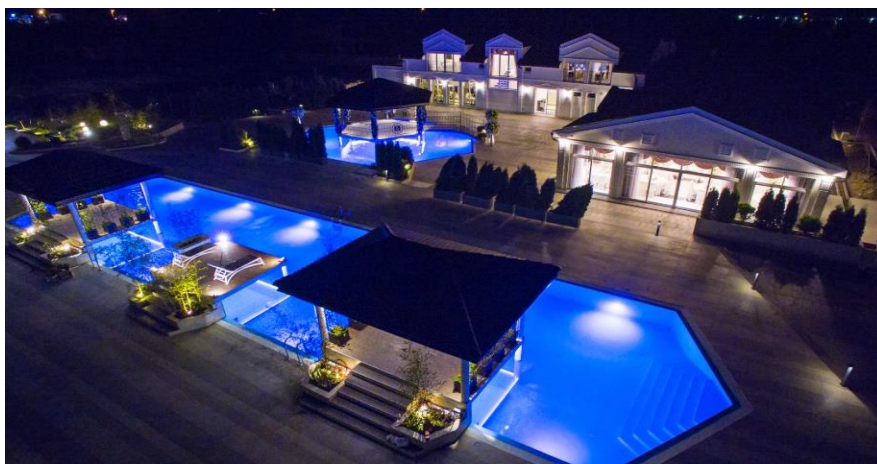




PAKET 3



**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. Camember
7. Brie
8. Gorgonzola
9. Ementaler
10. Grana Padano
11. Gauda
12. Dimljeni sir Karavan
13. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
14. Koziji sir sa crnim tartufima

SALATE

selekcija vezanih salata

1. Mimoza
2. Ruska
3. Pileća
4. Salata sa tunjevinom i farfalama
5. Juneća
6. Mediteranska pileća salata
7. Salata sa morskim plodovima
8. Salata sa hobotnicom

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. Duvan čvarci
9. Hrskave rolnice sa biftekom u sosu od semena bundeve
10. Sushi
11. Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa
12. Karpačo od lososa sa pinjolima
13. Grilovane breskve sa pršutom
14. Pohovana punjena paprika
15. Prebranac (posno)

selekcija svežih salata

1. Grčka
2. Vitaminska
3. Bašta
4. Caprese
5. Cvekla, jabuka, rukola
6. Sveže sezonske salate sa odgovarajućim dresingom
7. Miks zelenih, čeri, parmezan, pinjoli

GLAVNA JELA

1. Njeguški stek
2. Kraljevska svinjska rebra
3. Mlado praseće pečenje
4. Pikantni uštipci
5. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
6. Pileći file sa pršutom i karijem
7. Ćuretina sa 3 vrste pečuraka i prelivom od dimljenog sira
8. Biftek sa kremom belih tartufa
9. Marinirani losos na pireu od brokolija
10. Pačetina sa sosom od višanja
11. Teleći kotleti
12. Pene sa biftekom i sušenim paradajzom
13. Dimljena pastrmka
14. Rižoto sa gamborima
15. Panirane krabe
16. Teletina ispod sača
17. Jagnjeće pečenje

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Pečurke na žaru
3. Grilovano povrće
4. Šargarepa sa susamom
5. Bareno povrće
6. Pire od celera sa crnim tartufima

HLEB

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Hleb od pšeničnog brašna | 9. Beskvasni danski beli hleb |
| 2. Integralni hleb sa semenkama | 10. Beskvasni danski integralni hleb |
| 3. Hleb od heljadinog brašna | 11. Beskvasni danski hleb sa maslinama |
| 4. Hleb od ražanog brašna | 12. Beskvasni danski hleb sa suvim grožđem |
| 5. Baget | 13. Beskvasni danski hleb sa orasima |
| 6. Bele zemičke | |
| 7. Dijet zemičke | |
| 8. Bavarske kiflice | |

* VOĆE

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

* Ponuda svežeg voća zavisi od sezone

BEZALKOHOLNA PIĆA

Gazirani sokovi flašica 0,25 (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
6. Baileys

domaće rakije

"SRPSKA TROJKA"

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

domaće rakije

"HUBERT"

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

destilati

1. Gin Beefeater
2. Vinjak
3. Tekila Olmeca
4. Aperol
5. Vodka Absolut ili Smirnoff
6. Ruski standard platinum
7. Grey Goose

viski

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines
3. Jameson
4. Jack Daniels
5. Johnnie Walker Black
6. Chivas 12yo
7. Glenfiddich 15yo

konjak

1. Courvoisier VSOP

pivo

1. Jelen
2. Lav
3. Premium pivo: HEINEKEN točeno
4. Hacker Pschorr

cider

1. Somersby

energetska pića

1. Guarana
2. Ultra energy
3. Red bull

VINA

FRANCUSKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon

Rose - Cotes de Provence

Penušavo - Brut d'Argent

SRBIJA

Belo - Aleksić Sevdah

Crveno - Aleksić Nostalgija

Rose - Aleksić Mozaik

ŠPANIJA

Belo - Basa

ITALIJA

Crveno - Zolla Primitivo Merlot

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)

Šampanjac za ceremoniju sečenja torte - Dom Perignon

Čokoladna fontana, 7 spratova sa voćnim ražnjićima

(čokoladna fontana je sastavni deo paketa u slučaju kada je na proslavi više od 150 gostiju)

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

Profesionalna klubska rasveta

Osoba za upravljanje svetlom i efektima

Dim mašina sa suvim ledom za prvi mladenački ples

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

Nema ograničenja u trajanju proslave

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 catering (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