

# PROSLAVE



<b>BEOLIDO SALA</b>	<b>Više od 200 gostiju</b>	<b>Više od 160 gostiju</b>	<b>Više od 140 gostiju</b>	<b>Od 100 do 140 gostiju</b>
<b>ŠVEDSKI STO</b>	<b>12€</b>	<b>13€</b>	<b>14€</b>	<b>16€</b>
<b>SET MENI</b>	<b>12€</b>	<b>14€</b>	<b>15€</b>	<b>17€</b>
<b>LIDO SALA</b>	<b>Više od 120 gostiju</b>	<b>Više od 100 gostiju</b>	<b>Više od 80 gostiju</b>	<b>Od 60 do 80 gostiju</b>
<b>ŠVEDSKI STO</b>	<b>12€</b>	<b>13€</b>	<b>14€</b>	<b>16€</b>
<b>SET MENI</b>	<b>12€</b>	<b>14€</b>	<b>15€</b>	<b>17€</b>
<b>SALA MALI LIDO</b>	<b>56-70 gostiju</b>	<b>45-55 gostiju</b>	<b>35-44 gostiju</b>	<b>25-34 gostiju</b>
<b>ŠVEDSKI STO</b>	<b>12€</b>	<b>13€</b>	<b>15€</b>	<b>18€</b>
<b>SET MENI</b>	<b>12€</b>	<b>14€</b>	<b>16€</b>	<b>19€</b>

\*Cene važe za proslave sa završetkom do 22h. Za duži boravak cena se uvećava za 50€ po satu.

## ŠVEDSKI STO

### HLADNO PREDJELO

*pršuta, kulen, buđola, pečenica, kačkavalj, zlatarski sir, feta u maslinovom ulju, kuglice sa susamom, proja, urnebes*

### TOPLO PREDJELO

*Pasta carbonara  
rižoto sa pečurkama  
pileći i svinjski file sa grilovanim povrćem  
gurmanski krompir sa pršutom i slanicom*

### GLAVNO JELO

*bela vešalica  
Bečka šnicla sa susamom  
čevapi  
Dimljena kobasica  
Pileći file i batak na žaru*

*prilozi: krompir ispod sača, pomfrit*

### SALATE

*srpska, šopska, grčka, kupus, vitaminska, sezonska salata, ljute paprike*

### PECIVA

*somun i bavarske kifle*

## SET MENI

### HLADNO PREDJELO

*pršuta, kulen, buđola, pečenica, zlatarski sir, kačkavalj, urnebes, proja, masline, paradajz, krastavac*

### GLAVNO JELO

*bela vešalica  
čevapi  
dimljena kobasica  
pileć file i batak na žaru*

*Prilozi: krompir ispod sača*

### SALATE

*paradajz, krastavac, kupus, sezonska salata, ljuta paprika*

### PECIVA

*somun i bavarske kifle*

**Hrana i piće iz naše ponude se konzumiraju i dopunjavaju neograničeno sve vreme trajanja proslave!**

## Dodatna ponuda hrane

### Uz doplatu od 10%

Karađorđeva šnicla, svinjski file u sosu od pečuraka, pileći file u sosu od 4 vrste sira, pastrmka...  
praseće i jagnjeće pečenje – **doplata 1€ po osobi za švedski sto i 2€ po osobi za set meni.**

*Mogućnost izmene menija i dodavanja jela u skladu sa dogovorom.*

### PIĆE – NEOGRANIČENA KONZUMACIJA

šljivovica, dunja, kajsija, vinjak, vodka, vermut Filipetti, čoko liker, pelinkovac, džin, lav, jelen i zaječarsko pivo, Smederevka Tikveš, roze Rubin, Vranac i vrhunsko domaće belo i roze vino, coca cola, bitter lemon, jabuka, breskva, borovnica, pomorandža, gazirana i negazirana voda, kafa, čaj

**Ostala ponuda pića:** viski Ballantines, vodka Smirnof, Martini Bianco, Campari, Jeggermeister, Vermouth, Dry Gin, Heineken, Italijanska vina, Nes kafa – **doplata 2€ po osobi**  
**Koktel majstor i kokteli: po dogovoru**

**Mogućnost korišćenja dečije igraonice uz doplatu od 10 € po satu uz obezbeđeno čuvanje dece.**

#### U cenu menija je uključeno:

- neograničena konzumacija hrane i pića (sve vreme trajanja proslave)
- osoblje za prijem i posluživanje gostiju
- soba za mladence
- svečane navlake za stolice
- mašne za stolice u boji po izboru
- specijalna rasveta
- korišćenje terase
- korišćenje dečije igraonice (po dogovoru)
- pomoć oko realizacije svih vaših ideja i želja
- trajanje proslave 5h
- mogućnost produžetka proslave po dogovoru uz doplatu

*Uz dečiju igraonicu obezbedili smo za vas hranilicu, mesto za presvlačenje i dojenje beba!*

#### Dodatne usluge (doplata):

- Suvi led/vulkani/
- Muzika uživo/bend (preporuka 100€ – 300€)
- Torta - promotivne cene (8€ - 10€ kg)
- Koktel majstor i kokteli
- Gostovanje trubača
- **Dekoracija sale: Sveže cveće, baloni, dekorativni natpisi,..**
- **Slatki sto po vašem izboru**

Kej Oslobođenja 11, Beograd; Telefon: +381 69 10 90 910; Email: [info@beolido.rs](mailto:info@beolido.rs);  
[www.beolido.rs](http://www.beolido.rs)

*Napomena: cenovnik važi od 12.09.2018.*