

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	24€	26€	27€	28€	29€	30€	32€
SET MENI	25€	27€	28€	29€	30€	31€	33€
LIDO SALA	od 141 - 150 gostiju	od 121 - 140 gostiju	od 101 - 120 gostiju	od 81 - 100 gostiju	od 71 - 80 gostiju	od 61 - 70 gostiju	od 50 - 60 gostiju
ŠVEDSKI STO	24€	26€	27€	28€	29€	30€	32€
SET MENI	25€	27€	28€	29€	30€	31€	33€
SALA MALI LIDO	45-50 gostiju	41-44 gostiju	30-40 gostiju				
ŠVEDSKI STO	26€	28€	30€				
SET MENI	27€	29€	31€				

- 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

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

TOPLO PREDJELO

Pasta carbonara, rižoto sa povrćem pileći i svinjski file sa grilovanim povrćem gurmanski krompir sa pršutom i slaninicom

GLAVNO JELO

- 4 po izboru -

bela vešalica

bečka šnicla sa susamom

čevapi ili pljeskavice

dimljena kobasica

pileći file na žaru

svinjski file u sosu od pečuraka

karađorđeva šnicla

dimljena vešalica ili dimljeni vrat

pileći medaljoni u sosu od četiri vrste sile

praseće pečenje

riba

prilozi: krompir ispod sača, pomfrit

SALATE

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

PECIVA: hleb, somun i bavarske kifle

VOĆE

SET MENI

HLADNO PREDJELO

goveđa pršuta, pršuta, kulen, buđola, dimljena i suva pečenica, budimska, sir, kačkavalj, urnebes, proja, masline, paradajz, krastavac

ČORBA

Vrhunska teleća krem čorba

GLAVNO JELO

- 4 po izboru -

bela vešalica

bečka šnicla sa susamom

čevapi ili pljeskavice

dimljena kobasica

pileći file na žaru

bečka šnicla

svinjski file u sosu od pečuraka

karađorđeva šnicla

pileći medaljoni u sosu od 4 vrste sira

riba

Prilozi: 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: praseće pečenje 13€ /1kg; jagnjeće pečenje 15€ /1kg.

PIĆE – NEOGRANIČENA KONZUMACIJA

Johnnie Walker, Ballantines, šljivovica, dunja, kajsija, 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 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 i cvetni aranžmani
- 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
- torta (promotivne cene)
- dodatna dekoracija sale po izboru (po dogovoru)
- koktel majstor i kokteli

Napomena: cenovnik važi od 25.12.2021.