



Inela

Ponuda 2025./2026.

[www.inela.hr](http://www.inela.hr)

## 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 140m<sup>2</sup>
- 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 raspoložu 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 500,00 Eur 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

## Slatki stol

Muffini, lizalice, čašice sa različitim moussevima

## Svečana svadbena torta i svadbeni kolači

(poklon restorana, bez obzira na broj uzvanika)

## Vinski gulaš ili čobanac

### Neograničena ponuda pića unutar menü-a:

Voda, gazirana: Jamnica 1l, negazirana 1 l

Bijelo vino (odabir jedne vrste za sve goste): Graševina Đakovo 1l ili "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)



Inela



*"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, kulenova seka, 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 ili teletine 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, Nescafé, 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

### 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

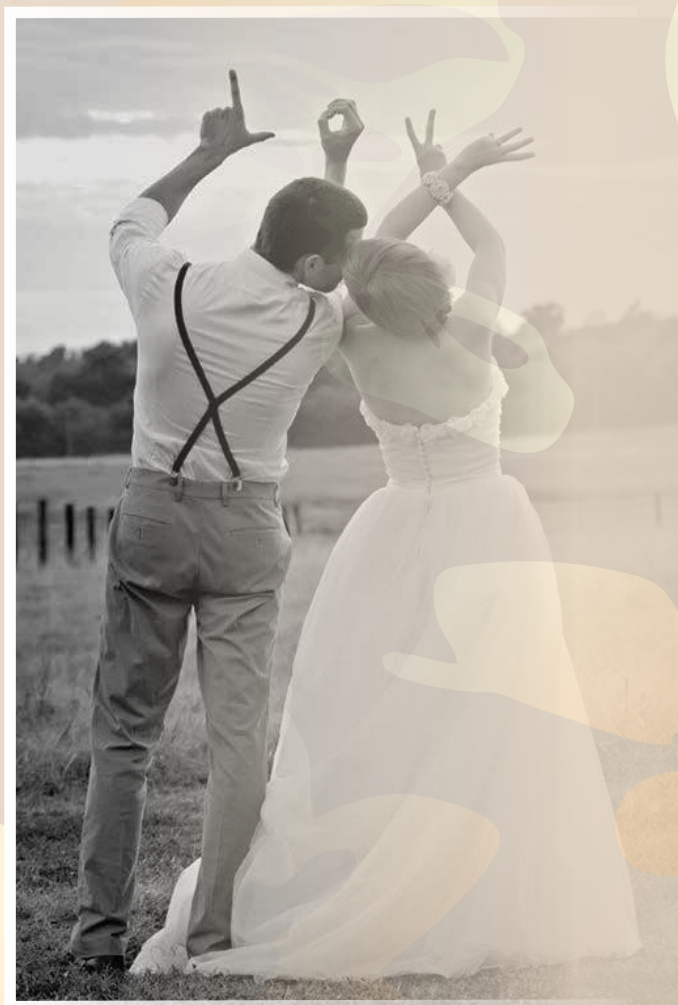
Crno vino (sva su neograničena): Vranac 1l, Cabernet Sauvignon Đakovo 1l, Plavac 1l

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

odatno: 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, Šljivovica, 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

Medaljoni od svinjskog filea u istarskom umaku ( umak od tartufa, dimljenog ombola i malvazije)\*

Panirani pureći file sa sezamom ( ili bez)

Teleće 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, Nescafé, 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

## 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),

odatno: Zero, Tonic

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

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



Inela





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



Inela



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