



Inela

...mjesto Vaše svečanosti



ponuda 2023./2024.



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 m²)
- Protokol svečanosti sa svim detaljima se pismeno definira 8-10 dana prije početka svečanosti
- Trajanje svečanosti može biti najkasnije do 4:00 sati
- Konačan broj uzvanika i raspored sjedenja uzvanika sa tlocrtom se dostavlja najkasnije 2 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 raspolazu 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
- Plaćanje ostatka svečanosti vrši se nakon završetka svečanosti



Usluge uključene u cijeni svadbene svečanosti:

- Posluživanje pjenušca prilikom zdravice dobrodošlice, te kod rezanja svadbene torte, za mладence, roditelje, kumove...
- Korištenje jednog apartmana tijekom svečanosti
- Izbor boja ukrasnih traka ili nadstoljnjkaka
- 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
- Bijele presvlake za stolice
- Profesionalna "LED rasvjeta" prostora







Svadbeni 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 Đakovo 1l ili "Kos Jurišić Cuvee"

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

Cabernet Sauvignon Đakovo 1l

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

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

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

Aperitiv dobrodošlice

(samo kod dolaska)

(Pelinkovac, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Gin, Medica)

Hladno predjelo

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

Juha

Goveda ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Panirani pileći file , Svinjsko pečenje

Medaljoni u umaku od šampinjona*

*(moguća promjena umaka po želji mlađenaca: 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)

Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Kava i napitci

(nakon posluženog glavnog jela)

Kava s mlijekom, šlagom, cappuccino, čajevi

Svečana svadbena torta

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

Pečenje s ražnja

Vruća janjetina, hladni odojak, mladi luk, rajčica

Vinski gulaš ili čobanac



“Sretan brak je zajednica dvoje ljudi koji su voljni praštati.”



Inela
~RESTAURANT~

Svadbeni Menü - 2

Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

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

Bijelo vino (odabir jedne vrste):

Graševina Đakovo ili Kutjevo 1l ili "Kos - Jurišić Cuvee"

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

Cabernet Sauvignon Đakovo 1l, Plavac 1l

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

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

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

Aperitiv dobrodošlice

(samo kod dolaska)

(Pelinkovac, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Gin, Medica,)

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, kulen,

dimljena pureća šunka ili laks kare, sušena svrnska vratina, izbor polutvrđih (edamer, trapist,
gauda) i tvrdih (kravljji, ovčji, kozji) sireva,

hladna salata s tjesteninom "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveda ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

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

Medaljoni u umaku od pršuta i kadulje*

*(moguća promjena umaka po želji mlađenaca: za umak od šampinjona i vrganja, slavonski s
kulenom)

Prilozi

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

Salata

Zelena, rajčica, zeleno zelje, krastavci

Slatki stol

muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima

Kava i napitci

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

Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

Pečenje s ražnja

Vruća janjetina, hladni odojak, mladi luk, rajčica

Vinski gulaš ili čobanac



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

- R. C. Dodds



Inela
~RESTAURANT~

Svadbeni Menü - 3

Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 0,75 l staklo
Bijelo vino (odabir jedne vrste):

Graševina Đakovo ili Kutjevo 1l, "Kos - Jurišić Cuvee"

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

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

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

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

Aperitiv dobrodošlice

(samo kod dolaska)

(Pelinkovac, Vodka, Lozovača, Travarica, Šljivovica, Borovnica, Gin, Stock, Vljamovka, Medica)

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, buđola ili dimljena pureća prsa, salama od divljači, izbor tvrdih sireva (kravljji, ovčji, kozji, sa raznim začinima)

Hladna salata "Inela" ili francuska salata

Juha

Goveđa ili kokošja juha s domaćim rezancima

Glavno jelo

Panirani pureći file, punjen šunkom i sirom

Svinjsko pečenje u finim začinima,

Teleći medaljoni u umaku od zelenog papra*

*(moguća promjena umaka po želji mlađenaca: umak od pršuta i kadulje, šampinjona i vrganja ili tartufa na istarski)

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

muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima, macaronsi

Kava i napitci

Kava s mljekom, šlagom, cappuccino, Nescaffé, kakao, čajevi

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



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



Bilješke:

Restaurant "INELA" Varaždinska ul. 18, 10363 Belovar

Mob.: +385 (91) 501 0024 e-mail: info@inela.hr

www.inela.hr  @Restoran.Inela  inela_restaurant