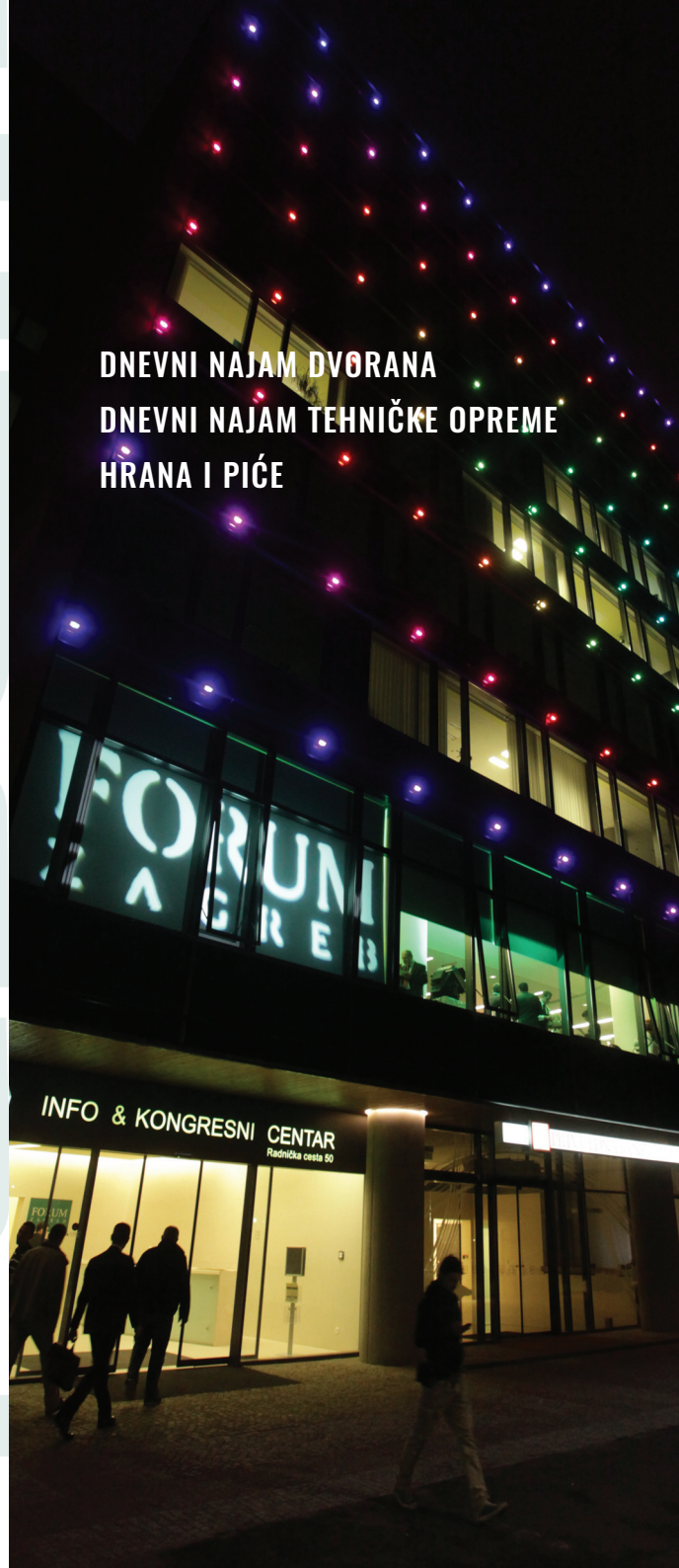


DNEVNI NAJAM DVORANA
DNEVNI NAJAM TEHNIČKE OPREME
HRANA I PIĆE



CJENIK: DNEVNI NAJAM DVORANA

DVORANA								 m ²	
AZ	A	28	36	43	58	/	/	79	2200,00 kn
BUKY*	B	20	20	26	40	/	/	47	1475,00 kn
VJEDI*	V	18	20	24	36	/	/	44	1475,00 kn
GLAGOLJU*	G	15	18	22	32	/	/	37	1220,00 kn
LJUDE	L	45	72	90	138	130	90	148	3950,00 kn
ZEMLJI	Z	45	88	90	137	130	90	161	4200,00 kn
RECI	R	23	30	44	60	70	45	90	2500,00 kn
SLOVO	S	51	90	114	160	150	108	193	4100,00 kn
ZEMLJI + RECI	Z+R	68	120	140	210	200	136	253	5275,00 kn
RECI + SLOVO	R+S	80	136	180	232	220	153	283	5750,00 kn
ZEMLJI + RECI + SLOVO	Z+R+S	100	180	250	350	350	250	446	7950,00 kn

Cijene najma svih dvorana uključuju: projekcijsko platno, brzu bežičnu mrežu i bijelu ploču / flipchart.

Cijene najma malih dvorana* uključuju projektor, a srednjih i velikih razglas (bez mikrofona).

Ovisno o terminu i vrsti događanja na cijenu najma svih dvorana moguće je ostvariti i dodatni popust.

CJENIK: DNEVNI NAJAM TEHNIČKE OPREME

OPREMA

DLP projektor 3000L	500,00 kn	Ploča (flipchart)	120,00 kn
DLP projektor 3500L	600,00 kn	Bijela ploča (whiteboard)	100,00 kn
DLP projektor 4000L	700,00 kn	Laserski pokazivač	30,00 kn
DLP projektor 5500L	800,00 kn	Govornica	120,00 kn
DLP projektor 6000L	800,00 kn	Osoblje: Tehničar	po satu 80,00 kn
Plazma 42" / 50"	700,00 kn		
Plazma 60"	900,00 kn		
Projekcijsko platno 240x240	200,00 kn		
Projekcijsko platno 360x360	290,00 kn		
Prijenosno računalo (laptop)	od 200,00 kn		
Razglas (ozvučenje i integrirano pojačalo)	od 200,00 kn		
Bežični mikrofoni (ručni / stolni)	225,00 kn		
Bežični mikrofoni (bubica / naglavni)	250,00 kn		
Stolni mikrofoni (gooseneck, par)	200,00 kn		
Kamera SONY, s tehničarom	800,00 kn		
Oprema za simultano prevođenje	od 1700,00 kn		
Oprema za video konferenciju	od 2500,00 kn		

DODATNE USLUGE

Povećanje brzine Interneta od 50Mbps naviše
Fotografiranje i snimanje
Ispis i fotokopiranje dokumenata, slanje faksa
Telefonska linija
Dekoracija dvorana
Lounge namještaj i cvjetni aranžmani
Najam štandova i paravana
Pomoć hostesa
Brendiranje Vašeg događanja
Gratis najava na našim društvenim mrežama
Plus:
Parkiranje za Vaše goste u Green Goldu uz 30% popusta
Prostor je pod videonadzorom
U dvoranama **Zemlji** i **Slovo** nalazi se induktivna petlja
WC za osobe smanjene pokretljivosti i s invaliditetom
Green Gold je dobitnik nagrade „Superbrands Croatia GREEN” – zbog ekološke svijesti i brige za okoliš

PAUZA ZA KAVU

Dobrodošlica / 21,00 kn po osobi

Kava, mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Negazirani sokovi 0,20l
Mini zalogajčić

Lagana / 30,00 kn po osobi

Kava, mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Negazirani sokovi 0,20l
Razna slana i slatka peciva: jastučići, kroasani, pužići,
mini džepići, muffini ili krafne

Poslovna / 36,00 kn po osobi

Kava, mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Negazirani sokovi 0,20l
Slana i slatka peciva: jastučići, kroasani, pužići, mini
džepići, muffini ili krafne
Svježe voće

Svjež i zdrava / 47,00 kn po osobi

Kava (s i bez kofeina), mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Prirodni sokovi 0,20l

Plus:

1. Prirodni Macacchino napitak 0,20l (prženi lješnjak, kakao, maca root, kardamom, cimet, vanilija), 2 tapioka kuglice + 1 integralno pecivo ili 1 tapioka sendvič, voće ili
2. Zlatni napitak od kurkume 0,20l (prženi lješnjak, kurkuma, cimet, kokos ulje), razni prirodni obroci – sirove slastice u staklenkama 0,24l, voće

CJENIK: HRANA I PIĆE

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

DORUČAK

Minimalna narudžba 15 osoba.

Za detaljniji izbor, molimo Vas, pogledajte naš jelovnik.

Hrvatski buffet / 88,00 kn po osobi

Kava, mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Prirodni sokovi
Pladanj hladnih narezaka
Izbor raznovrsnih sireva
Pekarski proizvodi
Slani i slatki namazi

Američki buffet / 88,00 kn po osobi

Kava, mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Prirodni sokovi
Mini kobasice / hrenovke / pržena slanina
Povrće sa žara
Kuhana jaja u ljusci
Mini donuts / palačinke / muffini
Cornflakes
Jogurt
Pekarski proizvodi
Slani i slatki namazi

Zdravi i dijetalni buffet / 88,00 kn po osobi

Kava, mlijeko
Izbor čajeva (limun i med)
Gazirana i negazirana voda 0,20l
Prirodni sokovi
Žitarice
Sušeno voće
Jogurt
Salata od kvinoje
Tortilje
Namaz od slanutka i maslinovog ulja
Kuhana brokula
Pileći ražnjići
Palenta
Pekarski proizvodi
Svježe rezano voće

CJENIK: HRANA I PIĆE

RUČAK ili VEČERA

Brzi menu / 67,00 kn po osobi (min. 10 osoba)

Američki
Meksički
Talijanski
Španjolski
Francuski

Dnevni menu / 75,00 kn po osobi (min. 6 osoba)

Ponuda jela šefa kuhinje:

Juha
Glavno jelo
Prilog
Svježa salata
Kruh
Desert dana

Hladni buffet / 90,00 kn po osobi (min. 15 osoba)

Izbor hrvatskih sireva
Izbor ribljih ili suhomesnatih proizvoda
Svježa salata
Kruh i slastice

Hladno-topli buffet / 105,00 kn po osobi (min. 15 osoba)

2 vrste hladnih i toplih predjela
2 vrste salata
2 vrste glavnoga jela
Prilozi
Kruh
Rezano voće
Slastice

Hladni Koktel 1 / 38,00 kn po osobi (min. 10 osoba)

3 hladna zalogajčića po izboru

Hladni Koktel 2 / 76,00 kn po osobi (min. 10 osoba)

6 hladnih zalogajčića po izboru

Hladno-topli Koktel / 115,00 kn po osobi (min. 50 osoba)

10 hladno-toplih zalogajčića po izboru

Svadbeni Buffet / Po dogovoru

*** Za detaljniji izbor, molimo Vas, pogledajte naš jelovnik.**

CJENIK: HRANA I PIĆE



VAŠ KONGRESNI CENTAR

PIĆA (uz HRANU)

Paket #1 / 22,00 kn po osobi (3 čaše ili napitka)

Kava, mlijeko

Izbor čajeva (limun i med)

Gazirana i negazirana voda 0,20l

Negazirani sokovi 0,20l

Paket #2 / 36,00 kn po osobi (3 čaše ili napitka)

Kava, mlijeko

Izbor čajeva (limun i med)

Gazirana i negazirana voda 0,20l

Negazirani sokovi 0,20l

Graševina Ilok

Plavac Tomić kvalitetno vino

Paket #3 / 10,00 kn po osobi (2 čaše)

Gazirana i negazirana voda 0,20l

Negazirani sokovi 0,20l

Paket #4 / 105,00 kn po osobi (5 čaša ili napitaka)

Kava, mlijeko

Izbor čajeva (limun i med)

Gazirana i negazirana voda 0,20l

Negazirani sokovi 0,20l

Pivo boca 0,33l

Malvazija Coronica

Plavac Tomić kvalitetno vino

Klijentovo piće / 28,00 kn po osobi

Usluga hlađenja i posluživanja u staklenim čašama

KONTAKT

KONGRESNI CENTAR FORUM ZAGREB

Sjedište:

Radnička cesta 50, Green Gold, Zagreb

t +385 1 286 7777

f +385 1 286 7770

RORAIMA 5 d.o.o. za usluge i turistička agencija

ID KOD: HR-B-01-31324250496

OIB: 31324250496

MB: 2743396

Kunski računi:

2340009-1110469415

kod Privredne Banke Zagreb d.d.

Račkoga 6, 10000 Zagreb

2386002-1110067522

kod Podravske Banke d.d.

Opatička 3, 48000 Koprivnica

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

JELOVNIK

DORUČAK

HRVATSKI BUFFET

Hladni hrvatski naresci: kuhana zagorska šunka, panonska salama i kulenova seka

Hrvatski kvalitetni sirevi: mladi polumeki sirevi otoka Paga i Veronikin zrnati sir u vrhnju

Prepečenac s dalmatinskom pancetom i džemom od smokve

Namazi: maslac, kremasti sirni namaz, čokoladni namaz, med, marmelada i voćni namaz

Tri vrste peciva: klasično, sa sjemenkama, kukuruzno

Savijača s jabukama

Štapići lisnatog tijesta sa sirom i špinatom

Kava, mlijeko

Čajevi razni (limun i med)

Sok od jabuke, borovnice i naranče

Gazirana i negazirana voda 0,20l

AMERIČKI BUFFET

Mini donuts, palačinke i muffini

Cornflakes: čokoladni i klasični s voćem

Jogurt: voćni i tekući

Namazi: maslac, kremasti sirni namaz i čokoladni namaz

Mini kobasice, mini koktel hrenovke i pržena slanina

Povrće sa žara

Kuhana jaja u ljusci

Peciva: tost u trokutu, baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni

Pogačice sa šumskim voćem

Kava, mlijeko

Čajevi razni (limun i med)

Sok od jabuke, borovnice i naranče

Gazirana i negazirana voda 0,20l

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR



DORUČAK

ZDRAVI DIJETALNI BUFFET

Žitarice: müsli, sušeno voće

Jogurt: voćni, tekući

Salata od kvinoje s paprikom i graškom

Tortilje s dipom od avokada

Namaz od slanutka i maslinovog ulja

Svježe rezano voće

Kuhana brokula s listićima badema

Pileći ražnjići s povrćem na maslinovom ulju

Palenta s mozzarellom i rajčicom

Peciva: raženi i kukuruzni kruh, tost tamni i zlatni / Pogačice sa sjemenkama buče

Kava, mlijeko

Čajevi razni (limun i med)

Sok od jabuke, borovnice i naranče

Gazirana i negazirana voda 0,20l

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

RUČAK: BRZI MENU

AMERIČKI

1. Pečena pileća krilca s dresingom od plavog sira **ili**

2. Svinjska rebrica u BBQ umaku / Domaći krumpir

Salata s kupusom, mrkvom i grožđicama

Američke palačinke s voćnim preljevom ili Svježe rezano voće

MEKSIČKI

1. Enchilada Rancheros (kobasica, paprika, grašak, luk, mesni umak) **ili**

2. Chilli con carne s rižom i mahunama

Mexico salata s pečenim povrćem i tjesteninom

Churros ili Svježe rezano voće



RUČAK: BRZI MENU

TALIJANSKI

1. Tortellini punjeni sirom u Napolitana umaku **ili**

2. Milanski rižoto s piletinom i rikolom

Salata od tune s povrćem i tjesteninom

Panna Cota s karamel prelivom ili Svježe rezano voće

FRANCUSKI

1. Gratinirane palačinke sa šunkom i sirom **ili**

2. Pohane palačinke s gljivama

Francuska salata od mrkve, graška, celera, jabuke i krumpira

Palačinke punjene vanilijom s prelivom od šumskog voća ili Svježe rezano voće

ŠPANJOLSKI

1. Tortilla espanola **ili**

2. Paella

Pimientos Fritos (marinirani prženi feferoni)

Carpaccio od ananasa ili Rezano voće

DNEVNI MENU (primjer)

JUHA

1. Kokošja juha **ili**
2. Krem juha od povrća

KRUH

Izbor raznovrsnog kruha i peciva

GLAVNO JELO

1. Složenac od piletine, tikvica i sira / Curry krem riža **ili**
2. Juneći sote sa šampinjonima / Pasta s mediteranskim travama **ili**
3. Pisanica u umaku od oraha / Valjušci

VEGE JELO

Lazanje s povrćem

RIBLJE JELO

Crni rižoto od liganja

SEZONSKE SALATE

Izbor svježih sezonskih salata

DESERT

Dnevna ponuda slastica po izboru šefa kuhinje

RUČAK/VEČERA: HLADNI BUFFET

HLADNI BUFFET 1

Savici Istarskog pršuta s trokutima dinje
Slatinska kulenova seka s pečenom paprikom i lukovicama
Hladno teleće pečenje s glaziranim cherry rajčicama
Mladi sirevi s paprikom, mediteranskim biljem i maslinama
Prepečenac s pancetom i džemom od smokve
Salata od sipe s bijelim grahom i povrćem
Caprese salata s pestom genovese
Kremasta salata od pileline i povrća u čiliju
Baquette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Bogat izbor sitnih kremastih kolačića
Paleta rezanog sezonskog voća

HLADNI BUFFET 2

Dimljena kuhana šunka pečena u kruhu s hrenom
Liptauer krema s vlascom i jogurtom
Tramezzini s pršutom, rikolom i maslinama
Proletne rollice punjene povrćem u umaku od meda i čilija
Minjoni od pisanice s paštetom od gljiva i kremom od špinata
Cezar salata
Salata od plodova mora s tjesteninom i koprom
Meditranska salata od povrća s fetakos mrvljenim sirom i maslinama
Baquette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Domaće mini kremšnite
Princes uštipci
Paleta rezanog sezonskog voća



RUČAK/VEČERA: HLADNI BUFFET

HLADNI BUFFET 3

Domaća budola s kiselim lukovicama
Težački sir i mladi paški trapist sir sa suhim smokvama i maslinama
Vol-au-vents punjeni paštetom od tune
Ražnjići s mozzarellom, cherry rajčica i bosiljak
Kockice tikvica pečene na žaru s feta sirom i timijanom
Salata od morskog psa s krumpirom i crnim maslinama
Salata od rajčice s ementalerom i bučnim uljem
Salata s pečenom piletinom i tjesteninom u Aurora umaku
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Savijača s jabukom i Savijača s višnjama
Rezano sezonsko voće

HLADNI BUFFET 4 – RIBLJI

Quiche Lorraine s povrćem
Carpaccio od bijele ribe s preljevom od naranče i maslinovog ulja
Mini wraps punjeni povrćem i kozicama i hladni taco umak
Tartar od tune na prepečencu s maslacem
Waldorfska salata
Fileti marinirane bijele ribe na podlozi od trakica lisnatih salata s kolutima kapule i kaparama
Salata od tune s tjesteninom, inćunima i cocktail umakom
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Torta od banane i jabuke
Svježe rezano sezonsko voće

RUČAK/VEČERA: HLADNO TOPLI BUFFET

HLADNO TOPLI BUFFET 1

Savici Istarskog pršuta s trokutima dinje
Slatinska kulenova seka s pečenom paprikom i lukovicama
Hladno teleće pečenje s glaziranim cherry rajčicama
Mladi sirevi s paprikom, mediteranskim biljem i maslinama
Prepečenac s pancetom i džemom od smokve
Salata od sipe s bijelim grahom i povrćem
Caprese salata s pestom genovese
Kremasta salata od pileline i povrća u čiliju
Zapečeni štapići punjeni skutom i špinatom
Pileći zabatak pečen na žaru s umakom od kadulje i krumpirom al forno
Kroketi od oslića s krem rižom i graškom
Svinjska rebrica BBQ sa sweet & sour umakom i wok povrće
Sezonske salate s izborom dresinga
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Bogat izbor sitnih kremastih kolačića
Paleta rezanog sezonskog voća

HLADNO TOPLI BUFFET 2

Dimljena kuhana šunka pečena u kruhu s hrenom
Liptauer krema s vlascom i jogurtom
Tramezzini s pršutom, rikolom i maslinama
Proljetne rollice punjene povrćem u umaku od meda i čilija
Minjoni od pisanice s paštetom od gljiva i kremom od špinata
Cezar salata
Salata od plodova mora s tjesteninom i koprom
Meditranska salata od povrća s fetakos mrvljenim sirom i maslinama
Zapečeni slani štapići s pancetom i svježim sirom
Pileći medaljoni u umaku od plavog sira s valjušcima
Svinjska plečka u laganom umaku od tartufate s restanim krumpirom
Točada od liganja s tjesteninom i rikolom
Sezonske salate s izborom dresinga
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Domaće mini kremšnite i Princes uštipci
Paleta rezanog sezonskog voća



RUČAK/VEČERA: HLADNO TOPLI BUFFET

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

HLADNO TOPLI BUFFET 3

Domaća budola s kiselim lukovicama
Težački sir i mladi paški trapist sir sa suhim smokvama i maslinama
Vol-au-vents punjeni paštetom od tune
Ražnjići s mozzarellom, cherry rajčica i bosiljak
Kockice tikvica pečene na žaru s feta sirom i timijanom
Salata od morskog psa s krumpirom i crnim maslinama
Salata od rajčice s ementalerom i bučnim uljem
Salata s pečenom piletinom i tjesteninom u Aurora umaku
Zapečeni zagorski štrukli u vrhnju
Mornarski rižoto s dagnjama i listićima ribanca
Špikana svinjska pečenka s krumpirom ispod peke
Pileći štapići u umaku od kikirikija s valjušcima
Sezonske salate s izborom dresinga
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Savijača s jabukom i Savijača s višnjama
Rezano sezonsko voće

HLADNO TOPLI BUFFET 4 – RIBLJI

Quiche Lorraine s povrćem
Carpaccio od bijele ribe s preljevom od naranče i maslinovog ulja
Mini wraps punjeni povrćem i kozicama i hladni taco umak
Tartar od tune na prepečencu s maslacem
Waldorfska salata
Fileti marinirane bijele ribe na podlozi od trakica lisnatih salata s kolutima kapule i kaparama
Salata od tune s tjesteninom, incunima i cocktail umakom
Zapečeni burittosi u vrhnju s povrćem
Riblji složenac s batat krumpirom
Rižoto od kozica s curryem i cherry rajčicama
Polpete od bakalara s krem rižom i kaparama
Sezonske salate s izborom dresinga
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Torta od banane i jabuke
Svježe rezano sezonsko voće



KOKTEL

HLADNI KOKTEL 1

3 zalogajčića po osobi

Mini Quiche Lorraines
Proljetne rollice sa slatkim čili umakom
Domaća pečenica u rolici s lukovicom
Mini buhtle punjene šunkicom s kremom od hrena
Marinirane kocke sira u čašicama
Tramezzini s pršutom, rikolom i maslinama
Mini wraps punjeni povrćem i kozicama i hladni taco umak
Ražnjići mozzarelle i mini rajčice s bosiljkom u čašicama
Kanape zalogaji s pršutom
Kanape s camembert sirom, orasima i medom
Kanape zalogaji s pjenicom od tune

HLADNI KOKTEL 2

6 zalogajčića po osobi

Proljetne rollice sa slatkim čili umakom
Dalmatinski pršut s pireom od dinje
Domaća pečenica u rolici s lukovicom
Mini buhtle punjene šunkicom s kremom od hrena
Marinirane kocke sira u čašicama
Mini wraps punjeni povrćem i kozicama i hladni taco umak
Domaće bruschette – mesne, riblje i vege
Salata od mozzarelle i mini rajčice u čašicama
Meksička salata u staklenkama
Marinirano povrće sa sezamom servirano u čašicama
Cocktail riblja salata s krastavcima i mangom u čašicama
Kremasta salata od pileline i chili povrća u čašicama
Dizajnirani mini zalogaji, Rafaelo kuglice, Ferrero kuglice
Voćne košarice s kremom od vanilije
Mini donuts (voćni, čokoladni)
Voćni zalogaji u čašicama



KOKTEL

HLADNO TOPLI KOKTEL

10 zalogajčića po osobi

Proljetne rollice sa slatkim čili umakom
Chicken Lollypop u BBQ umaku
Mini buhtle punjene šunkicom s kremom od hrena
Tramezzini s pršutom, rikolom i maslinama
Mini wraps punjeni povrćem i kozicama i hladni taco umak
Kanape zalogaji s pršutom
Kanape s camembert sirom, orasima i medom
Kanape zalogaji s pjenicom od tune
Rolice dimljenog lososa s kremom od sira na blini
Salata od mozzarelle i mini rajčice u čašicama
Meditranska salata sa slanim sirom u čašicama
Salata od morskog pasa s crnim krotinima u staklenkama
Kremasta salata od pileline i chili povrća u čašicama
Zapečeni mini štrukli u keramici
Crni rižoto sa sipom i gorgonzolom serviran u staklenkama
Tagliatelle u umaku od dimljenog lososa i kopra u staklenkama

Minjon pisanice na princeps krumpiru s vrganjima
Kockice pohanog sira u crnom i bijelom sezamu
Pureće rollice s povrćem i guacamole dipom
File bijele ribe u umaku od šafrana s kuglicama mladog špinata
Mini domaća peciva
Dizajnirani slatki zalogaji
Mini American donuts
Musevi u čašicama
Aromatizirani suhi keksi
Čokoladni išleri i voćne košarice
Voćni ražnjići s bijelom i crnom čokoladom

VINSKA KARTA

IZBOR BIJELOG VINA (0,75l)

Matošević Alba Malvazija	150,00 kn
Krauthaker Graševina (vrhunsko)	150,00 kn
Arman Malvazija	135,00 kn
Benvenuti Malvazija	165,00 kn
Iločki Traminac (kvalitetno)	81,00 kn
Iločka Graševina (selected)	81,00 kn
Kabola Malvazija	156,00 kn
Laguna Malvazija Festigia	171,00 kn
Korlat Rose	180,00 kn
Rossi Malvazija	123,00 kn
Toljanić Žlahtina	102,00 kn
Plenković Pošip	234,00 kn

IZBOR CRNOG VINA (0,75l)

Rossi Teran	213,00 kn
Belje Cabernet Sauvignon	171,00 kn
Belje Merlot	81,00 kn
Catunar Merlot	81,00 kn
Laguna Merlot	84,00 kn
Miličić Plavac	87,00 kn
Zigante Teran	114,00 kn
Skaramuča Plavac Mali	84,00 kn
Antunović Crni Pinot	165,00 kn
Degrassi Teran	210,00 kn
Plenković Plavac	240,00 kn