

## VENČANJA – KLASIK II



BEOLIDO SALA	Više od 200 gostiju	Više od 160 gostiju	Više od 140 gostiju	Od 100 do 140 gostiju
ŠVEDSKI STO	18€	20€	21€	23€
SET MENI	19€	21€	22€	24€
LIDO SALA	Više od 120 gostiju	Više od 100 gostiju	Više od 80 gostiju	Od 60 do 80 gostiju
ŠVEDSKI STO	18€	20€	21€	23€
SET MENI	19€	21€	22€	24€
SALA MALI LIDO	51-60 gostiju	41-50 gostiju	30-40 gostiju	
ŠVEDSKI STO	18€	20€	21€	
SET MENI	19€	21€	22€	

### ŠVEDSKI STO

### SET MENI

#### HLADNO PREDJELO

pršuta, kulen, buđola,  
dimljena pečenica, sir, kačkavalj, feta u maslinovom ulju,  
slani rolati, proja, urnebes

#### TOPLO PREDJELO

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

#### GLAVNO JELO

-4 po izboru -  
bela vešalica  
Bečka šnicla sa susamom  
ćevapi  
Dimljena kobasica  
Pileći file i batak na žaru  
svinjski file u sosu od pečuraka  
karađorđeva šnicla

prilozi: krompir ispod sača, svadbarski kupus

#### SALATE

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

#### PECIVA

hleb, somun i bavarske kifle

#### HLADNO PREDJELO

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

#### ČORBA

Vrhunska teleća krem čorba

#### GLAVNO JELO

-4 po izboru -  
bela vešalica  
ćevapi  
dimljena kobasica  
pileći file i batak na žaru  
bečka šnicla  
svinjski file u sosu od pečuraka  
karađorđeva šnicla  
bečka šnicla sa susamom  
pileći medaljoni u sosu od 4 vrste sira  
riba

Prilozi: krompir ispod sača, svadbarski kupus

#### SALATE

paradajz, krastavac, kupus, sezonska salata, ljuta paprika

#### PECIVA

hleb, somun i bavarske kifle

**Hrana i piće iz naše ponude se konzumiraju i dopunjavaju neograničeno sve vreme trajanja proslave!**  
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 Filippetti, 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, vrhunska Vina (po dogovoru), Campari, Jeggermeister, Vermouth, Dry Gin, Heineken, Nes kafa – **doplata 2€ po osobi**  
**Koktel majstor i kokteli:** **po dogovoru**

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

**U cenu menija je uključeno:**

- neograničena konzumacija hrane i pića (sve vreme trajanja svadbe)
- osoblje za prijem gostiju
- konsultacije i pomoć našeg stručnog event tima na izradi protokola za vašu svadbu
- svečane navlake za stolice
- mašne za stolice u boji po izboru
- dekoracija mладенаčkog stola: dekorativna platna, ogledala i cvetni aranžmani
- specijalna rasveta i efekti (led rasveta, robo mašine, dim mašina, balon mašina)
- soba za mладence i sef (Beolido sala)
- gostovanje trubača (uključujući dolazak na kućnu adresu ako vi to želite)
- šampanjac uz vašu mладенаčku tortu
- korišćenje velike dekorisane terase sa pogledom na Dunav
- vaučer od 150€ za iznajmljivanje venčanice
- usluge profesionalnog fotografa
- pomoć oko realizacije svih vaših ideja i želja
- trajanje proslave 8h
- Mogućnost produžetka proslave po dogovoru

**Dodatne usluge:**

- dekorativni slatki sto (50-150€ )
- krstarenje Dunavom sa posluženjem (od 70€)
- suvi led/vulkani/gliser – 120€ po usluzi
- muzički bend (preporuka)
- dečija igraonica (Svečana sala Lido): po dogovoru
- torta (promotivne cene): 8€ - 10€ po kg
- dodatna dekoracija sale po izboru (50-150)
- koktel majstor i kokteli

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 27.01.2019.*