

BEOLIDO SALA	od 251 - 400 gostiju	od 201 – 250 gostiju	od 151 – 200 gostiju	od 120 – 150 gostiju
ŠVEDSKI STO	16€	18€	19€	21€
SET MENI	17€	19€	20€	22€
LIDO SALA	Više od 120 gostiju	Više od 100 gostiju	Više od 80 gostiju	Od 60 do 80 gostiju
ŠVEDSKI STO	16€	18€	19€	21€
SET MENI	17€	19€	20€	22€
SALA MALI LIDO	51-60 gostiju	41-50 gostiju	30-40 gostiju	
ŠVEDSKI STO	16€	18€	20€	
SET MENI	17€	19€	21€	

- Za venčanja subotom cena se uvećava za 10%

ŠVEDSKI STO

HLADNO PREDJELO

pršuta, kulen, buđola, dimljena i suva pečenica, sir, kačkavalj, feta u maslinovom ulju, slani rolati (sa pršutom, šunkom i kačkavaljem), proja, urnebes i španska pita

TOPLO PREDJELO

*pasta carbonara
rižoto sa povrćem
pileći i svinjski file sa grilovanim povrćem
gurmanski mladi krompir sa pršutom i slaninicom*

GLAVNO JELO

- 4 po izboru -
*bela vešalica
ćevapi ili pljeskavica
dimljena kobasica
pileći file i batak na žaru
dimljeni vrat ili dimljena vešalica
bečka šnicla
riba*

prilozi: mladi krompir ispod sača, pomfrit

SALATE

sezonska salata, paradajz, krastavac, kupus, ljute paprike, srpska, šopska, grčka, kupus, vitaminska, tuna salata, cezar salata

PECIVA: hleb, somun i bavarske kifle

VOĆE: ananas, banane, pomorandže, jabuke

SET MENI

HLADNO PREDJELO

pršuta, kulen, buđola, dimljena i suva pečenica, sir, kačkavalj, slani rolati (sa pršutom, šunkom i kačkavaljem), urnebes, masline, paradajz, krastavac

ČORBA

Vrhunska teleća krem čorba

GLAVNO JELO

- 4 po izboru -
*bela vešalica
ćevapi ili pljeskavica
dimljena kobasica
pileći file i batak na žaru
bečka šnicla sa susamom
dimljeni vrat ili dimljena vešalica
bečka šnicla*

prilozi: mladi krompir ispod sača

SALATE

sezonska salata, paradajz, krastavac, kupus, ljute paprike

PECIVA: hleb, somun i bavarske kifle

Ukoliko želite bogatiji meni, nudimo vam **švedski sto- samoposluživanje**, što omogućava daleko veće i raznovrsnije mogućnosti serviranja i konzumiranja hrane.

Uz daleko raznovrsniji izbor jela prednost švedskog stola je mogućnost da Vi i Vaši gosti konzumirate sva jela po Vašem izboru kad poželite, koliko želite i sve vreme trajanja proslave imate svu hranu iz ponude i sve je uvek toplo.

Hrana se priprema u našoj kuhinji i tokom proslave i sve vreme trajanja proslave se dopunjava i u set meniju i na švedskom stolu.

Dodatna ponuda hrane: pečenje praseće 8€ /1kg i jagnjeće 12€ /1kg.

PIĆE – NEOGRANIČENA KONZUMACIJA

šljivovica, dunja, kajsija, malina, vinjak, vodka, vermut Filipetti, čoko liker, Cherry Brandy, pelinkovac, džin, Lav, Jelen i Zaječarsko pivo, Smederevka, roze vino, Vranac i vrhunsko domaće belo, crveno i roze vino, Coca Cola, Fanta, Tonic Wather, bitter lemon, jabuka, breskva, borovnica, pomorandža, gazirana i negazirana voda, kafa, čaj

Dodatna ponuda pića: viski Ballantines, viski Johnnie Walker, vodka Smirnoff, Campari, Jeggermeister (doplata 15€/1L utroška),

Vrhunska vina i pića po vašoj želji: po dogovoru

Mogućnost korišćenja dečije igraonice uz doplatu od 10 € po satu uz vaš nadzor ili uz doplatu od 15€ uz naš nadzor.

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 LED rasveta i efekti
- 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
- usluge profesionalnog fotografa
- pomoć oko realizacije svih vaših ideja i želja
- trajanje proslave 8h
- parking je javni i besplatan
- mogućnost produžetka proslave po dogovoru

Dodatne usluge:

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

Napomena: cenovnik važi od 04.12.2019.