



AMBER

WEDDINGS & EVENTS

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS





1

Basic

HLADNA PREDJELA

Salata od graha i kukuruza, pileća prsa, kajenski papar
Grčka salata (rajčica, krastavci, paprika, feta sir, masline)

Gligora tvrdi sirevi (ovčji, kravljji, kozji), masline, med, grožđe
Dalmatinski pršut, budola, grissini
Baranjska domaća kobasica, zelene i crne masline

Mousse od tune, maslinovo ulje, jalapeno mayo
Toping od sira, concasse rajčica, paprika
Pečeni baquette, aromatizirani maslac

JUHA

Goveđa juha, domaći rezanci, povrće, meso junetine, začinsko bilje
Juha od šumskih gljiva i vrganja

TOPLA PREDJELA

Selekcija štrukla, sa sirom i pancetom

GLAVNA JELA

Svinjski Wellington, duxelle od šampinjona, bijelo vino, pršut
Domaći pečeni krumpir u kori, crvena paprika
Panirana pileća prsa, punjena šunkom i sirom
Mousse od batata i mrkve, jabučni vinegar cider
Junetina „Bourguignon“ crno vino, suhe šljive
Lovačke knedle na maslacu

Selekcija domaćih peciva
(kukuruzna, integralno, bijelo)

Izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, dresinzi

DESERT

Slatki stol za slatke trenutke (Torterie Macaron)
Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva
Premium kreme u čašicama / Macaronsi
Mini Donuts / Brownies / Cookiee

KASNO JELO

Gulaš od divljači

2

Gold

HLADNA PREDJELA

Salata od hobotnice i krumpira i rajčice
Caprese salata, bosiljak, maslinovo ulje

Gligora tvrdi sirevi (ovčji, kravlji, kozji), masline, med, grožđe
Meki sirevi (gorgonzola, škripavac)
Dalmatinski pršut, buđola, kulenova seka
Suha domaća kobasica, pečenica, zelene i crne masline, bademi, lučice
Karamelizirana domaća šunka u dizanom tijestu
Mousse od tune, maslinovo ulje, jalapeno mayo
Topping od sira, concasse rajčica, paprika
Pečeni baquette, aromatizirani maslac

JUHA

Consomme goveđa juha, domaći rezanci, povrće, komadići mesa

TOPLA PREDJELA

Teleći rižoto, Carnaroli riža, dimljeni maslac
Zagorski štrukli

GLAVNA JELA

Teleće pečenje, umak od pečenja
Krumpir iz pećnice, povrće, dimljena crvena paprika
Pirjana junetina u crnom vinu i korjenastom povrću
Domaće okruglice od kruha
Janjeći rack, tamni umak od mediteranskog bilja
Krema od batata, maslac, parmezan
Cordon blue, pečena šunka, sir, pankovice
Gratinirano povrće

Selekcija domaćih peciva
(kukuruzna, integralno, bijelo)

Izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, dresinzi

DESERT

Slatki stol za slatke trenutke (Torterie Macaron)
Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva
Premium kreme u čašicama / Macaronsi
Mini Donuts / Brownies / Cookies

KASNO JELO

Slavonski čobanac



3

Premium

HLADNA PREDJELA

Pileća salata, svježe i sušene rajčice, tostirani lješnjaci, krema od sjemenki Dijon senfa
Salata od hobotnice i krumpira, kapari

Gligora tvrdi sirevi (ovčji, kravlji, kozji), masline, med, grožđe
Dalmatinski pršut, buđola, slavonski kulen, pečenica
Domaća kobasica od crne slavonske svinje, čvarci, zelene i crne masline, grožđe, bademi
Mousse od tune, maslinovo ulje, jalapeno mayo
Toping od sira, concasse rajčica, paprika
Pâté de Foie Gras, sušeno voće, grilani kruh, slani grissini
Soparnik, tradicionalna dalmatinska pita s blitvom i češnjakom

JUHA

Bistra juha od goveđeg repa, domaći rezanci, povrće, začinsko bilje, meso govedine
Krem juha od bundeve, bučine sjemenke, bučino ulje

TOPLA PREDJELA

Skradinski rižoto
Zapečeni štrukli sa sirom i pancetom

GLAVNA JELA

Panirana pileća rolada, šunka, sir, Panko mrvice, Chedar umak
Gratinirani krumpir s tartufima, ovčji sir
Karamelizirana BBQ svinjska rebra
Pohani kolutovi luka
Janjeći kotleti, Madera umak
Krema od batata i mrkve, čips od pršuta
„Teletina en Papilote“
Mediterranska pita, svježe povrće, vrhnje, ribani sir

Selekcija domaćih peciva (kukuruzna, integralno, bijelo)
Izbor lisnatih salata, kupus, rajčica, krastavci, dresinzi

DESERT

Slatki stol za slatke trenutke (Torterie Macaron)
Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva
Premium kreme u čašicama / Macaroni
Mini Donuts / Brownies / Cookies

KASNO JELO

Vinski gulaš



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, Rogačica, Šljivovica

NEOGRANIČENO PIĆE

Graševina Loft House 0,75 – kvalitetno vino

Plavac Loft House 0,75 – kvalitetno vino

Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon

Negazirani sokovi (Pago)

Gazirana i negazirana voda (Jamnica)

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

Torterie
MACARON

4,5 € / po osobi

Čokoladna fontana s voćem

89 €

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

13 € / po osobi

Izbor roštilja uz mladi krumpir i povrće s Grill-a
(selekcija ćevapa, selekcija pljeskavica, otkošteni pileći batak i zabatak,
uštipci, punjena vješalica, kajmak, razni umaci, rezane salate, mini lepinje)

8 € / po osobi

/ Sezonsko voće 3 € / porcija

/ Cocktail & Mocktail show 4 € / komad

/ Pjenušac za sve uzvanike uz tortu 2 € / komad

/ Predsvadbeni cocktail prijem



CIJENE PAKETA UKLJUČUJU SLJEDEĆE POGODNOSTI

- / najam lokacije
- / stolovi, stolice, presvlake, stolnjaci (bijeli, sivi, crni)
- / bijele salвете
- / pozornica
- / plesni podij
- / toaleti s održavanjem
- / servis osoblja
- / svadbeni svečani servis
- / brojevi stolova
- / tlocrt dvorane
- / troškovi autorskih glazbenih prava - ZAMP
- / konzultacije u svim etapama planiranja vašeg vjenčanja
- / zdravstvena ispravnost i kvaliteta namirnica u skladu s HACCP standardima
- / posebna pogodnost Galileo

PONUDA NE UKLJUČUJE FIKSNE TROŠKOVE

- / rasvjeta: osnovni paket rasvjete po cijeni od 450 €
- / ostalu dodatnu scenografiju, koja se po želji može dodatno iznajmiti od naših partnera, a nije uključena u ovu ponudu

Naši partneri:





CJENIK SVADBENE VEČERE S UKLJUČENIM PIĆEM PO OSOBI

Cijena večere po osobi ovisi o ukupnom broju gostiju te je definirana kroz donju tablicu. Na svadbe koje se održavaju petkom obračunava se 5% popusta. Usluge koje nisu unutar menija dodatno se naplaćuju prema Amber cjeniku.

Broj gostiju	Basic	Gold	Premium
od 110	93 €	97 €	103 €
111 - 160	87 €	91 €	97 €
161 - 220	83 €	87 €	93 €
221+	81 €	83 €	89 €



Opći uvjeti za svadbene svečanosti Amber:

1 / SKLAPANJE UGOVORA

Naručitelj iz Ponude svadbenih svečanosti izabire Ponudu svadbene večere s odabranim svadbenim menijem, te istu potpisuje uz istovremeno ugovaranje datuma održavanja svadbene večere. Svečani svadbeni menu 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 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 menu, a za djecu od 4 do 12 godina plaća se svadbeni menu 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 moguće 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.

AMBER

WEDDINGS & EVENTS

KONTAKT

MARIJAN GALIĆ

EVENT AND RESTAURANT MANAGER

M / +385 91 4629 443

E / marijan.galic@amber-weddings.hr

AMBER

A / Buzinski krči 1, 10010 Zagreb-Buzin

M / info@amber-weddings.hr

W / www.infinity-events.hr



INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

AMBER
WEDDINGS & EVENTS

Atelier
WEDDINGS



green
LOFT

GOLF
VJENČANJA ZAPREŠIĆ

KORNATI
WEDDING & EVENTS

MANSION
EVENT RESORT

- THE -
LOFT