



Inela

www.inela.hr

Ponuda 2026./2027.

Opći uvjeti i osnovne informacije:

- Objekt je otvoren 2007. godine, te se do sada specijalizira za organizaciju svadbenih svečanosti, te obiteljskih i poslovnih okupljanja.
- Puni kapacitet prostora na okruglim stolovima je do 280 uzvanika, uz plesni podij veličine 140m²
- Protokol svečanosti sa svim detaljima se pismeno definira 10 dana prije početka svečanosti
- U ukupni broj uzvanika na svečanosti se ubrajaju i mladenci, roditelji, kumovi, te muzičari, i ostalo tehničko osoblje (ako postoji..)
- Na rasporedu sjedenja uzvanika moguće je označiti djecu do 3 godine (gratis), djecu do 10 godina starosti (50% cijene), te do najviše 3 % nesigurnih uzvanika
- Konačan broj uzvanika i raspored sjedenja sa tlocrtom se dostavlja najkasnije 2 dana prije početka svečanosti
- Mladenci su odgovorni za ponašanje svih uzvanika na svečanosti, te su dužni nadoknaditi svu eventualnu nastalu štetu na objektu, inventaru i okolišu
- Hrana se uvijek poslužuje na ovalima (po 2 ovala na svaki od okruglih stolova, čija se veličina mijenja ovisno o broju uzvanika za stolom), te se nadopunjuje svaki od sljedova, a s ostatkom hrane raspolažu mladenci
- Povrat ostatka hrane vrši se na samom završetku svečanosti
- Kolači, slastice, torte , ukoliko nisu od restorana, moraju biti izrađeni od strane registriranih proizvođača, te servirani za postavu na stolove i dostavljeni u vozilu s rashladnim uređajem, uz prateću dokumentaciju
- Za rezervaciju određenog termina potrebno je sklopiti ugovor, te uplatiti iznos od 1000,00 Eura kapare
- Trajanje svečanosti ovisi o početku svečanosti, te odabranoj ponudi, maksimalno - 9sati!
- Plaćanje ostatka svečanosti vrši se nakon završetka svečanosti



Usluge uključene u cijeni svadbene svečanosti:

- Posluživanje pjenušca prilikom zdravice dobrodošlice , te kod rezanja svečane svadbene torte, za mladence, roditelje, kumove..
- Korištenje apartmana tijekom svečanosti
- Izbor boja ukrasnih traka ili nadstolnjaka
- Bijele presvlake za stolice
- Postava stola mladenaca u željenom obliku (ravni, polukružni, okrugli) i broju
- Noćni rad cjelokupnog osoblja na svečanosti
- Čuvani parking za do 200 vozila na vlastitoj parceli
- Plaćeni troškovi za ZAMP
- Prostor za prematanje i hranjene beba
- Popis uzvanika na monitoru, te numeriranje stolova prema uputi mladenaca
- Posluživanje pića od strane mladenaca (domaćih rakija, stranih žestokih pića, energetskih napitaka, te vina – potrebni normativ: 0,5l po odrasloj osobi)
- Profesionalna „LED rasvjeta“ s eventualnim odabirom vlastite scenografije i dinamike promjene boja
- Okrugli stolovi od minimalno 8 do najviše 12 uzvanika po stolu, a najveći broj stolova u prostoru je 24
- Svečana svadbena torta (i kolači u određenoj ponudi) po izboru mladenaca, kod naših partnera





Svadbeni Menü -1

Žestoka pića

(kod dolaska gostiju, i kasnije dok traje svečanost)

Pelinkovac, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Liker od Borovnice, Gin, Medica

Hladno predjelo

Pršut, kulenova seka, dimljena pureća šunka, panona ili milanska salama
izbor polutvrdih sireva (edamer, trapist, gauda), hladna salata s tjesteninom "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Svinjsko pečenje

Medaljoni od puretine u umaku od šampinjona *

Panirani pileći file sa sezamom (ili bez)

(moguća promjena umaka po želji mladenaca: za umak od pršuta i kadulje, slavonski (kulen), istarski (tartufi)

Prilozi:

Pekarski krumpir, njoki, povrće na maslacu ili riža s graškom

Salata:

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Kava i napitci

(neograničeno, nakon posluženog hladnog predjela)

Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, čajevi

Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

Pečenje s ražnja

Topla janjetina, hladni odojak, mladi luk, rajčica

Vinski gulaš ili čobanac

(švedski stol, kotlić)

Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

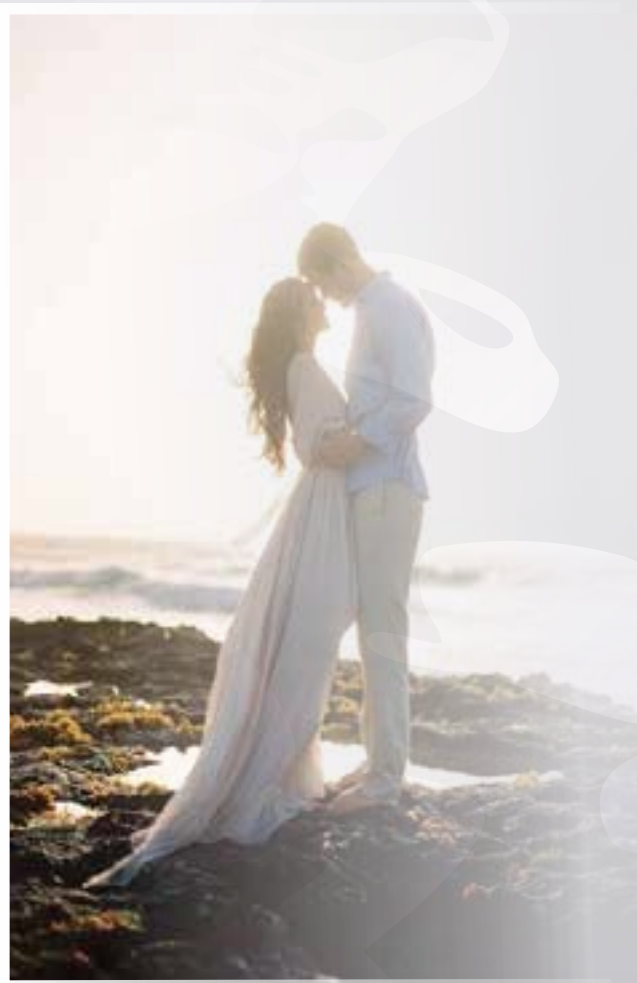
Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 1 l

Bijelo vino "Kos Jurišić Cuvee" 1l Crno vino (sva su neograničena): Vranac 1l, Cabernet Sauvignon
Đakovo 1l

Gazirani sokovi: Coca Cola 1l, Fanta 1l (stoje u početnoj postavci), dodatno: Zero, Tonic

Negazirani sokovi: Jabuka, marelica, naranča (1l)

Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radleri, te Cool bez alkohola (0,5l)



"Sretan brak je zajednica dvoje ljudi koji su voljni praštati."

Svadbeni Menü -2

Žestoka pića

(kod dolaska gostiju, i kasnije dok traje svečanost)
Pelinkovac, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Liker od Borovnice, Gin, Medica

Hladno predjelo

Pršut, kulen, dimljena pureća šunka, panona ili milanska salama
izbor polutvrdih sireva (edamer, trapist, gauda) i tvrdih sireva (kravlji, ovčji)
hladna salata s tjesteninom "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Svinjsko pečenje
Medaljoni od puretine u umaku od pršuta i kadulje *
Panirani pileći file sa sezamom (ili bez)
(moguća promjena umaka po želji mladenaca: slavonski (kulen), istarski (tartufi), šampinjona
Prilozi:
Pekarski krumpir, njoki, povrće na maslacu ili riža s graškom (kukuruzom, šampinjonima)
Salata:
Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Kava i napitci

(neograničeno, nakon posluženog hladnog predjela)
Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, Nescafe, kakao, čajevi

Slatki stol

Muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima

Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

Pečenje s ražnja

Topla janjetina, hladni odojak, mladi luk, rajčica

Vinski gulaš ili čobanac

(švedski stol, kotlić)

Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 1l
Bijelo vino (odabir jedne vrste za sve goste): Graševina Đakovo 1l, "Kos Jurišić Cuvee" 1l
Crno vino (sva su neograničena): Vranac 1l, Cabernet Sauvignon Đakovo 1l, Plavac 1l
Gazirani sokovi: Coca Cola 1l, Fanta 1l (stoje u početnoj postavci),
dodatno: Zero, Tonic
Negazirani sokovi: Jabuka, marelica, naranča (1l)
Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radleri, te Cool bez alkohola (0,5l)



”Cilj zajedničkog života nije misliti slično, već misliti zajedno.”

- R. C. Dodds

Svadbeni Menü -3

Žestoka pića

(kod dolaska gostiju, i kasnije dok traje svečanost)

Pelinkovac, Vodka, Lozovača, Travarica, Slijivovica, Liker od Borovnice, Gin, Medica, Stock, Viljamovka

Hladno predjelo

Pršut, kulen, dimljena pureća šunka, salama od divljači, dimljena vratina

Izbor tvrdih sireva (kravlji, ovčji, kozji)

hladna salata s tjesteninom "Inela", francuska salata

Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Teleći medaljoni u istarskom umaku (umak od tartufa, dimljenog ombola i malvazije)*

Panirani pureći file sa sezamom (ili bez)

Svinjsko pečenje u vlastitom umaku od finih začina

(moguća promjena umaka po želji mladenaca: slavonski s kulenom, umak od zelenog papra i pancete)

Prilozi:

Pekarski krumpir, njoki, kroketi, povrće na maslacu

Salata:

Zelena, rajčica, zeleno zelje, rikola sa prženim pršutom i ribanim ovčjim sirom

Kava i napitci

(neograničeno, nakon posluženog hladnog predjela)

Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, Nescafe, kakao, čajevi

Slatki stol

Muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima, mini princes krafne ili voćne košarice

Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

Pečenje s ražnja

Topla janjetina, hladni odojak, mladi luk, rajčica, pečeni krumpirići

Vinski gulaš, čobanac ili gulaš od divljači

(švedski stol, kotlić)

Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 1l

Bijelo vino (odabir jedne vrste za sve goste): Graševina Đakovo 1l, "Kos Jurišić Cuvee" 1l

Crno vino (sva su neograničena): Vranac 1l, Cabernet Sauvignon Đakovo 1l, Plavac 1l

Gazirani sokovi: Coca Cola 1l, Fanta 1l (stoje u početnoj postavci),

dodatno: Zero, Tonic

Negazirani sokovi: Jabuka, marelica, naranča (1l)

Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radleri, te Cool bez alkohola (0,5l)



"Dvije duše, jedna misao. Dva srca kucaju ko jedno."