

# PROSLAVE



<b>BEOLIDO SALA</b>	<b>od 251 - 400 gostiju</b>	<b>od 201 – 250 gostiju</b>	<b>od 151 – 200 gostiju</b>	<b>od 120 – 150 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>46-55 gostiju</b>	<b>35-45 gostiju</b>	<b>25-34 gostiju</b>
<b>ŠVEDSKI STO</b>	<b>12€</b>	<b>13€</b>	<b>14€</b>	<b>18€</b>
<b>SET MENI</b>	<b>12€</b>	<b>14€</b>	<b>15€</b>	<b>19€</b>

\*Cene važe za proslave sa završetkom do 22h. Za duži boravak cena se uvećava za 50 EUR po satu, a u okviru 5 sati trajanja proslave.

## ŠVEDSKI STO

### HLADNO PREDJELO

*Užička pršuta, kulen, buđola,  
Dimljena pečenica, sir, kačkavalj, feta u maslinovom ulju,  
slani rolati, proja, urnebes*

### TOPLO PREDJELO

*Pasta carbonara  
rižoto sa povrćem  
gurmanski krompir sa pršutom i slaninicom*

### GLAVNO JELO

*bela vešalica  
ćevapi ili pljeskavica  
Dimljena kobasica  
Pileći file i batak na žaru  
Dimljeni vrat ili vešalica*

*prilozi: krompir ispod sača, pomfrit*

### SALATE

*paradajz, krastavac, kupus, vitaminska, sezonska salata,  
ljute paprike*

### PECIVA

*hleb, somun i bavarske kifle*

## SET MENI

### HLADNO PREDJELO

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

### GLAVNO JELO

*bela vešalica  
ćevapi ili pljeskavica  
dimljena kobasica  
pileći file i batak na žaru  
Dimljeni vrat ili vešalica*

*Prilozi: krompir ispod sača*

### SALATE

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

### PECIVA

*hleb, somun i bavarske kifle*

## Dodatna ponuda hrane

### Uz doplatu od 10%

Bečka 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.**

Hrana se dopunjuje i konzumira **sve vreme trajanja proslave!**  
**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, Jonny Walker, vodka Smirnof, Campari, Jeggermeister, Vermouth, Dry Gin, Heineken, Nes kafa – **doplata 2€ po osobi**

**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 proslave)
- osoblje za prijem i posluž enje gostiju
- 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
- Usluge profesionalnog fotografa
- Mogućnost produžetka proslave po dogovoru

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

#### Dodatne usluge:

- Suvi led/vulkani/ **(120€)**
- Dekorativni slatki sto **(50€ - 150€)**
- Krstarenje Dunavom uz posluž enje do 12 osoba **(70€)**
- Muzika uživo/bend **(preporuka 100€ - 300€)**
- Torta - promotivne cene **(8€ - 10€ kg)**
- Koktel majstor i kokteli
- Gostovanje trubača
- Dodatna dekoracija sale: sveže cveće, baloni, dekorativni natpisi **(50€ - 150€)**

Adresa: 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 **15.03.2019.**