

BEOLIDO SALA	od 351 - 400 gostiju	od 301 - 350 gostiju	od 251 - 300 gostiju	od 201 - 250 gostiju	od 151 - 200 gostiju	od 121 - 150 gostiju	od 100 - 120 gostiju
ŠVEDSKI STO	26€	28€	29€	30€	31€	32€	34€
SET MENI	27€	29€	30€	31€	32€	33€	35€
LIDO SALA	od 141 - 150 gostiju	od 121 - 140 gostiju	od 101 - 120 gostiju	od 81 - 100 gostiju	od 71 - 80 gostiju	od 60 - 70 gostiju	od 60 - 70 gostiju
ŠVEDSKI STO	26€	28€	29€	30€	31€	32€	34€
SET MENI	27€	29€	30€	31€	32€	33€	35€
SALA MALI LIDO	45-50 gostiju	41-44 gostiju	30-40 gostiju				
ŠVEDSKI STO	28€	30€	32€				
SET MENI	29€	31€	33€				

- Za venčanja subotom cena se uvećava za 10%
- U slučaju ranijeg dolaska gostiju u salu, vreme počinje da teče od momenta ulaska prvih gostiju u salu i od tog trenutka se računa 8 (osam) sati.
- Svaki započeti sat i produžetak proslave za venčanja nakon isteka od 8 (osam) sati se naplaćuje 150 evra po satu.

ŠVEDSKI STO

HLADNO PREDJELO

njeguška pršuta, goveđa pršuta, kulen, buđola, dimljena i suva pečenica, budimska, sir, kačkavalj, feta u maslinovom ulju, slani rolati sa šunkom i kačkavaljem, proja, urnebes, pita (sir i meso), španska pita, tuna salata, cesar salata.

TOPLO PREDJELO

pasta carbonara, sarmice u zelju sa pavlakom, rižoto sa pečurkama, pileći i svinjski file sa grilovanim povrćem, ćuretina sa mlincima, gurmanski mladi krompir sa pršutom i slanicom

GLAVNO JELO

- 5 po izboru -

*bela vešalica, bečka šnicla sa susamom, ćevapi ili pljeskavic, dimljena kobasic, pileći file na žaru, svinjski file u sosu od pečuraka, karađorđeva šnicla, pileći medaljoni u sosu od 4 vrste sira, praseće pečenje, jagnjeće pečenje
riba*

prilozi: krompir ispod sača, pomfrit, svadbarski kupus

SALATE

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

PECIVA

hleb, somun i bavorske kifle

VOĆE

SET MENI

HLADNO PREDJELO

njeguška pršuta, goveđa pršuta, kulen, buđola, dimljena & suva, pečenica, budimska, 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, bečka šnicla sa susamom, ćevapi ili pljeskavice, dimljena kobasica, pileći file na žaru svinjski file u sosu od pečurak, karađorđeva šnicla pileći medaljoni u sosu od 4 vrste sira, praseće pečenje, jagnjeće pečenje
riba*

prilozi: krompir ispod sača, pomfrit, svadbarski kupus

SALATE

sezonska salata, paradajz, krastavac, kupus, ljute paprike

PECIVA

hleb, somun i bavorske 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.

PIĆE – NEOGRANIČENA KONZUMACIJA

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

Dodatna ponuda ekskluzivnih vina i pića: po dogovoru

Mogućnost korišćenja dečije igraonice uz doplatu od 100 € uz vaš 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
- 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)
- šampanjac uz vašu 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:

- suvi led/vulkani/katamaran – 150€ po usluzi
- muzički bend (preporuka)
- torta (promotivne cene): 10€ - 12€ po kg
- koktel majstor i kokteli

Napomena: cenovnik važi od 25.12.2021.