



PAKET 1



**DIAMOND
GARDEN**
Part od Atlantis Event Service

PREDJELA

selekcija hladnih narezaka

1. Njeguški pršut
2. Užička goveđa pršuta
3. Zlatiborska pečenica
4. Dimljeni svinjski vrat
5. Kulen

selekcija sireva

1. Sjenički sir
2. Mladi sir
3. Miročki sir
4. Feta sir
5. Kajmak
6. Gorgonzola
7. Ementaler
8. Camember
9. Gauda
10. Dimljeni sir Karavan
11. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem

ostala predjela

1. Marinirane masline
2. Rolat sa spanaćem
3. Rolat sa paprikom
4. Pita sa sirom
5. Pita sa mesom
6. Pita sa pečurkama (posno)
7. Mini projice
8. Prebranac (posno)

SALATE

selekcija vezanih salata

1. Mimoza
2. Ruska
3. Pileća
4. Salata sa tunjevinom i farfalama

selekcija svežih salata

1. Grčka
2. Vitaminska
3. Bašta
4. Caprese
5. Cvekla, jabuka, rukola
6. Sveže sezonske salate sa odgovarajućim dresingom

GLAVNA JELA

1. Karađorđeva
2. Marinirani svinjski vrat sa provansalskim začinima
3. Pikantni uštipci
4. Pileći file sa pršutom i karijem
5. Burito sa ćuretinom i grilovanim povrćem
6. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
7. Piletina u susamu
8. Sarma od kiselog kupusa/sarmice od zelja
9. Secuan kineska teletina sa kikirikijem
10. Pene sa spanaćem i mocarelom
11. Dimljena pastrmka

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Grilovano povrće
3. Šargarepa sa susamom
4. Pečurke na žaru

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**

- | | |
|-----------|----------------|
| 1. Jabuke | 7. Kivi |
| 2. Kruške | 8. Ananas |
| 3. Jagode | 9. Mandarine |
| 4. Banane | 10. Grejpfrut |
| 5. Dinje | 11. Lubenice |
| 6. Grožđe | 12. Pomorandže |

* *Ponuda svežeg voća zavisi od sezone*

BEZALKOHOLNA PIĆA

Gazirani sokovi (coca-cola, fanta, sprite, bitter lemon, tonic water)

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

Gazirana voda Knjaz Miloš

Negazirana voda Aqua viva

Espresso kafa (Bazzara)

ALKOHOLNA PIĆA

aperitivi

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

destilati

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

pivo

1. Jelen
2. Lav
3. Premium pivo: HEINEKEN točeno

domaće rakije

"SRPSKA TROJKA"

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

viski

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines

cider

1. Somersby

*** VINA**

FRANCUSKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon

Rose - Cotes de Provence

SRBIJA

Belo - Aleksić Sevdah

Crveno - Aleksić Nostalgija

Rose - Aleksić Mozaik

Napomena

U dogovoru sa organizatorom kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela

** 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)
Penušavo vino za ceremoniju sečenja torte - Brut dArgent
Mladenački apartman
Stolice
Navlake za stolice (po potrebi)
Platnene salvete
Suknjica za mladenački sto
Cvetni aranžman za mladenački sto
Cvetni aranžmani za sve ostale stolove
Mašina sa balončićima
Protokol menadžer za koordinaciju kompletne svečanosti
Hostese za prijem i koordinaciju gostiju
Uniformisano osoblje: jedan konobar za dva stola
Parking pod video nadzorom (za oko 100 vozila)
Čuvar na parkingu
Bazen sa rasvetom i dekorisanim ostrvom u službi ceremonije venčanja i sečenja mladenačke torte
WiFi u celom objektu
Trajanje svadbe 8 sati uz mogućnost produžetka (svaki naredni započeti sat se plaća 250 eur)

OPŠTE USLUGE UKLJUČENE U CENU:

Svakodnevno koordiniranje na realizaciji događaja
Sugestije u vezi budžeta i efikasno upravljanje troškovima
Izrada kompletnog protokola za sam dan događaja
Saveti u vezi 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

069 111 222 3

e-mail: office@diamondgarden.rs

Web: www.diamondgarden.rs

Instagram: diamondgarden_beograd

Facebook: diamondgardenbeograd

Plaćanje se vrši u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS na dan plaćanja