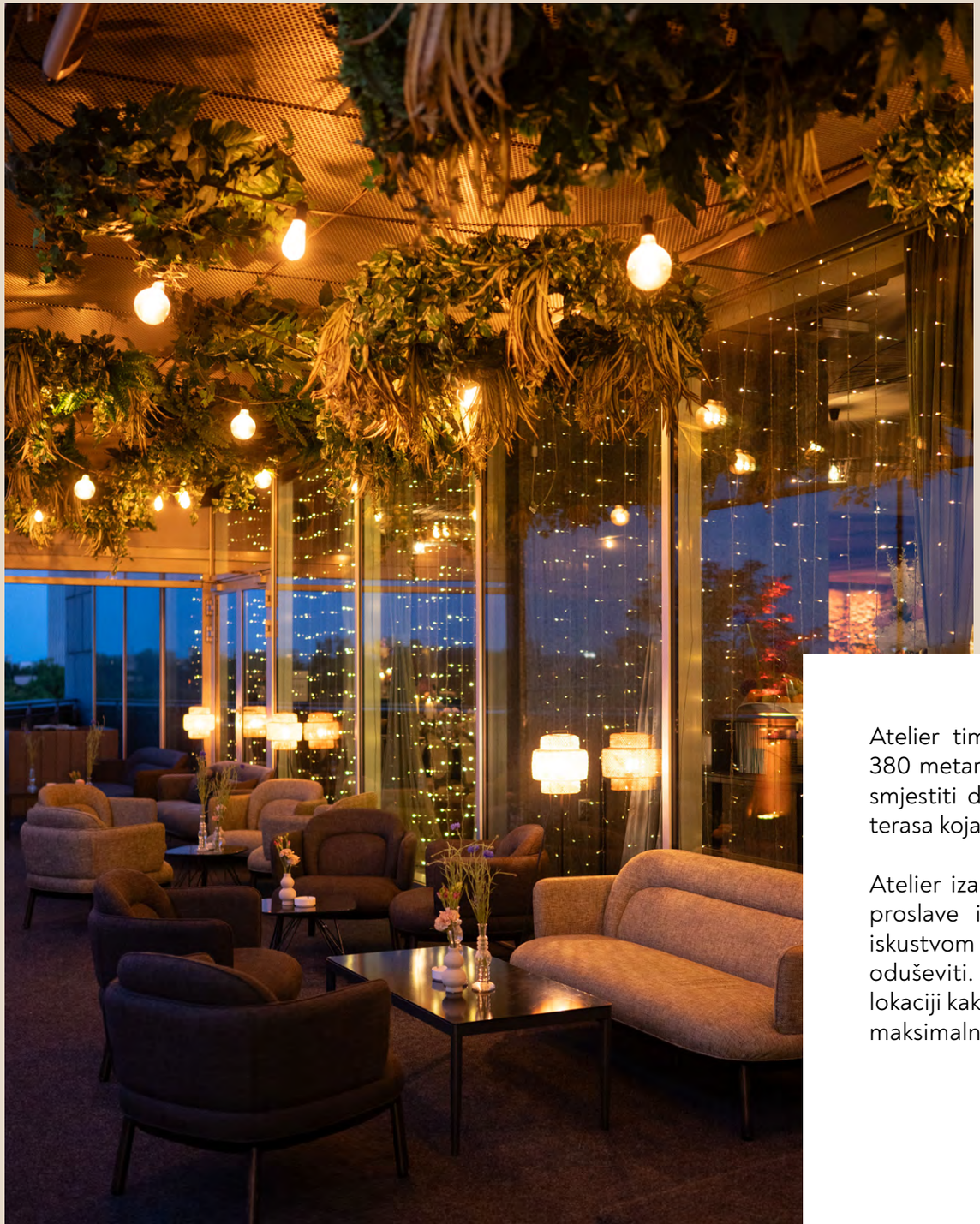

Atelier
WEDDINGS
INFINITY
WEDDINGS & EVENTS



USPOMENE
koje ćete pamtiti
ZAUVIJEK

Atelier tim stvara proslave koja ostavljaju bez daha. Prostor od 380 metara kvadratnih na drugom katu HOB centra može ugodno smjestiti do 220 uzvanika, a uz samu dvoranu nalazi se prostrana terasa koja pruža pogled na cijeli Zagreb.

Atelier iza sebe ima mnogobrojna uspješna vjenčanja, domjenke, proslave i evente. Vrhunska usluga, konobari s višegodišnjim iskustvom i zaokružena gastronomska ponuda sigurno će vas oduševiti. Jela s odabranog jelovnika pripremamo u kuhinji na istoj lokaciji kako bi pri samom posluživanju bila topla i svježa. Također se maksimalno prilagođavamo svim potrebama za izmjenama.







BASIC

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



GOLD

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



PREMIUM

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 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 Šoškić 0,75 l – kvalitetno vino
• Merlot Šoškić 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



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

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)



SLADOLED



PREMIUM MONO KOLAČI



KOKTELI



BEZALKOHOLNI
Pistacija
Malina



ALKOHOLNI
Pina Colada
Whiskey Cream



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



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

PONUDA 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.

TÜV AUSTRIA CERTIFIED HACCP Certificate No. 2011223819167 TÜV AUSTRIA CERT GMBH

Naši partneri:

the meat · Gligora · GALILEO · Torterie MACARON · GYOTAKU 魚拓 sushi · LAVAZZA · Pago



OPĆI UVJETI ZA SVADBENE SVEČANOSTI ATELIER:

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 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 Amber 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 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 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 € (Cijena na dan 10.09.2026. 1.000,00 €). 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 tehničke osobe zadužene za nadzor tehničkog sustava i pravovremeno otklanjanje eventualnih poteškoća unutar dvorane naplaćuje se 100 € (Cijena na dan 10.09.2026. 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 otkaže ugovorenu svadbenu svečanost, Organizator zadržava kaparu.

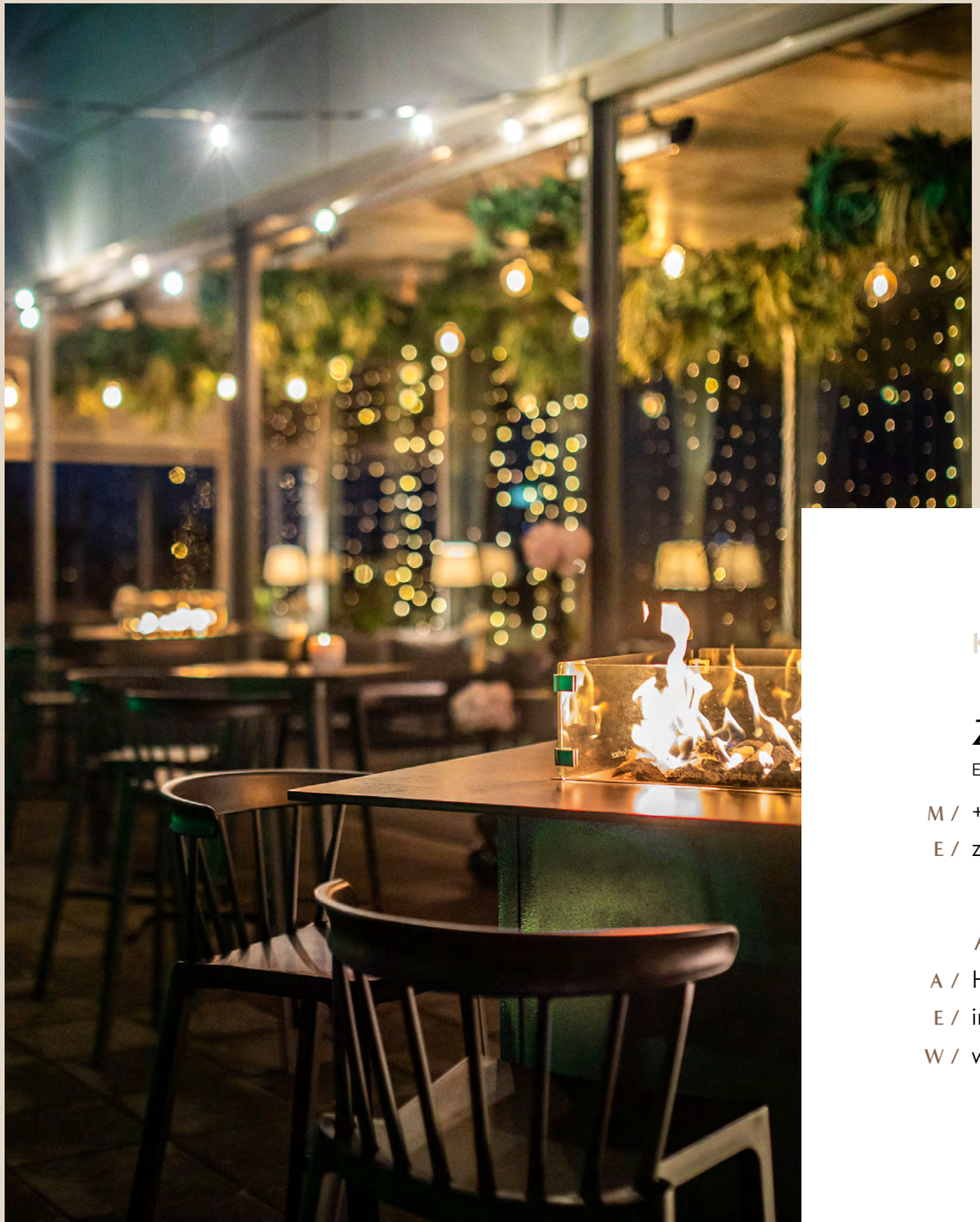
8 / DOSTAVE

Dolazak glazbenog sastava, dekoracija i svih ostalih sudionika koje su direktno angažirali mladenci moguć je isključivo u vremenu prema dogovoru s voditeljem svadbenih svečanosti.

9 / PARKING

U krugu poslovnog centra HOB, nalazi se veliki broj parkirnih mjesta za goste svadbene večere.

Za sva dodatna pitanja, promjene ili sugestije stojimo Vam na raspolaganju.



Atelier

WEDDINGS

KONTAKT

Zvonimir Puškaš

EVENT MANAGER

M / +385 91 4629 094

E / zvonimir.puskas@atelier-events.com

ATELIER

A / HOB Centar, Josipa Marohnića 1/1

E / info@infinity-events.hr

W / www.infinity-events.hr

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

MANSION
EVENT RESORT

AMBER
WEDDINGS & EVENTS

Flores
WEDDINGS

Atelier
WEDDINGS

THE VENUE
WEDDINGS & EVENTS

- THE -
LOFT
TERRACE & LOUNGE EVENTS

KORNATI
WEDDINGS & EVENTS

green
LOFT
WEDDINGS & EVENTS