

<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>16€</b>	<b>18€</b>	<b>19€</b>	<b>21€</b>
<b>SET MENI</b>	<b>17€</b>	<b>19€</b>	<b>20€</b>	<b>22€</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>16€</b>	<b>18€</b>	<b>19€</b>	<b>21€</b>
<b>SET MENI</b>	<b>17€</b>	<b>19€</b>	<b>20€</b>	<b>22€</b>
<b>SALA MALI LIDO</b>	<b>51-60 gostiju</b>	<b>41-50 gostiju</b>	<b>30-40 gostiju</b>	
<b>ŠVEDSKI STO</b>	<b>16€</b>	<b>18€</b>	<b>20€</b>	
<b>SET MENI</b>	<b>17€</b>	<b>19€</b>	<b>21€</b>	

**ŠVEDSKI STO**
**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 slanicom*

**GLAVNO JELO**

*bela vešalica  
bečka šnicla sa susamom  
čevapi ili pljeskavica  
dimljena kobasica  
pileći file i batak na žaru*

*prilozi: krompir ispod sača, pomfrit*

**SALATE**

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

**PECIVA**

*hleb, somun i bavarske kifle*

**SET MENI**
**HLADNO PREDJELO**

*pršuta, kulen, buđola, dimljena pečenica, sir, kačkavalj, slani rolati, urnebes, masline, paradajz, krastavac*

**ČORBA**

*Vrhunska teleća krem čorba*

**GLAVNO JELO**

*bela vešalica  
čevapi ili pljeskavica  
dimljena kobasica  
pileći file i batak na žaru  
bečka šnicla sa susamom*

*prilozi: krompir ispod sača*

**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 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, 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
- specijalna rasveta i efekti (led rasveta, robo mašine)
- soba za mladence i sef (Beolido sala)
- gostovanje trubača (uključujući dolazak na kućnu adresu ako vi to želite)
- šampanjac uz mladenačku 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.**