



DIAMOND GARDEN

SVADBENI PAKET BR. 3

PREDJELA

selekcija hladnih narezaka

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

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. Tilister
10. Dor Blue Brote
11. Gorgonzola
12. Ementaler
13. Dimljeni sir Karavan
14. Gauda
15. Edamer
16. Trapist
17. Pecorino Romano
18. Livanjski sir
19. Feta sir
20. Sjenički sir
21. Mladi valjevski sir
22. Miročki sir
23. Zlatarski sir
24. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
25. 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 sa kulenom
6. Domaća proja
7. Rolat sa spanaćem
8. Rolat sa paprikom
9. Slani mafini sa golicom i makom
10. Slani mafini od spelte sa kinoom i maslinama
11. Slani mafini sa pršutom i rikotom
12. Pečurke na žaru
13. Rolnice sa biftekom u sosu od semena golice
14. Prebranac (posno)
15. Domaći ajvar iz Brusa (posno)
16. Marinirane masline sa uljem crnih tartufa (posno)
17. Grilovane breskve sa pršutom
18. Pohovana paprika punjena kajmakom
19. Grilovane tikvice sa ovčijim sirom i čerijem
20. Duvan čvarci
21. Sashimi tuna / losos / jegulja (Sushi)
22. Maki rolnice dimljeni losos / tuna / losos (Sushi)
23. Karpaćo od lososa sa pinjolima



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. Salata sa hobotnicom (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 crvena paprika sa kukuruzom



GLAVNA JELA

1. Njeguški stek
2. Pulled pork - drpano prase
3. Mlado praseće pečenje
4. Pikantni uštipci od junećeg mesa
5. Teletina ispod sača
6. Burgundska junetina
7. Sporo pečeni juneći obrazi u sosu od crvenog vina
8. Mlado jagnjeće pečenje
9. Biftek sa kremom belih tartufa
10. Pene sa biftekom i sušenim paradajzom
11. Pačetina sa sosom od višanja
12. Čuretina sa 3 vrste pečuraka i prelivom od dimljenog sira
13. Lovački gulaš od srnetine i junetine sa njokama
14. Piletina u susamu
15. Batak sa čilijem i susamom
16. Pileći file sa pršutom i karijem
17. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
18. Rolnice "Melanzana"
19. Losos u terijaki sosu (posno)
20. Dimljena pastrmka (posno)
21. Panirane krabe (posno)
22. Rižoto sa gamborima i šafranom (posno)

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Flambirano grilovano povrće (posno)
3. Šargarepa sa susamom (posno)
4. Bareno povrće (posno)
5. Pire od celera sa crnim tartufima (posno)
6. Gratinirani krompir

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, 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. Gin Hendricks
4. Vinjak
5. Tekila Olmeca
6. Aperol
7. Vodka Absolut ili Smirnoff
8. Ruski standard platinum
9. Belvedere

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. Hennessy V.S.

pivo

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

cider

1. Somersby

energetska pića

1. Guarana
2. Ultra energy
3. Red bull

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)

Crveno - Zolla Primitivo Merlot (Primitivo i Merlot)

ŠPANIJA

Belo - Basa (Verdejo)

Rose - Izadi Larrosa (Grenaš)

Crveno - Pinilla Syrah (Syrah)

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 - Dom Perignon

Prosecco za ostale goste tokom ceremonije presecanja mladenačke torte

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)

Fizičko obezbeđenje na parkingu

WiFi u celom objektu

Trubački orkestar (ukoliko mladenci žele)

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 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.



DIAMOND
GARDEN
Part od Atlantis Event Service

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 saržaju paketa 3 u odnosu na paket 2, označena je crvenom bojom
- * Mogućnost izmene predloženog paketa
- * U cenu je uračunat PDV
- * Plaćanje se vrši u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS na dan plaćanja