



KORNATI

INFINITY

WEDDINGS & EVENTS

2026.



*Tradicionalno ili moderno,
jednostavno ili raskošno,
vintage ili klasično?*

Planirate veliko vjenčanje, a u isto vrijeme želite osjetiti čaroliju luksuza i elegancije? Svadbena dvorana Kornati i njen profesionalan tim ispunit će sve vaše želje. Kornati će svojom prostranošću i otmjenošću očarati prvo vas, a onda i vaše goste.

Tradicionalni elementi u spoju s modernim, prostrani podij i vrhunska usluga zaokružiti će vaš dan iz snova te biti odličan temelj za dobru atmosferu i kreiranje uspomena koje će vas zajedno pratiti kroz život.



Slatki stol – najdraži kutak svakog vašeg gosta!

Znamo da je slatki stol nezaobilazan za potpuni gastro užitak, zato smo se pobrinuli da svaki vaš dragi gost na njemu može pronaći nešto za sebe! Uz glavnu slatku zvijezdu večeri, svadbenu tortu po izboru, možete izabrati jedan od neodoljivih klasika poput cheesecake-a, čokoladni užitak poput Ferrerita ili Nutellisima te iznenaditi goste laganim okusima svježeg voća. Najatraktivniji dio našeg slatkog stola ipak su macaronsi – slatki kolačići od bademovog brašna koji će ujedno biti i odlična dekoracija. Krafnice će biti omiljeni zalogaj svih mališana, a sitni kremasti kolačići će zadovoljiti ukus i najvećih obožavatelja slatkog! Pažnju će privući i čokoladna fontana od bijele ili crne čokolade za kojom će poludjeti svi čokoljupci!



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
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, kravljji, kozji), masline, med, grožđe
Meki sirevi (gorgonzola, škripavac)
Dalmatinski pršut, budola, 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, budola, 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 mrvica, Cheddar 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 Papilotte“
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 / Macaronsi
Mini Donuts / Brownies / Cookiee

Kasno jelo

Vinski gulaš



SELEKCIJA PIĆA

tijekom trajanja svadbene večere bez ograničenja

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 uz večeru

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

Topla janjetina s ražnja / hladni odojak s ražnja uz mladi krumpir
(rajčica, mladi luk, paprika)
13,00 € / 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

Sushi party

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

Torterie
MACARON

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

PONUĐA UKLJUČUJE

/ Osnovni paket dekoracije za dvoranu (oblačenje zidova markizetom / bočno bojanje svih zidova / stropni bijeli baldahini) / Osvjetljeni desertni stolovi i stol za mladence / Dvorana Kornati s predvorjem za piće dobrodošlice / Bina za Band ili DJ-a / bina za stol mladenaca / Soba za mladence uz dvoranu (za presvlačenje, poklone...) / Visoki barski stolovi s navlakama u predvorju // Svadbene stolice Tiffany / Okrugli stolovi sa stolnjakom za deset osoba / Odabir boje stolnjaka iz ponude po izboru mladenaca / Poklon mladencima za uspomenu – Wedding box / ZAMP / posebna pogodnost Galileo



CJENIK SVADBENE VEČERE

s uključenim pićem po osobi

BROJ GOSTIJU	Basic	Gold	Premium
do 220	87 €	88 €	91 €
221 - 300	82 €	84 €	87 €
301 - 400	80 €	82 €	85 €
401 - 500	78 €	80 €	83 €
> 501	76 €	78 €	81 €

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 Kornati cjeniku.

ponuda ne uključuje fiksne troškove

/ najam 1/2 dvorane : 1.350 €

/ najam 2/3 dvorane : 1.750 €

/ najam cijele dvorane: 2.200 €

Naši partneri:

the meat *Gligora*  GALILEO **Torterie**  GYOTAKU  Jannica **LAVAZZA**  PAGO

OPĆI UVJETI SVADBENIH VEČERI KORNATI.

1 / SKLAPANJE UGOVORA

/Naručitelj iz Ponude svadbene svečanosti izabire Ponudu svadbene večere s odabranim svadbenim menu-om, 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 svadbene 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, dvorana Kornati 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 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 1.300,00 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: 200 €. Minimalan broj gostiju za dvoranu Kornati je 200 osoba, razliku broja gostiju naplaćuje se prema punoj cijeni dogovorenog svadbenog jelovnika.

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 svadbene 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.

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

KORNATI

M / +385 91 4629 094

A / HoB, Josipa Marohnića 1, Zagreb

E / info@kornati-events.com

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