Kava

### Glavna jela

- Cordon bleu punjen sirom na bečki/ povrće na maslacu
  - Pileća BBQ krilca, pikantni BBQ umak/ pohani kolutovi luka
  - Grill mix – čevapčići razni/ mini pljeskavice/ punjeni lungić/ uštipci bbq umak/ pole krumpira iz pećnice
  - „Teletina en Papilotte“ gratinirano povrće sa sirom
  - Karamelizirana BBQ svinjska rebra
  - Pommes od batata, ribanac **VEGETARIAN**
  - Brancin file sa žara u umaku od bijelog vina
  - Blitva na dalmatinski **VEGAN**
- Miješane salate/ Izbor raznovrsnog domaćeg kruha i peciva

### Slatki stol by Torterie Macaron

- Razne torte na desertnom stolu
- Sitni kremasti zalogaji
- Aromatizirani suhi kolačići
- Raznovrsne kreme u čašicama
- Mini donuts u nekoliko okusa
- Macarons

Cijena po osobi: **90,00 €**

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.



# 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

