



DIAMOND GARDEN

SVADBENI MENI PAKET BR. 2

Neograničena konzumacija hrane i pića tokom trajanja celog događaja

PREDJELA

selekcija hladnih narezaka

1. Njeguški pršut
2. Užička goveđa pršuta
3. Zlatiborska pečenica
4. Dimljeni svinjski vrat
5. Kulen
6. Goveđi sudžuk
7. [Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa](#)

selekcija sireva

1. [Grana Padano](#)
2. [Ermitage Raclette Pro](#)
3. [Bergader Gran Bavarese](#)
4. [Bujaval](#)
5. Scamorza bianca
6. Mozzarella
7. Gorgonzola
8. Ementaler
9. Dimljeni sir Karavan
10. Gauda
11. Edamer
12. Trapist
13. Feta sir
14. Sjenički sir
15. Mladi valjevski sir
16. Miročki sir
17. Zlatarski sir
18. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
19. Mladi kajmak sa Kopaonika

ostala predjela

1. Pita sa sirom
2. Pita sa mesom
3. Pita sa pečurkama (posno)
4. Mini projice
5. Rolat sa spanaćem
6. Rolat sa paprikom
7. Pečurke na žaru
8. [Hrskave rolnice sa feta sirom](#)
9. Prebranac (posno)
10. Domaći ajvar iz Brusa (posno)
11. Marinirane masline sa uljem crnih tartufa (posno)
12. [Grilovane breskve sa pršutom](#)
13. [Pohovana paprika punjena kajmakom](#)
14. [Grilovane tikvice sa ovčijim sirom i čerijem](#)

SALATE

selekcija vezanih salata

1. Mimoza
2. Ruska
3. Pileća sa susamom
4. Salata sa tunjevinom i farfalama (posno)
5. Biftek salata
6. Mediteranska pileća salata
7. Salata sa morskim plodovima (posno)
8. Cezar salata
9. Coleslaw salad
10. Tricolore Italian salad

selekcija svežih salata

1. Caprese
2. Grčka
3. Vitaminska (posno)
4. Cvekla, jabuka, rukola (posno)
5. Bašta (posno)
6. Miks zelenih (posno)
7. Ljutenica (posno)
8. Turšija (sezonski - posno)
9. Kiseli krastavčići (posno)
10. Kiseli kupus (sezonski - posno)
11. Toskanska salata Pancanella
12. Paradajz na kolutove (sezonski)
13. Moravska salata (posno)
14. Šopska
15. Ljuta papričice u ulju (posno)



GLAVNA JELA

1. Njeguški stek
2. Medaljoni u Pepe verde sosu
3. Pileći batak sa čilijem i susamom
4. Mlado praseće pečenje
5. Pikantni uštipci
6. Ćuretina sa 3 vrste pečuraka i prelivom od dimljenog sira
7. Pileći file sa pršutom i karijem
8. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
9. Piletina u susamu
10. Pene sa biftekom i sušenim paradajzom
11. Teletina ispod sača
12. Secuan kineska pačetina sa bademima
13. Sarma od kiselog kupusa/sarmice od zelja
14. Rižoto sa morskim plodovima (posno)
15. Dimljena pastrmka (posno)

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Grilovano povrće (posno)
3. Šargarepa sa susamom (posno)
4. Barenog povrća (posno)

HLEB

1. Hleb od pšeničnog brašna
2. Integralni hleb sa semenkama
3. Hleb od heljdinog brašna
4. Hleb od ražanog brašna
5. Baget
6. Bele zemičke
7. Dijet zemičke
8. Bavarske kiflice
9. [Beskvasni danski beli hleb](#)
10. [Beskvasni danski integralni hleb](#)
11. [Beskvasni danski hleb sa maslinama](#)
12. [Beskvasni danski hleb sa suvim grožđem](#)
13. [Beskvasni danski hleb sa orasima](#)

* **VOĆE**

1. Jabuke
2. Kruške
3. Jagode
4. Banane
5. Dinje
6. Grožđe
7. Kivi
8. Ananas
9. Mandarine
10. Grejpfrut
11. Lubenice
12. Pomorandže

* *Ponuda svežeg voća zavisi od sezone*

BEZALKOHOLNA PIĆA

Gazirani sokovi flašica 0,25 (coca-cola, fanta, sprite, bitter lemon, tonic water)

Negazirani sokovi Nectar 100% voće (pomorandža, jabuka, breskva, borovnica)

Gazirana voda Knjaz Miloš

Negazirana voda Aqua viva

Espresso kafa (Bazzara)

ALKOHOLNA PIĆA

aperitivi

1. Gorki list
2. Jeger
3. Vermouth
4. Martini
5. Campari
6. Baileys

domaće rakije

"SRPSKA TROJKA"

1. Dunja barik
2. Kajsija
3. Viljamovka
4. Šljiva barik

domaće rakije

"HUBERT"

1. Dunja barik
2. Kajsija
3. Viljamovka
4. Šljiva barik

destilati

1. Gin Beefeater
2. Vinjak
3. Tekila Olmeca
4. Aperol
5. Vodka Absolut ili Smirnoff
6. Ruski standard platinum

viski

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines
3. Jameson
4. Jack Daniels

konjak

1. Courvoisier VS

pivo

1. Jelen
2. Lav
3. Zaječarsko
4. Heineken točeno
5. Birra Moretti točeno

cider

1. Somersby

energetska pića

1. Guarana
2. Ultra energy

* VINA

FRANCUSKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon

Rose - Cotes de Provence

Penušavo - Brut d'Argent

SRBIJA

Belo - Aleksić Sevdah

Crveno - Aleksić Nostalgija

Rose - Aleksić Mozaik

Napomena

U dogovoru sa organizatorom kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela

* Može doći do promene vrste vina usled raspoloživosti kod uvoznika

PORED NAVEDENE SPECIFIKACIJE HRANE I PIĆA U CENU JE URAČUNATO I:

Welcome drink (aperol spritz, caipiroska, cuba libre, tequila sunrise, blue lagoon)

Šampanjac za ceremoniju sečenja torte - Moët & Chandon

Prosecco za ostale goste

Mladenački apartman

Napoleon stolice (3 varijante)

Tiffany stolice (bele ili zlatne)

Profesionalna klubska rasveta

Osoba za upravljanje svetlom i efektima

Dim mašina sa suvim ledom za prvi mladenački ples

Mašina sa balončićima

Luksuzno dizajnirani brojevi za stolove

Back wall za slikanje gostiju

Protokol menadžer za koordinaciju kompletne svečanosti

Hostese za prijem i koordinaciju gostiju

Uniformisano osoblje: jedan konobar za dva stola (20 gostiju)

Parking pod video nadzorom (za oko 100 vozila)

Čuvar na parkingu

WiFi u celom objektu

Trubački orkestar

Nema ograničenja u trajanju proslave

DEKORACIJA:

Beli stolnjaci i nadstolnjaci

Elegantne salvete

Svećnjaci sa cvetnim aranžmanom (25 hortenzija, 60 ruža, 10 orhideja, 10 božura)

Akvarijum vaze sa cvetnim aranžmanom (3 kom)

Elegantna suknjica za mladenački sto

Girlanda za mladenački sto

Svećnjaci za mladenački sto

Veliki dekorativni čupovi pored mladenčakog stola

Veliki dekorativni čupovi na ulazu u objekat

Osnovna dekoracija ostrva iznad bazena za ceremoniju građanskog venčanja

OPŠTE USLUGE UKLJUČENE U CENU:

Svakodnevno koordiniranje na realizaciji događaja

Sugestije i saveti u vezi budžeta i efikasno upravljanje troškovima

Izrada kompletnog protokola za sam dan događaja

Saveti u vezi rasporeda i organizacije gostiju

Nadzor i koordinacija na dan događaja

Posebne pogodnosti za katering (doček gostiju kući)

Specijalni popusti kod svih naših saradnika

VAŽNE INFORMACIJE:

Konačan spisak gostiju se dostavlja 24h pre početka proslave

Za decu od 0 do 7,99 god. se ne plaća ništa, od 8 do 11,99 plaća se 50%,

a 12+ pun iznos dogovorene cene

Muzičari imaju status kao i gosti

Diamond Garden ima ugovor sa firmom Photo District (instagram: photodistrictweddings),

koja ima ekskluzivno pravo na fotografisanje i prodaju slika u objektu. Mladenci direktno sa fotografom ugovaraju cenu njihovog angažmana.



069 111 222 3

e-mail: office@diamondgarden.rs

web: www.diamondgarden.rs

instagram: [diamondgarden_beograd](https://www.instagram.com/diamondgarden_beograd)

facebook: [diamondgardenbeograd](https://www.facebook.com/diamondgardenbeograd)

- * **Mogućnost izmene predloženog paketa**
- * **U cenu je uračunat PDV**
- * **Plaćanje se vrši u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS na dan plaćanja**

Plaćanje se vrši u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS na dan plaćanja