



Inela

~ RESTAURANT ~

PRIGODNE
SVEČANOSTI
2022/2023

www.inela.hr

BESPLATNE USLUGE

uključene u cijenu prigodnih svečanosti

- Korištenje apartmana kod krštenja ili rođendana
- Izbor ukrasnih traka ili nadstolnjaka
- Bijele presvlake za stolice
- Odabir stolova po želji (ravni, okrugli)
- Plaćeni troškovi za ZAMP
- Parking za sve uzvanike
- Prostor za prematanje i hranjenje bebe
- Posluživanje pića i slastica dostavljenih od gostiju
- Dekorativna "LED" rasvjeta

Neograničena ponuda pića

- Domaća žestoka pića (Pelinkovac, Amaro, Medica, Borovnica, Loza, Travarica, razne vodke, Gin...)
- Jamnica 1l, negazirana Kala 1.5l (u M-3 je 0,75l)
- Bijelo vino: Graševina Kutjevo ili Kos Jurišić
- Crno vino: Vranac, Plavac, Cabernet Sauvignon Đakovo 1l
- Gazirani sokovi: Coca Cola, Fanta 1l
- Negazirani sokovi: jabuka, marelica, naranča 1l
- Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, radleri, Cool 0.5l
- Kava i napitci: kava, mlijeko, šlag, cappuccino' te čajevi, Nescafe

Opći uvjeti

- Djeca od 2 godine su besplatno, a do 10 godina na 50% cijene
- Konačan broj uzvanika se javlja 2 dana prije početka svečanosti
- Slastice od gostiju moraju imati dokumentaciju o porijeklu te posložene za serviranje na stolove
- Cijene vrijede za dnevne svečanosti, a trajanje svečanosti je za M-1 i 2 najviše 6 sati, a M-3 je 7 sati

PRIGODNI MENU 1

Aperitiv dobrodošlice

Hladno predjelo

Pršut, kulen, pureća šunka, polutvrdi sirevi, hladna salata "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Panirani pileći file

Svinjsko pečenje

Teleći rižoto ili medaljoni u umaku od šampinjona*
s njokima

Prilozi

Pekarski krumpir, kroketi, povrće na maslacu

Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Kava

Kava s mlijekom, šlagom...

(s neograničenom konzumacijom pića)

Svečana torta

(po izboru gostiju)





PRIGODNI MENU 2

Aperitiv dobrodošlice

Hladno predjelo

Pršut, kulen, pureća šunka, dimljena vratina, polutvrdi ili tvrdi sirevi, hladna salata "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveda ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Panirani pureći file sa sezamom

Svinjsko pečenje

Medaljoni od puretine u umaku od pršuta i kadulje*
(moguća promjena umaka: za umak od šampinjona
ili pikantni umak od kulena na slavonski)

Prilozi

Pekarski krumpir, njoki, kroketi, povrće na maslaku

Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Kava

Kava s mlijekom, šlagom...

(s neograničenom konzumacijom pića)

Svečana torta

(po izboru gostiju)

PRIGODNI MENU 3

Aperitiv dobrodošlice

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, dimljena vratina,
kobasica od crne slavonske svinje, tvrdi sirevi,
hladna salata "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima
ili teleća ragu juha

Glavno jelo

Panirani pureći file punjen šunkom i sirom
Svinjsko pečenje

Medaljoni od teletine u istarskom umaku od tartufa
(moguća promjena umaka: za umak od šampinjona,
ili pikantni umak od kulena na slavonski,
ili umak od pršuta i kadulje)

Prilozi

Pekarski krumpir, njoki, kroketi, povrće na maslacu,
šareni povrtni rižoto

Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Kava

Kava s mlijekom, šlagom...
(s neograničenom konzumacijom pića)

Slatki stol

Sezonsko voće, muffini, lizalice, čašice s različitim
moussevima

Svečana torta

(po izboru gostiju)

Vruća janjetina, hladni odojak,
mladi luk, rajčica, pečeni krumpir



Inela
~RESTAURANT~

**MJESTO VAŠE
SVEČANOSTI**

RESTORAN INELA

Varaždinska 18, 10363 Belovar
Tel: 091 501 0024, e-mail: info@inela.hr

www.inela.hr