

DIAMOND GARDEN

SVADBENI PAKET BR. 2

PREDJELA

selekcija hladnih narezaka

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

ostala predjela

1. Pita sa sirom
2. Pita sa mesom
3. Pita sa pečurkama (posno)
4. Pita sa krompirom (posno)
5. [Pita sa gorgonzolom i ćuretinom](#)
6. [Pita s kulenom](#)
7. Carska pita
8. Domaća proja
9. Rolat sa spanaćem
10. Rolat sa paprikom
11. Pečurke na žaru
12. Bouyiourdi
13. [Hrskave rolnice sa feta sirom](#)
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. Tortilje sa hrskavom piletinom i povrćem
21. Slani mafini sa golicom i makom
22. [Slani mafini od spelte sa kinoom i maslinama](#)
23. Slani tartufi sa ćuretinom i brusnicom

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. [Maasdamer](#)
16. Feta sir
17. Sjenički sir
18. Mladi valjevski sir
19. Zlatarski sir
20. Pirotski kačkavalj
21. [Pljevaljski lisnati sir](#)
22. Homoljski ovčji sir
23. [Hercegovački iz mješine](#)
24. Miročki sir
25. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
26. Mladi kajmak sa Kopaonika



**DIAMOND
GARDEN**

Part of Atlantis Event Service

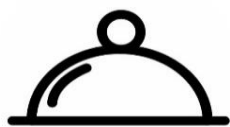
SALATE

selekcija vezanih salata

1. Mimoza
2. Ruska
3. Pileća sa susamom
4. Salata sa tunjevinom i farfalama (posno)
5. Francuska salata
6. Biftek salata
7. Mediteranska pileća salata
8. Salata sa morskim plodovima (posno)
9. Cezar salata
10. Coleslaw salad
11. Tricolore Italian salad
12. Celer i šargarepa sa renom
13. Urnebes

selekcija svežih salata

1. Caprese
2. Grčka
3. Vitaminska (posno)
4. Cvekla, jabuka, rukola (posno)
5. Bašta (posno)
6. Niški specijal
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)
17. Lučena pečena paprika sa kukuruzom



GLAVNA JELA

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

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Flambirano grilovano povrće (posno)
3. Gratinirani krompir
4. Šargarepa sa feta sirom i mirođijom
5. Barenog povrća (posno)
6. Flambirano grilovano povrće
7. Pire od celera sa tartufima

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