



DIAMOND GARDEN

SVADBENI MENI PAKET BR. 1

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

selekcija sireva

1. Gorgonzola
2. Ementaler
3. Scamorza bianca
4. Mozzarella
5. Dimljeni sir Karavan
6. Gauda
7. Edamer
8. Trapist
9. Feta sir
10. Sjenički sir
11. Mladi valjevski sir
12. Miročki sir
13. Zlatarski sir
14. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
15. 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. Tortilja sa ćuretinom i povrćem
9. Prebranac (posno)
10. Domaći ajvar iz Brusa (posno)
11. Marinirane masline sa uljem crnih tartufa (posno)

SALATE

selekcija vezanih salata

1. Mimoza
2. Ruska
3. Pileća sa susamom
4. Salata sa tunjevinom i farfalama (posno)
5. Urnebes

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. Karađorđeva šnicla
2. Marinirani svinjski vrat sa provansalskim začinima
3. Pikantni uštipci od junećeg mesa
4. Pileći file sa pršutom i karijem
5. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
6. Piletina u susamu
7. Sarma od kiselog kupusa/sarmice od zelja
8. Secuan kineska teletina sa kikirikijem
9. Pene sa spanaćem i mocarelom
10. Pileći batak sa čilijem i susamom
11. Dimljena pastrmka (posno)

PRILOZI

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

HLEB

1. Hleb od pšeničnog brašna
2. Integralni hleb sa semenkama
3. Hleb od heljadinog brašna
4. Hleb od ražanog brašna
5. Baget
6. Bele zemičke
7. Dijet zemičke
8. Bavarske kiflice

VOĆE

Jagode, kivi, ananas, banane, mandarine, dinja, lubanica, jabuke, kruške, grožđe, grejp, pomorandže... itd

* Ponuda svežeg voća zavisi od sezone

BEZALKOHOLNA PIĆA

Gazirani sokovi (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 (Bazzara), cappuccino, domaća kafa....

ALKOHOLNA PIĆA

aperitivi

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

destilati

1. Gin
2. Vinjak
3. Tekila
4. Vodka Absolut ili Smirnoff

pivo

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

domaće rakije

"SRPSKA TROJKA"

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

viski

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines

cider

1. Somersby

*** VINA**

FRANCUSKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon

Rose - Cotes de Provence

SRBIJA

Belo - Aleksić Sevdah

Crveno - Aleksić Nostalgija

Rose - Aleksić Mozaik

* *Može doći do promene vrste vina usled raspoloživosti kod uvoznika*

* *Predložena vina su podložna promenama na zahtev organizatora*

Napomena

U dogovoru sa organizatorom kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela

Data specifikacija hrane i pića je samo naš predlog i podložna je promenama.

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

Welcome drink (aperol spritz, caipiroska, cuba libre, tequila sunrise, blue lagoon)
Penušavo vino za ceremoniju sečenja torte - Brut d'Argent
Prosecco za ostale goste
Mladenački apartman
Napoleon stolice (3 varijante)
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
Trajanje svadbe 8 sati uz mogućnost produžetka (svaki naredni započeti sat se plaća 500 eur)

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 ćupovi pored mladenčakog stola
Veliki dekorativni ćupovi 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**