

BEOLIDO SALA	Više od 200 gostiju	Više od 160 gostiju	Više od 140 gostiju	Od 100 do 140 gostiju
ŠVEDSKI STO	20€	22€	23€	25€
SET MENI	21€	23€	24€	26€
LIDO SALA	Više od 120 gostiju	Više od 100 gostiju	Više od 80 gostiju	Od 60 do 80 gostiju
ŠVEDSKI STO	20€	22€	23€	25€
SET MENI	21€	23€	24€	26€
SALA MALI LIDO	51-60 gostiju	41-50 gostiju	30-40 gostiju	
ŠVEDSKI STO	20€	22€	24€	
SET MENI	21€	23€	25€	

ŠVEDSKI STO
HLADNO PREDJELO

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

TOPLO PREDJELO

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

GLAVNO JELO

- 5 po izboru -

*bela vešalica
Bečka šnicla sa susamom
ćevapi
Dimljena kobasica
Pileći file i batok na žaru
svinjski file u sosu od pečuraka
karađorđeva šnicla
pileći medaljoni u sosu od 4 vrste sira
riba*

prilozi: krompir ispod sača, pomfrit, svadbarski kupus

SALATE

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

PECIVA

hleb, somun i bavarske kifle

SET MENI
HLADNO PREDJELO

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

ČORBA

Vrhunska teleća krem čorba

TOPLO PREDJELO

Sarmice u zelju sa pavlakom ili sarma

GLAVNO JELO

- 5 po izboru -

*bela vešalica
ćevapi
dimljena kobasica
pileći file i batok 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

Johnnie Walker, Balantine's, šljivovica, dunja, kajsija, vinjak, vodka, vermut Filipetti, čoko liker, pelinkovac, džin, lav, jelen, heinneken 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

Vrhunska vina: 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 mladenačkog stola: dekorativna platna, ogledala, cvetni aranžmani
- cvetna dekoracija svih stolova u svečanoj sali
- specijalna LED rasveta i efekti
- soba za mladence i sef (Beolido sala)
- gostovanje trubača (uključujući dolazak na kućnu adresu ako vi to želite)
- šampanjac uz vašu 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;

www.beolido.rs

Napomena: cenovnik važi od 27.01.2019.