



DIAMOND GARDEN

SVADBENI PAKET BR. 2

PREDJELA

selekcija hladnih narezaka

1. Njeguški pršut
2. Užička goveđa pršuta
3. Zlatiborska pečenica
4. Kraški vrat
5. Kulen
6. Goveđi sudžuk
7. Salami Milanese
8. Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa
9. Culatta di Busseto
10. Jamon Serrano Grand reserva
11. Dimljeni ćureći file

selekcija sireva

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

ostala predjela

1. Pita sa sirom
2. Pita sa mesom
3. Pita sa pečurkama (posno)
4. Pita sa gorgonzolom i ćuretinom
5. Pita s kulenom
6. Domaća proja
7. Rolat sa spanaćem
8. Rolat sa paprikom
9. Pečurke na žaru
10. Hrskave rolnice sa feta sirom
11. Prebranac (posno)
12. Domaći ajvar iz Brusa (posno)
13. Marinirane masline sa uljem crnih tartufa (posno)
14. Grilovane breskve sa pršutom
15. Pohovana paprika punjena kajmakom
16. Grilovane tikvice sa ovčijim sirom i čerijem
17. Slani mafini sa golicom i makom
18. Slani mafini od spelte sa kinoom i maslinama
19. Slani tartufi sa ćuretinom i brusnicom



**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. Biftek salata
6. Mediteranska pileća salata
7. Salata sa morskim plodovima (posno)
8. Cezar salata
9. Coleslaw salad
10. Tricolore Italian salad
11. 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)
16. Lučena pečena paprika sa kukuruzom



GLAVNA JELA

1. Njeguški stek
2. Medaljoni u Pepe verde sosu
3. Mlado praseće pečenje
4. Sarma od kiselog kupusa/sarmice od zelja
5. Pikantni uštipci od junećeg mesa
6. Sporo pečeni juneći obrazi u sosu od crvenog vina
7. Teletina ispod sača
8. Pene sa biftekom i sušenim paradajzom
9. Lovački gulaš od srnetine i junetine sa njokama
10. Pileći file sa pršutom i karijem
11. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
12. Piletina u susamu
13. Batak sa čilijem i susamom
14. Ćuretina sa 3 vrste pečuraka i prelivom od dimljenog sira
15. Secuan kineska pačestina sa bademima
16. Rolnice "Melanzana"
17. Rižoto sa morskim plodovima (posno)
18. Dimljena pastrmka (posno)

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Flambirano grilovano povrće (posno)
3. Šargarepa sa susamom (posno)
4. Bareno povrće (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

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

* *Ponuda svežeg voća zavisi od sezone*

BEZALKOHOLNA PIĆA

Gazirani sokovi flašica 0,25 (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 kafa (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
6. Baileys
7. Bacardi Black

domaće rakije

"SRPSKA TROJKA"

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

domaće rakije

"HUBERT"

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

destilati

1. Gin Beefeater
2. Gin Bombay Sapphire
3. Vinjak
4. Tekila Olmeca
5. Aperol
6. Vodka Absolut ili Smirnoff
7. 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 (Chardonnay)

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon)

Penušavo - Brut d'Argent (Chardonnay)

ITALIJA

Belo - Santa Cristina Bianco (Procanico i Grechetto)

Crveno - Santa Cristina Rosso (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese i Syrah)

Rose - Santa Cristina Giardino (Sangiovese)

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 - Merlot

* 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 tokom ceremonije presecanja mladenačke torte

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)

Fizičko obezbeđenje na parkingu

WiFi u celom objektu

Trubački orkestar (ukoliko mladenci žele)

Trajanje svadbe 10 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 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)

- * Razlika u sadržaju paketa 2 u odnosu na paket 1, označena je plavom bojom
- * Mogućnost izmene predloženog paketa
- * U cenu je uračunat PDV
- * Plaćanje se vrši u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS na dan plaćanja