



Inela

...mjesto Vaše svečanosti



ponuda 2022./2023.

## Opći uvjeti i osnovne informacije:

- Inela je otvorena 2007. godine, te se u proteklom periodu specijalizirala za organizaciju svadbenih i drugih obiteljskih i poslovnih okupljanja
- U sklopu objekta nalazi se vlastito parkiralište za 200 vozila
- Puni kapacitet prostora na okruglim stolovima je do 330 uzvanika, a ukoliko se kombiniraju ravni i okrugli stolovi, tada kapacitet raste do 420 uzvanika (uz plesni podij od 120 m<sup>2</sup>), te je stoga minimalna brojka plaćenih uzvanika za svečanosti subotom 220, dok je to za petak 180!
- Protokol svečanosti sa svim detaljima se pismeno definira 8-10 dana prije početka svečanosti
- Trajanje svečanosti može biti najkasnije do 5:00 sati
- Konačan broj uzvanika i raspored sjedenja uzvanika sa tlocrtom se dostavlja najkasnije 3 dana prije početka svečanosti
- U ukupni broj uzvanika na svečanosti se ubrajaju: 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
- 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 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 raspoložu mladenci
- Povrat ostatka hrane vrši se na samom završetku svečanosti
- Torte i kolači, 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 500,00 Eur kapare (protuvrijednost u Kn), cijene i svi uvjeti precizno su definirani ugovorom, te nema nikakvih skrivenih troškova
- Plaćanje ostatka svečanosti vrši se nakon završetka svečanosti, a obračun je po srednjem tečaju HNB-a



## Usluge uključene u cijeni svadbene svečanosti:

- Posluživanje pjenušca prilikom zdravice dobrodošlice, te kod rezanja svadbene torte, za mladence, roditelje, kumove...
- Korištenje jednog apartmana tijekom svečanosti
- Izbor boja ukrasnih traka ili nadstolnjaka
- Postava stola mladenaca u željenom broju i obliku (ravni, polukružni, okrugli)
- Noćni rad cjelokupnog osoblja na svečanosti
- Plaćeni troškovi ZAMP- a
- Čuvani parking za sve uzvanike
- Prostor za prematanje i hranjenje beba
- Rezervacija i numeriranje stolova prema popisu i rasporedu
- Posluživanje pića donesenih od strane mladenaca (domaće rakije, strana žestoka pića, energetski napitci, vina - normativ: 0,5 l po osobi)
- Okrugli stolovi od minimalno 8 do najviše 12 uzvanika, a najveći broj u prostoru je 28 stolova, moguća su i 2 ovalna stola koja primaju od 16 do 18 uzvanika.
- Bijele presvlake za stolice
- Profesionalna "LED rasvjeta" prostora
- Svečana svadbena torta i kolači po izboru mladenaca, kod naših partnera





## Svadbena Menü - 1

### Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 1,5 l

Bijelo vino (odabir jedne vrste za sve goste):

Graševina ili Rizling Đakovo 1l, Jarec-Kure Kraljevina

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, Bitter Lemon

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

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

### Aperitiv dobrodošlice

(i kasnije neograničena konzumacija)

(Pelinkovac, Amaro, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Brandy, Gin, Kruškovac, Medica)

### Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, kulen, dimljena pureća šunka ili laks kare, panona salama s paprom, izbor polutvrdih sireva (edamer, trapist, gauda), hladna salata s tjesteninom "Inela" ili francuska salata

### Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

### Glavno jelo

Panirani pileći file , Svinjsko pečenje

Medaljoni u umaku od šampinjona\*

\*(moguća promjena umaka po želji mladenaca: za umak od pršuta i kadulje ili slavonski - od kulena, istarski od - tartufa...)

### Prilozi

Pekarski krumpir, njoki, povrće na maslacu ili riža s graškom (kukuruzom, šampinjonima), kroketi

### Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

### Voćni stol

Sezonsko voće na švedskom stolu, na svečanostima od 6. - 9. mjeseca

### Kava i napitci

Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, čajevi - neograničeno

### Svečana svadbena torta i svadbena kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

### Pečenje s ražnja

Vruća janjetina, hladni odojak, mladi luk, rajčica

### Vinski gulaš ili čobanac





## Svadbeni Menü - 2

### Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 1,5 l

Bijelo vino (odabir jedne vrste):

Graševina ili Rizling Đakovo ili Kutjevo 1l, Jarec-Kure Kraljevina

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, Bitter Lemon

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

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

### Aperitiv dobrodošlice

(i kasnije neograničena konzumacija)

(Pelinkovac, Amaro, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Brandy, Gin, Kruškovac, Stock, Viljamovka, Medica)

### Hladno predjelo

Dalmatinski pršut ili domaća šunka, kulen, dimljena pureća šunka ili laks kare, sušena svinjska vratina ili panona salama, izbor polutvrdih (edamer, trapist, gauda) i tvrdih (kravlji, ovčji, kozji) sireva, hladna salata s tjesteninom "Inela" ili francuska salata

### Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

### Glavno jelo

Hrskavi pileći file sa sezamom (ili bez), Svinjsko pečenje u finim začinima

Teleći medaljoni u umaku od pršuta i kadulje\*

\*(moguća promjena umaka po želji mladenaca: za umak od šampinjona i vrganja, slavonski s kulenom, pršuta i kadulje ili šparoga)

### Prilozi

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

### Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

### Slatki stol

Sezonsko voće (od 5. - 9. mjeseca), muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima

### Kava i napitci

Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, Nescaffe, kakao, čajevi - neograničeno

### Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

### Pečenje s ražnja

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

### Vinski gulaš ili čobanac



## Svadbeni Menü - 3

### Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 0,75 l staklo

Bijelo vino (odabir jedne vrste):

Graševina ili Rizling Đakovo ili Kutjevo, 1l, Jarec-Kure Kraljevina

Crno vino (sva su neograničena): Vranac 1l,

Cabernet Sauvignon Đakovo 1l, Plavac 1l

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

ododatno: Zero, Tonic, Bitter Lemon

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

Pivo: Ožujsko, Karlovačko, Pan, Radleri, Heineken, Budweiser, te

Cool bez alkohola (0,5l)

### Aperitiv dobrodošlice

(i kasnije neograničena konzumacija)

(Pelinkovac, Amaro, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Brandy, Gin, Kruškovac, Stock, Viljamovka, Medica)

### Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, buđola ili dimljena pureća prsa, salama od divljači i kobasica od crne slavonske svinje, izbor tvrdih sireva (kravlji, ovčji, kozji, sa raznim začinima)

Hladna salata "Inela Premium" ili francuska salata

### Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima, teleća ragu juha

### Glavno jelo

Panirani pureći file, punjen šunkom i sirom u panko mrvicama,

Svinjsko pečenje u finim začinima,

Beefsteak u umaku od zelenog papra\*

\*(moguća promjena umaka po želji mladenaca: umak od pršuta, kadulje i šparoga, umak od tartufa, istarske šunke i malvazije)

### Prilozi

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

### Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, rikola s karameliziranim pršutom i grana padanom

### Slatki stol

Sezonsko voće, muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima, macaroni

### Kava i napitci

Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, Nescaffé, kakao, čajevi - neograničeno

### Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

### Pečenje s ražnja

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

### Vinski gulaš, čobanac ili gulaš od divljači