



# Atelier

WEDDINGS

2026.

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS



### *Uspomene koje ćete pamtiati vječno*

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 svježja. Također se maksimalno prilagođavamo svim potrebama za izmjenama.





### *Slatki stol za vaše slatke trenutke!*

Za one koji žele poseban gastro kutak sa slatkim delicijama, Atelier će ispuniti sve vaše želje. Uz svadbenu tortu po izboru, možete birati između više vrsta torti, od cheesecekaa do čokoladnih okusa u Ferreritu i Nutellisimi ili iznenaditi goste laganim okusima sa svježim voćem. Slatka Atelier ponuda obogaćena je popularnim kolačićima od bademovog brašna, macaronsima, krafnicama koje vole i veliki i mali te sitnim kremastim kolačićima.

Čokoladna fontana od bijele ili crne čokolade zaokupit će pažnju čokoljupaca, a vjerujemo da će to biti većina vaših uzvanika.





## Basic

### Hladna predjela

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

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

Mousse od tune, maslinovo ulje, jalapeno mayo  
Topping 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



## 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 bleu, pečena šunka, sir, panko mrvice  
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 / Cookiee

### Kasno jelo

Slavonski čobanac



## 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, kravljji, 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  
Topping 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:

Selekcija domaćih kolača / Aromatizirana čajna peciva  
Premium kreme u čašicama / Macaronsi  
Mini Donuts / Brownies / Cookies

### 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

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, Šljivovica

### NEOGRANIČENO PIĆE

Graševina, Vina Belje, kvalitetno 0,75  
Cabernet Sauvignon, Vina Laguna, kvalitetno 0,75

Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon  
Negazirani sokovi (Pago)  
Gazirana voda (Jamnica)  
Negazirana voda (Jana)  
Karlovačko pivo  
Heineken

Kava po izboru (Lavazza)

*\*Selekcija pića odnosi se  
na sve menije*



## DODATNA PONUDA

### Kasno jelo iza ponoći

/ Pečena janjetina s ražnja / ohlađeni pečeni odojak  
/ Krumpir iz pećnice / rezane salate / kruh ispod peke  
**13,00 € / po osobi**

### Showcooking – roštilj na terasi

/ selekcija ćevapa i pljeskavica, otkošteni batak zabatak, punjena vješalica  
/ mini lepinje / rezane salate / kajmak / povrće s grilla / umaci razni  
**8,00 € / po osobi**

### Svadbena torta

Svečana torta u ponoć za mladence (Lažna) / prava na vrhu

/ Opcija 1: standardne torte Torterie Macaron  
raznih okusa na desertnom stolu - **4,00 € / po osobi**

/ Opcija 2: dvije vrste torti za podjelu svim gostima  
(Ledeni vjetar i Mousse 4 čoko) - **4,50 € / po osobi**

**Torterie**  
MACARON

### Sushi party

Premium California sushi mix (3 zalogaja po porciji)  
**3,60 € / porcija**

**GYOTAKU**  
魚拓sushi

### Hladni klasični slasni zalogaji uz piće dobrodošlice (Finger food)

Izbor mesnih, ribljih i vege zalogaja (3 zalogaja po porciji)  
**3,80 € / porcija**



## PONUDA UKLJUČUJE

- / Velika terasa za okupljanje, druženje i piće dobrodošlice
- / Svadbene stolice / ZAMP
- / Presvučeni visoki barski stolovi / lounge zona terasa
- / Odabir vrste stolova za goste (okrugli, četvrtasti, ravni)
- / Odabir boje stolnjaka iz ponude po izboru mladenaca
- / Poklon mladencima za uspomenu - Wedding box
- / posebna pogodnost Galileo

## CJENIK SVADBENE VEČERE

*s uključenim pićem po osobi*

| BROJ<br>GOSTIJU | Basic | Gold | Premium |
|-----------------|-------|------|---------|
| do 110          | 92 €  | 94 € | 98 €    |
| 111 - 160       | 88 €  | 90 € | 94 €    |
| 161-220         | 84 €  | 85 € | 91 €    |

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 Atelier cjeniku.

### ponuda ne uključuje fiksne troškove

- / rasvjeta: osnovni paket rasvjete po cijeni od 500 €
- / ostalu dodatnu scenografiju, koja se po želji može dodatno iznajmiti od naših partnera, a nije uključena u ovu ponudu

Naši partneri:

the meat *gligora* GALILEO Torterie GYOTAKU Jamnica LAVAZZA pago

# OPĆI UVJETI SVADBENIH VEČERI 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 JELOVNIK

/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, restoran Atelier 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 odojak 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 930,00 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 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. / Mladenci imaju pravo na jedno parkirno mjesto u garaži.

# Atelier

WEDDINGS

M / +385 91 4629 094

A / HoB, Josipa Marohnića 1, II. kat, Zagreb

E / [info@atelier-events.com](mailto:info@atelier-events.com)

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