



## DIAMOND GARDEN

### SVADBENI PAKET BR. 1

Neograničena konzumacija hrane i pića tokom trajanja celog događaja

#### **PREDJELA**

##### *selekcija hladnih narezaka*

1. Njeguški pršut
2. Dalmatinski pršut
3. Lokavski pršut
4. Užička goveđa pršuta
5. Zlatiborska pečenica
6. Kraški vrat
7. Kulen
8. 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. Pirotski kačkavalj
13. Homoljski, ovčji sir
14. Miročki sir
15. Zlatarski sir
16. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
17. Mladi kajmak sa Kopaonika

##### *ostala predjela*

1. Pita sa sirom
2. Pita sa mesom
3. Pita sa pečurkama (posno)
4. Pita sa krompirom (posno)
5. Carska pita
6. Domaća proja
7. Rolat sa spanaćem
8. Rolat sa paprikom
9. Pečurke na žaru
10. Zapečena feta sa povrćem i maslinovim uljem
11. Tortilja sa ćuretinom i povrćem
12. Prebranac (posno)
13. Domaći ajvar iz Brusa (posno)
14. Marinirane masline sa uljem crnih tartufa (posno)
15. Slani tartufi sa ćuretinom i brusnicom
16. 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. Francuska salata
5. Salata sa tunjevinom i farfalama (posno)
6. Urnebes
7. Coleslaw salad
8. Celer i šargarepa sa renom

### *selekcija svežih salata*

1. Caprese
2. Grčka
3. Vitaminska (posno)
4. Niški specijal
5. Cvekla, jabuka, rukola (posno)
6. Bašta (posno)
7. Miks zelenih (posno)
8. Ljutenica (posno)
9. Turšija (sezonski - posno)
10. Kiseli krastavčići (posno)
11. Kiseli kupus (sezonski - posno)
12. Toskanska salata Pancanela
13. Paradajz (sezonski)
14. Moravska salata (posno)
15. Šopska
16. 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. Arančini sa sporo pečenim junećim mesom
8. Pileći file sa pršutom i karijem
9. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
10. Piletina u susamu
11. Batak sa čilijem i susamom
12. Pene sa spanaćem i mocarelom
13. Musaka od tikvica
14. Rolnice "Melanzana"
15. Dimljena pastrmka (posno)
16. Panirani kotleti oslića (posno)

## **PRILOZI**

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Gratinirani krompir
3. Šargarepa sa feta sirom i mirođijom
4. Grilovano povrće (posno)
5. Pirinač sa povrćem i jajima

## **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](mailto:office@diamondgarden.rs)**

**web: [www.diamondgarden.rs](http://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**