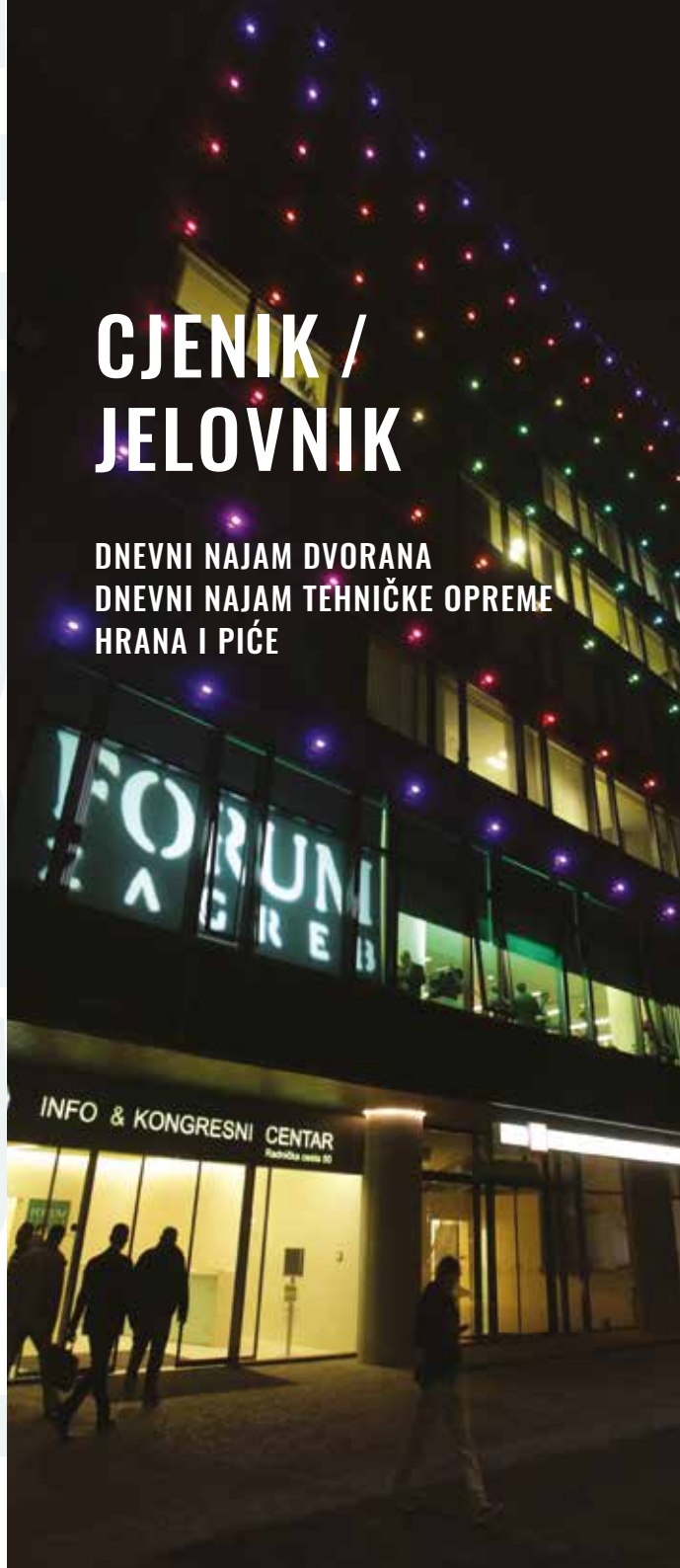


CJENIK / JELOVNIK

DNEVNI NAJAM DVORANA
DNEVNI NAJAM TEHNIČKE OPREME
HRANA I PIĆE



DNEVNI NAJAM DVORANA

DVORANA								 m ²	
AZ	A	28	36	43	58	/	/	79	2.200,00 kn
BUKY*	B	20	20	26	40	/	/	47	1.475,00 kn
VJEDI*	V	18	20	24	36	/	/	44	1.475,00 kn
LJUDE	L	45	72	90	138	130	90	148	3.950,00 kn
ZEMLJI	Z	45	88	90	137	130	90	161	4.200,00 kn
RECI	R	23	30	44	60	70	45	90	2.500,00 kn
SLOVO	S	51	90	114	160	150	108	193	4.100,00 kn
ZEMLJI + RECI	Z+R	68	120	140	210	200	136	253	5.275,00 kn
RECI + SLOVO	R+S	80	136	180	232	220	153	283	5.750,00 kn
ZEMLJI + RECI + SLOVO	Z+R+S	100	180	250	350	350	250	446	7.950,00 kn
DOBRJE	D	21	30	30	50	/	/	80	2.400,00 kn
IŽE	I	28	36	40	60	/	/	80	2.500,00 kn
DOBRJE + IŽE	D+I	46	60	100	150	/	/	160	4.000,00 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.

DNEVNI NAJAM TEHNIČKE OPREME

OPREMA

DLP projektor 3300L	500,00 kn	Oprema za video konferenciju	od 2.500,00 kn
DLP projektor 3600L	600,00 kn	Ploča (flipchart)	120,00 kn
DLP projektor 4500L	700,00 kn	Bijela ploča (whiteboard)	100,00 kn
DLP projektor 5400L	800,00 kn	Laserski pokazivač	30,00 kn
DLP projektor 6200L	900,00 kn	Govornica	120,00 kn
Plazma 42" / 50"	700,00 kn	Osoblje: Tehničar	po satu 80,00 kn
Plazma 60"	900,00 kn		
Interaktivni monitor 65"	1.200,00 kn	* Sve ostalo prema dogovoru	
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 s tehničarom	od 800,00 kn		
Oprema za simultano prevođenje	od 1.700,00 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
Gratis brendiranje prostora
Gratis najava događanja na našim društvenim mrežama
Plus:
Parkiranje za Vaše goste u Green Goldu uz 30% popusta
Prostor centra je pod videonadzorom
WC za osobe smanjene pokretljivosti ili s invaliditetom
Green Gold je dobitnik nagrade „Superbrands Croatia GREEN” – zbog ekološke svijesti i brige za okoliš

PAUZA ZA KAVU

Na brzaka / 21,00 kn po osobi

Kava, mlijeko

Izbor čajeva (limun i med)

Gazirana i negazirana voda 0,20l

Negazirani sokovi 0,20l

Mini kroasan (1 po osobi)

Lagana / 31,00 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, mafini ili krafne (3 kom po osobi - 1 veliko + 1 malo ili 3 mala)

Poslovna / 37,00 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, mafini ili krafne (3 kom po osobi - 1 veliko + 1 malo ili 3 mala)

Svježe voće

Svježa 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



DORUČAK

68,00 kn po osobi

(minimalna narudžba za 15 osoba)

HRVATSKI BUFFET

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

Hrvatski kvalitetni sirevi: mladi polumeki sirevi s 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

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

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

(PDV nije uračunat u cijenu)

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

t +385 1 286 7777



DORUČAK

68,00 kn po osobi

(minimalna narudžba za 15 osoba)

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

(PDV nije uračunat u cijenu)

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

t +385 1 286 7777



RUČAK: BRZI MENU

67,00 kn po osobi
(minimalna narudžba za 10 osoba)

AMERIČKI

1. Pečena pileća krilca s dresingom od plavog sira **ili**
2. Svinjska rebrica u BBQ umaku / Domaći krumpir

Salata s kupusom, mrkvom i groždicama

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

67,00 kn po osobi
(minimalna narudžba za 10 osoba)

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 preljevom 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 preljevom 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)

75,00 kn po osobi
(minimalna narudžba za 6 osoba)

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

90,00 kn po osobi

(minimalna narudžba za 15 osoba)

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
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
Mediteranska salata od povrća s fetakos mrvljenim sirom i maslinama
Baquette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Domaće mini kremšnite
Princes ušticipci
Paleta rezanog sezonskog voća



RUČAK/VEČERA: HLADNI BUFFET

90,00 kn po osobi

(minimalna narudžba za 15 osoba)

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, incunima i cocktail umakom

Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni

Torta od banane i jabuke

Svježe rezano sezonsko voće

RUČAK/VEČERA: HLADNO TOPLI BUFFET

105,00 kn po osobi

(minimalna narudžba za 15 osoba)

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 vlasceom i jogurtom
Tramezzini s pršutom, rikolom i maslinama
Proljetne rollice punjene povrćem u umaku od meda i čilija
Minjoni od pisanice s pašetom 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 plećka u laganom umaku od tartufate s restanim krumpirom
Toćada od liganja s tjesteninom i rikolom
Sezonske salate s izborom dresinga
Baguette sa sjemenkama, klasični i kukuruzni
Domaće mini kremšnite i Princes ušticipci
Paleta rezanog sezonskog voća

RUČAK/VEČERA: HLADNO TOPLI BUFFET

105,00 kn po osobi

(minimalna narudžba za 15 osoba)

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 bučinim 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

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

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

Ribljí složenac s batat krumpirom

Rižoto od kozica s curryjem 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

(PDV nije uračunat u cijenu)

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

t +385 1 286 7777



KOKTEL

HLADNI KOKTEL 1

3 zalogajčića po osobi

38,00 kn po osobi (minimalna narudžba za 10 osoba)

Mini Quiche Lorraines
Proljetne rollice sa slatkim čili umakom
Domaća pečenica u rollici 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

76,00 kn po osobi (minimalna narudžba za 10 osoba)

Proljetne rollice sa slatkim čili umakom
Dalmatinski pršut s pireom od dinje
Domaća pečenica u rollici 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 čili povrća u čašicama
Dizajnirani mini zalogaji, Raffaello 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

115,00 kn po osobi (minimalna narudžba za 50 osoba)

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
Rollice dimljenog lososa s kremom od sira na blini
Salata od mozzarelle i mini rajčice u čašicama
Mediterranska salata sa slanim sirom u čašicama
Salata od morskog psa s crnim krotonima u staklenkama
Kremasta salata od piletine i čili povrća u čašicama
Zapečeni mini štrukli u keramici
Crni rižoto sa sipom i gorgonzolom serviran u staklenkama

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

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

SVADBENI BUFFET (Po dogovoru)

(PDV nije uračunat u cijenu)

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

t +385 1 286 7777



PAKETI 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 / 10,00 kn po osobi (2 čaše)

Gazirana i negazirana voda 0,20l

Negazirani sokovi 0,20l

Klijentovo piće / 28,00 kn po osobi

Usluga hlađenja i posluživanja u staklenim čašama

Vino (butelje 0,75l)

Isključivo po potrošnji, naručuje se posebno prema ponudi „Vinske karte“

Pivo – gajba ili bačva (točeno)

Naručuje se posebno prema ponudi „Pivske karte“

* minimalna narudžba 1 gajba ili 1 bačva 20l (za točeno pivo)

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

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

(PDV nije uračunat u cijenu)

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

t +385 1 286 7777



PIVSKA KARTA

DOMAĆE PIVO / 14,17 kn (boca)
minimalna narudžba: gajba (24 boca) – 340,00 kn

Karlovačko 0,33l

Karlovačko Natur Radler grejp i menta 0,33l

Osječko 0,33l

Ožujsko 0,33l

Ožujsko limun 0,33l

STRANO PIVO / 15,75 kn (boca)
minimalna narudžba: gajba (24 boca) – 378,00 kn

Heineken 0,33l

Paulaner Original 0,33l

Stella Artois 0,33l

TOČENO PIVO / 33,50 kn (1l)
minimalna narudžba: bačva 20l – 670,00 kn

Pan Zlatni

FORUM
ZAGREB

VAŠ KONGRESNI CENTAR

(PDV nije uračunat u cijenu)

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net

t +385 1 286 7777

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

IBAN: HR6523400091110469415

kod Privredne Banke Zagreb d.d.

Račkoga 6, 10000 Zagreb

IBAN: HR2023860021110067522

kod Podravske Banke d.d.

Opatička 3, 48000 Koprivnica

forumzagreb.net

rezervacije@forumzagreb.net



VAŠ KONGRESNI CENTAR