



DIAMOND GARDEN

SVADBENI 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. Kraški 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. Domaća proja
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)
12. Slani tartufi sa ćuretinom i brusnicom
13. Slani mafini sa golicom i makom



**DIAMOND
GARDEN**
Part of Atlantis Event Service

SALATE

selekcija vezanih salata

1. Mimoza
2. Ruska
3. Pileća sa susamom
4. Salata sa tunjevinom i farfalama (posno)
5. Urnebes
6. Coleslaw salad
7. Celer i šargarepa sa renom

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 (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. Sarma od kiselog kupusa/sarmice od zelja
4. Porketa
5. Pikantni uštipci od junećeg mesa
6. Secuan kineska teletina sa kikirikijem
7. Pileći file sa pršutom i karijem
8. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
9. Piletina u susamu
10. Batak sa čilijem i susamom
11. Pene sa spanaćem i mocarelom
12. Rolnice "Melanzana"
13. 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 heljdinog 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, coca-cola zero, fanta, sprite, bitter lemon, tonic water)

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

Nestea/fuzetea

Gazirana voda Knjaz Miloš; Negazirana voda Aqua viva

Espresso (Bazzara)

U dogovoru sa organizatorom kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela

ALKOHOLNA PIĆA

aperitivi

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

domaće rakije

"SRPSKA TROJKA"

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

destilati

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

viski

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines

pivo

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

cider

1. Somersby

*** VINA**

FRANCUSKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay (Chardonnay)

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon)

ŠPANIJA

Crveno - Pinilla Syrah (Syrah)

Rose - Izadi Larrosa (Grenaš)

SRBIJA Vinarija Aleksić

Belo - Sevdah (Kupaža više sorti)

Crveno - Nostalgija (Cabernet Sauvignon, Merlot)

Rose - Mozaik (Pinot noir)

Vinarija Bikicki

Belo - Traminac

Crveno - Pinot noir

Rose - Bikicki Merlot

* Može doći do promene vrste vina usled raspoloživosti kod uvoznika

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

Welcome drink (caipiroska, cuba libre, tequila sunrise, blue lagoon)
Penušavo vino za ceremoniju sečenja torte - Brut d'Argent
Prosecco za ostale goste tokom ceremonije presecanja mladenačke torte
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)
Fizičko obezbeđenje na parkingu
WiFi u celom objektu
Trubački orkestar (ukoliko mladenci žele)
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**