



DIAMOND GARDEN

SVADBENI MENI PAKET BR. 3

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
8. Salami Milano

selekcija sireva

1. Brie
2. Camember
3. Scamorza bianca
4. Mozzarella
5. Grana Padano
6. Ermitage Raclette Pro
7. Bergader Gran Bavarese
8. Bujaval
9. Gorgonzola
10. Ementaler
11. Dimljeni sir Karavan
12. Gauda
13. Edamer
14. Trapist
15. Livanjski sir
16. Feta sir
17. Sjenički sir
18. Mladi valjevski sir
19. Miročki sir
20. Zlatarski sir
21. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
22. 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. Rolnice sa biftekom u sosu od semena golice
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
15. Duvan čvarci
16. Sashimi tuna / losos / jegulja (Sushi)
17. Maki rolnice dimljeni losos / tuna / losos (Sushi)
18. Karpačo od lososa sa pinjolima

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. Salata sa hobotnicom (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 Pancanela
12. Paradajz na kolutove (sezonski)
13. Moravska salata (posno)
14. Šopska
15. Ljuta papričice u ulju (posno)



GLAVNA JELA

1. Biftek sa kremom belih tartufa
2. Burgundska junetina
3. Teletina ispod sača
4. Pene sa biftekom i sušenim paradajzom
5. Njeguški stek
6. Pikantni uštipci
7. Pulled pork - drpano prase
8. Mlado praseće pečenje
9. Pačetina sa sosom od višanja
10. Ćuretina sa 3 vrste pečuraka i prelivom od dimljenog sira
11. Pileći file sa pršutom i karijem
12. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
13. Pileći batak sa čilijem i susamom
14. Mlado jagnjeće pečenje
15. Losos u terijaki sosu (posno)
16. Dimljena pastrmka (posno)
17. Panirane krabe (posno)
18. Rižoto sa gamborima i šafranom (posno)

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Grilovano povrće (posno)
3. Šargarepa sa susamom (posno)
4. Barena povrće (posno)
5. Pire od celera sa crnim tartufima (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. Gin Hendricks
3. Vinjak
4. Tekila Olmeca
5. Aperol
6. Vodka Absolut ili Smirnoff
7. Ruski standard platinum
8. Grey Goose

viski

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines
3. Jameson
4. Jack Daniels
5. Johnnie Walker Black
6. Chivas 12yo
7. Glenfiddich single malt

konjak

1. Courvoisier VSOP

pivo

1. Jelen
2. Lav
3. Heineken točeno
4. Bira Moretti točeno
5. Hacker Pschorr

cider

1. Somersby

energetska pića

1. Guarana
2. Ultra energy
3. Red bull

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

ŠPANIJA

Belo - Basa

ITALIJA

Crveno - Zolla Primitivo Merlot

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 - Dom Perignon

Prosecco za ostale goste

Čokoladna fontana, 7 spratova sa voćnim ražnjićima

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