

BEOLIDO SALA	od 351 - 400 gostiju	od 301 – 350 gostiju	od 251 - 300 gostiju	od 201 – 250 gostiju	od 151 – 200 gostiju	od 120 – 150 gostiju	od 100 – 120 gostiju
ŠVEDSKI STO	17€	18€	19€	20€	21€	22€	25€
SET MENI	18€	19€	20€	21€	22€	23€	26€
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	17€	18€	19€	20€	21€	22€	25€
SET MENI	18€	19€	20€	21€	22€	23€	26€
SALA MALI LIDO	41-50 gostiju	35-40 gostiju	30-34 gostiju				
ŠVEDSKI STO	20€	22€	24€				
SET MENI	21€	23€	25€				

1. Vreme trajanje proslave 5h. Svaki započeti sat i produžetak proslave nakon isteka od 5 (pet) sati se naplaćuje 150 evra po satu.
2. U slučaju ranijeg dolaska gostiju u salu, vreme proslave počinje da teče od momenta ulaska prvih gostiju u salu i od tog trenutka se računa pet sati.
3. Cene važe ako proslava počne najkasnije u 14h a završava se u 19h
4. Za termine sa početkom posle 14h i završetkom posle 19h cena iz tabele se uvećava za 10%
5. Termin od 19h do 00h, cena se uvećava 20% iz tabele
6. Za termine proslave od 20h do 01h doplata 200e.

ŠVEDSKI STO

HLADNO PREDJELO

Pršuta, kulen, buđola, dimljena i suva pečenica, budimska, kačkavalj, feta u maslinovom ulju, slani rolati (sa pršutom, šunkom i kačkavaljem), proja.

TOPLO PREDJELO

pasta carbonara, rižoto sa povrćem, gurmanski krompir sa pršutom i slaninicom

GLAVNO JELO

(5 po izboru)

bela vešalica

ćevapi ili pljeskavica

dimljena kobasica

pileći file na žaru

dimljeni vrat ili dimljena vešalica

bečka šnicla

riba

prilozi: krompir, pomfrit

SALATE

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

PECIVA: hleb, somun i bavarske kifle

VOĆE

SET MENI

HLADNO PREDJELO

Pršuta, kulen, buđola, dimljena i suva pečenica, budimska, sir, kačkavalj, slani rolati (sa šunkom i kačkavaljem), masline, paradajz, krastavac

GLAVNO JELO

(4 po izboru)

bela vešalica

ćevapi ili pljeskavica

dimljena kobasica

pileći file na žaru

dimljeni vrat ili dimljena vešalica

bečka šnicla

riba

prilozi: krompir, pomfrit

SALATE

sezonska salata, paradajz, krastavac, kupus, ljuta paprika

PECIVA: hleb, somun i bavarske kifle

Dodatna ponuda hrane

Uz doplatu od 20% za švedski sto ili 30% za set meni nudimo vam: svinjski file u sosu od pečuraka, pileći file u sosu od četiri vrste sira, karadžorđeva šnicla, pastrmka, praseće pečenje, govedja pršuta...

Hrana se dopunjuje i konzumira sve vreme trajanja proslave!

PIĆE – NEOGRANIČENA KONZUMACIJA

Šljivovica, dunja, kajsija, vinjak, vodka, vermut Filipetti, čoko liker, 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, pomorandža, gazirana i negazirana voda, kafa, čaj

Ostala ponuda pića: viski Ballantines, viski Johnnie Walker, vodka Smirnoff, Campari, Jeggermeister (doplata 20€/1L utroška),

Vrhunska vina i pića po vašoj želji: po dogovoru

Mogućnost korišćenja dečije igraonice uz doplatu od 50 € uz vaš nadzor.

U cenu menija je uključeno:

- neograničena konzumacija hrane i pića (sve vreme trajanja proslave)
- osoblje za prijem gostiju i posluživanje gostiju
- svečane navlake za stolice
- mašne za stolice u boji po izboru
- specijalna LED rasveta i efekti
- korišćenje terase sa pogledom na Dunav
- usluge profesionalnog fotografa
- pomoć oko realizacije svih vaših ideja i želja
- trajanje proslave 5h
- parking je javni i besplatan
- mogućnost produžetka proslave po dogovoru

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

Dodatne usluge:

- dekorativni slatki sto po dogovoru (od 100€)
- torta (promotivne cene)

Napomena: cenovnik važi od 25.12.2021.