



U.R.I USLUGE SMEŠTAJA

ACIN RANČ

PR. Vladimir Krsmanović

Duboka bara, Nova I. br. 18b

11210 Palilula, Beograd

tel: +381 63 264 105

tel/fax: +381 11 274 80 27

e-mail: vladimir.krsmanovic@gmail.com

160-407877-03 Banka Intesa

Matični br. 63528498

PIB: 108547894

**Cene menija za organizaciju različitih vrsta proslava u restoranu
Acin ranč, koje imaju broj gostiju ispod 100.**

MENI I trajanje 5 sati od dogovorenog početka proslave 3.500,00 dinara.

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Pečenica, Budimska,
Kriška belog sira,
Kajmak kugla, Urnebes kugla,
Projica

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj, po osobi
šnicla vrata, šnicla belog
mesa, pileći batak,
ćevapi, kobasica
Prilog: grilovano povrće,
pekarski krompir

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež
krastavac, kupus, ljuta
papričica
Zimski period: file paprike,
kiseli krastavčići, sladak ili
kiseli kupus, feferone

Piće:

Vinjak, Vermut, Vodka
domaća, Pelinkovac (Gorki
list), Džin, Rakija Šljiva,
Rakija Jabuka, Rakija
Viljamovka, Rakija Kajsija,
Rakija Dunja

Vino Belo: Belo podrum
Krsmanović

Vino Crveno: Crveno podrum
Krsmanović

Vino Rose: Rose Rubin

Pivo: Pivo flaširano: Zajačar,
Lav, Jelen.

Gazirni sokovi: Koka kola,
Fanta, Biter

Negazirani sokovi: Jabuka,
Narandža, Breskva, Šumsko
voće

Voda: kisela voda, obična
voda, (flaširana)

Kafa: domaća, nes, espresso,
(kafa se služi kad ko poruči)

MENI II trajanje 5 sati od dogovorenog početka proslave 3.800,00 dinara.

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Pečenica, Budimska,
Kriška belog sira,
Kajmak kugla, Urnebes kugla,
Projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

Po vašem izboru jedna od
čorbi će biti poslužena, u toku
slavlja.

Teleća, juneća, pileća,
jagnjeća, bela, riblja.

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj, šnicla vrata,

šnicla belog mesa, pileći
batak, ćevapi, kobasica
Prilog grilovano povrće,
pekarski krompir

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež
krastavac, kupus, ljuta
papričica
Zimski period: file paprike,
kiseli krastavčići, sladak ili
kiseli kupus, feferone

Piće:

Vinjak, Vermut, Vodka
domaća, Pelinkovac (Gorki
list), Džin, Rakija Šljiva,

Rakija Jabuka, Rakija
Viljamovka, Rakija Kajsija,
Rakija Dunja

Vino Belo: Belo podrum
Krsmanović

Vino Crveno: Crveno podrum
Krsmanović

Vino Rose: Rose Rubin

Pivo: Flaširano Zajačar, Lav,
Jelen.

Gazirni sokovi: Koka kola,
Fanta, Biter

Negazirani sokovi: Jabuka,
Narandža, Breskva, Šumsko
voće

Voda: kisela voda, obična
voda, (flaširana)

Kafa: domaća, nes, espresso,
(kafa se služi kad ko poruči)

MENI III trajanje 5 sati od dogovorenog početka proslave 4.400,00 din

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Pršut
Pečenica,
Budimska,
Kriška belog sira,
Kajmak,
Urnebes,
Projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

Po vašem izboru jedna od čorbi će biti poslužena: u toku slavlja.

Teleća, juneća, pileća,
jagnjeća, bela, riblja.

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Preporuka kuće za najbolji meni, mešavina

1.rebarca sa medom (ili teletina ispod sača),

ćuretina sa mlincima, mešani roštilj.

(sadrži
šnicla vrata, šnicla belog mesa ili pileći štapići u susamu,
pileći batak, ćevapi, kobasica)

ili:

2.mešani roštilj, svinjsko pečenje, ćuretina sa mlincima.

prilog: pekarski krompir i grilovano povrće.

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež krastavac, kupus, ljuta papričica

Zimski period: file paprike, kiseli krastavčići, sladak ili kiseli kupus, feferone

Piće:

Vinjak, Vermut, Džin, Vodka
domaća, Pelinkovac (Gorki list), Rakija Šljiva, Rakija Jabuka, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Dunja
Vino Belo: Belo podrum Krsmanović
Vino Crveno: Crveno podrum Krsmanović
Vino Rose: Rose Rubin
Pivo: Flaširano Zajačar, Lav, Jelen.

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik

Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće, Jagoda

Voda: Kisela voda, obična voda, (flaširana)

Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruč

Dodatak menijima uz posebnu doplatu:

Heineken 0,4 l pored domaćih piva, uvećanje cene za 100 din. po osobi, za menije koji u ponudi ne sadrže isti

Espresso kafa pored domaće kafe, uvećanje cene menija za 120,00 din.

Dodatak buteljke. (Aleksić, Milošević,) 150 din. jedan proizvođač od ponudjenih.

Ubacivanje viskija u ponudu (JAMESON, Johnnie Walker, Ballantine's) 200,00 din. jedan od ponuđenih.

Strani alkohol, se nudi po cenama iz dnevnog menija, sem menija koji sadrže isti.

Barski stolovi iznajmljivanje po komadu sa presvlakom 1.200,00 din.

- **Meni pod rednim brojem 3, može biti poslužen i na švedskom stolu po želji.**

- **Ukoliko neko od gostiju posti ili je vegan ili je vegetarijanac, za njih pravimo kompletno posebne menije u dogovoru sa vama.**

Napomena:

Za sve menije obavezno je navesti tačan broj gostiju 24 časa pre zakazane proslave i to slanjem SMS poruke na +381 63 264 105, sa rasporedom koji bi prethodno bio nacrtan, koji broj gostiju će biti i naplaćen, i to u slučaju dolaska tačnog ili manjeg broja gostiju od prijavljenog broja. U slučaju dolaska većeg broja gostiju, ugovorena cena i usluga će se primenjivati i za dodatne goste.

Obezbeđen besplatan parking za sve goste.

Mala deca koja ne sede sama, to jest bez pomoći roditelja, se ne računaju u goste ali se za njih ni ne pravi posebno mesto. Starija deca do 12 godina se računaju po ceni od 50% ponudjenog menij i imaju svoje mesto za stolom, a ukoliko želite da se prave i posebna mesta za malu decu, onda se računaju kao deca uzrasta do 12 godina.

Brojevi za stolove.(ukoliko dodje do loma ili nestajanja broja, cena koja se plaća, po broju iznosi 2.000,00 din., a cena drugog oštećenog inventara prema ceni koštanja).

Što se tiče dekoracije, nešto što ide u paketu sa menijima su beli stolnjaci, salvete u boji (Crvene, Plave, Bež, Zelene, Žute, Narandžaste, bebi rose, ljubičaste, Bele.), po vašem izboru koje želite.

Domaćinima dajemo jednu sobu; koju mogu koristiti u toku tog dana za presvlačenje, odmor male dece.

Svaki sat produžetka naplaćuje se 50.000,00 din.

Fotografisanje:

Imamo fotografa sa kojim radimo i za njega i njegov tim ne plaćate ništa dodatno (odnosno ekipa za fotografisanje se ne ubraja u goste). Ukoliko dovodite svog fotografa, za njega i svakog člana njegovog tima, naplaćuje se cena menija kao i za svakog drugog gosta (a posluženje će im biti obezbeđeno kao i drugim gostima). Navedeni način naplate primenjuje se i za muzičare, ukoliko ih angažujete.

Ukoliko broj gostiju nedelju dana pre proslave bude uvećan preko broja od 100 gostiju, cena menija po osobi će biti umanjena za 5%, a ukoliko bude broj gostiju umanjen na broj ispod 75 gostiju onda će cena biti uvećana za 5% po osobi.

Za broj gostiju koji spada u kategorije od 40-80, zadržavamo pravo da zakažemo još jednu proslavu pored vaše, koja će se obavljati u drugoj Sali, ili u bašti u zavisnosti od vremenskih prilika.

Zadržavamo pravo, da cene prilagođavamo rastu cena: hrane, pića i energenata, do održavanja proslave, a naj kasnije, nedelju dana pre, po dogovoru, ukoliko bilo koji od odlučujućih faktora zabeleži rast veći od 5%.



Predlozi menija za vaše savršeno venčanje. Uz svaki meni uključena je flaša penušavog vina koja se služi uz tortu kao i mladenački apartman. Mogućnost angažovanja fotografa restorana uz pogodnosti.

MENI I trajanje 7 sati 33,00 €

Predjelo poslužujemo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut,
pečenica,
kanada,
suvi svinjski vrat,
sir kriška,
kajmak kugla
urnebes kugla,
projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

Po vašem izboru
teleća,
juneća,
pileća,
jagnjeća,
bela,
riblja.

Glavno jelo poslužujemo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj porcija sadrži:
šnicla vrata, šnicla belog mesa
ili štapići u susamu, pileći batak ,
ćevapi, kobasica

Po želji ide miks mešanog roštilja sa pečenjem.

jagnjetina, prasetina

prilog: pekarski krompir,
grilovano povrće

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež
krastavac, kupus, ljuta papričica
zimski period: file paprike, kiseli
krastavčići, sladak ili kiseli
kupus, feferone

Piće:

Vinjak, Vermut, Vodka domaća,
Pelinkovac (Gorki list), Džin,
Rakija Šljiva, Rakija Viljamovka,
Rakija Kajsija, Rakija Dunja, Rakija
Jabuka.

Vino Belo: podrum Krsmanović

Vino Crveno: podrum Krsmanović

Vino Rose: Rubin

Pivo: Flaširano pivo, zajačarsko,
jelen, lav, kalzberg

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta,

Biter, tonik, Koka kola zero, Sprite

Negazirani sokovi: Jabuka,

Narandža, Breskva, Šumsko voće,
Jagoda.

Voda: kisela voda, obična voda
(flaširana)

Kafa: domaća kafa

(kafa se služi kad ko poruči)

MENI II trajanje 7 sati 35,00 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut,
pečenica,
kanada,
suvi svinjski vrat,
sir kriška,
kajmak kugla,
urnebes kugla,
projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

Po vašem izboru
teleća, juneća, pileća, jagnjeća,
bela, riblja.

Toplo predjelo (forlagovanje u tanjire)

Birate od navednog jedno koje će se služiti tog dana:

Sarmice od zelja sa kiselim
mlekom
sarme od kiselog kupusa

Pohovani kačkavalj,
Pečurke na žaru

Glavno jelo(na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj porcija sadrži:
šnicla vrata, šnicla belog mesa
ili štapići u susamu, pileći batak ,
ćevapi, kobasica

Po želji ide miks mešanog roštilja sa pečenjem.

jagnjetina, prasetina

prilog: pekarski krompir,
grilovano povrće

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež
krastavac, kupus, ljuta papričica

zimski period: file paprike, kiseli
krastavčići, sladak ili kiseli kupus,
feferone

Piće:

Vinjak, Vermut, Vodka domaća,
Pelinkovac (Gorki list), Džin,
Rakija Šljiva, Rakija Viljamovka,
Rakija Kajsija, Rakija Dunja, Rakija
Jabuka.

Vino Belo: podrum Krsmanović

Vino Crveno: podrum Krsmanović

Vino Rose: Rubin

Pivo: Flaširano pivo, zajačarsko,
jelen, lav, kalzberg

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta,
Biter, tonik, Koka kola zero, Sprite

Negazirani sokovi: Jabuka,
Narandža, Breskva, Šumsko voće,
Jagoda.

Voda: kisela voda, obična voda
(flaširana)

Kafa: domaća kafa

(kafa se služi kad ko poruči)

MENI III trajanje 7 sati 38,50 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut, pečenica, kanada, suvi svinjski vrat, sir kriška, kajmak kugla, urnebes kugla, projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

Birate od navednog jedno koje će se služiti tog dana: teleća, juneća, pileća, jagnjeća, bela, riblja

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Preporuka kuće za najbolji meni, mešavina

Rebarca sa medom (ili teletina ispod sača), ćuretina sa mlincima, mešani roštilj.

Mešani roštilj sadrži:

šnicla vrata, šnicla belog mesa ili pileći štapići u susamu, pileći batak, ćevapi, kobasica

mogućnost odabira za glavno jelo:

mešavina roštilja i pečenja, (jedno po izboru, Prasetina, Jagnjetina) sa još dva jela iz preporuke kuće.

Prilog: pekarski krompir i grilovano povrće, pomfrit, rižoto, ili nešto po vašem izboru

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež krastavac, kupus, ljuta papričica

zimski period: file paprike, kiseli krastavčići, sladak ili kiseli kupus, feferone

Piće

Vinjak, Vermut, Vodka domaća, Pelinkovac (Gorki list), Džin, Rakija Šljiva, Rakija Dunja, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Jabuka

Vino Belo: podrum

Krsmanović

Vino Rose: Rose Rubin

Crveno vino: podrum

Krsmanović

Pivo: Pivo flaširano Zajačar, Lav, Jelen, Kalzbrg,

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik, koka kola zero, sprite.

Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće, jagda.

Voda: kisela voda, Obična voda (flaširana)

Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruči)

MENI IV trajanje 7 sati 41,50 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut, pečenica, kanada, suvi svinjski vrat, sir kriška, kajmak kugla, urnebes kugla, projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

Birate od navednog jedno koje će se služiti tog dana: teleća, juneća, pileća, jagnjeća, bela, riblja

Toplo predjelo (forlagovanje u tanjire)

Birate od navednog jedno koje će se služiti tog dana:

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom
sarme od kiselog kupusa
Pohovani kačkavalj,
Pečurke na žaru

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Preporuka kuće za najbolji meni, mešavina

Rebarca sa medom (ili teletina ispod sača), ćuretina sa mlincima, mešani roštilj.

Mešani roštilj sadrži:

šnicla vrata, šnicla belog mesa ili pileći štapići u susamu, pileći batak, ćevapi, kobasica

mogućnost odabira za glavno jelo:

mešavina roštilja i pečenja, (jedno po izboru, Prasetina, Jagnjetina) sa još dva jela iz preporuke kuće.

Prilog: pekarski krompir i grilovano povrće, pomfrit, rižoto, ili nešto po vašem izboru

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajz, svež krastavac, kupus, ljuta papričica

zimski period: file paprike, kiseli krastavčići, sladak ili kiseli kupus, feferone

Piće

Vinjak, Vermut, Vodka domaća, Pelinkovac (Gorki list), Džin, Rakija Šljiva, Rakija Dunja, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Jabuka

Vino Belo: podrum

Krsmanović

Vino Rose: Rose Rubin

Crveno vino: podrum

Krsmanović

Pivo: Pivo flaširano Zajačar, Lav, Jelen, Kalzbrg,

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik, Koka kola zero, Sprite.

Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće, Jagoda

Voda: kisela voda, Obična voda (flaširana)

Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruči)

MENI V PONUDA PO PRINCIPU ŠVEDSKOG STOLA, trajanje 7 sati, 48,00 €

Ponuda hrane

Na švedskom stolu je poslužena istovremeno i stalno se tokom slavlja dopunjava.

goveđi pršut,
pečenica,
kanada,
suvi svinjski vrat,
beli sir,
kajmak,
kačkavalj,
urnebes salata,
ruska salata,
mimoza salata,
meksička salata,
vitaminska salata,
pohovani kačkavalj,
gibanica,
proja,
prebranac,
podvarak,

rižoto,
pekarski krompir,
šnicla vrata,
šnicla belog mesa,
pileći kroketi u susamu,
pileći batak,
ćuretina sa mlincima,
piletina u kajmaku sa pršutom,
leskovačka mućkalica,
praseće pečenje,
jagneće pečenje,
fileti soma,
grilovano povrće,
paradajz, svež krastavac,
kupus,
ljuta papričica

Piće:

Vinjak, Vermut, Vodka
domaća, Pelinkovac (Gorki list), Džin, Rakija Šljiva, Rakija Dunja, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Jabuka, viski: Johnnie Walker, Ballantine's, ili umesto ta dva viskija JAMESON
Vino Belo: Buteljke Aleskić Žuti cvet, podrum Milošević, podrum Krsmanović
Vino Rose: Buteljke Aleksić Barbara, podrum Milošević, podrum Krsmanović
Crveno vino: Buteljke Aleksić Kardaš, podrum Milošević, podrum Krsmanović
Pivo: Pivo Flaširano: Lav, Kalzberg, Zajačarsko, Jelen, Heineken
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik, Koka kola zero, Sprite.
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće, Jagoda.
Voda: Kisela voda, Obična voda (flaširana)
Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruči).

U mogućnosti smo da vam uz ovaj meni ponudimo i postavljanje 5 barskih stolova sa navlakama, raspoređenih po vašoj želji.

Ukoliko neko od gostiju posti, ili je vegan, ili je vegetarijanac za njih pravimo kompletno posebne menije u dogovoru sa vama.

Dodatak menjima uz posebnu doplatu:

Heineken 0,4 l pored domaćih piva, uvećanje cene za 100 din. po osobi, za menije koji u ponudi ne sadrže isti

Espresso kafa pored domaće kafe, uvećanje cene menija za 120,00 din.

Dodatak buteljke. (Aleksić, Milošević,) 150 din. jedan proizvođač od ponudjenih.

Ubacivanje viskija u ponudu (JAMESON, Johnnie Walker, Ballantine's) 200,00 din. jedan od ponuđenih.

Strani alkohol, se nudi po cenama iz dnevnog menija, sem menija koji sadrže isti.

Barski stolovi iznajmljivanje po komadu sa presvlakom 1.200,00 din.

Napomena:

Za sve menije obavezno je navesti tačan broj gostiju 24 časa pre zakazane proslave i to slanjem SMS poruke na +381 63 264 105, sa rasporedom koji bi prethodno bio nacrtan, koji broj gostiju će biti i naplaćen, i to u slučaju dolaska tačnog ili manjeg broja gostiju od prijavljenog broja. U slučaju dolaska većeg broja gostiju, ugovorena cena i usluga će se primenjivati i za dodatne goste.

Mala deca koja ne sede sama, to jest bez pomoći roditelja, se ne računaju u goste ali se za njih ni ne pravi posebno mesto. Starija deca do 12 godina se računaju po ceni od 50% ponudjenog menija i imaju svoje mesto za stolom, a ukoliko želite da se prave i posebna mesta za malu decu, onda se računaju kao deca uzrasta do 12 godina.

Svaki sat produžetka naplaćuje se od 50.000,00 din. - 80.000,00 din. U zavisnosti od prijavljenog broja gostiju, ispod 70=50.000,00 din, preko 70=80.000,00 din.

Fotografisanje

Imamo fotografa sa kojim radimo i za njega i njegov tim ne plaćate ništa dodatno. (odnosno ekipa za fotografisanje se ne ubraja u gost). Ukoliko dovodite svog fotografa, za njega i svakog člana njegovog tima, naplaćuje se cena menija kao i za svakog drugog gosta (a poslužjenje će im biti obezbeđeno kao i drugim gostima). Navedeni način naplate primenjuje se i za muzičare ukoliko ih angažujete.

Što se tiče dekoracije, nešto što ide u paketu sa menijima su beli stolnjaci, salvete u boji (Crvene, Plave, Bež, Zelene, Žute, Narandžaste, bebi rose, ljubičaste, Bele.), koju želite. Prostor koji je namenjen za sam čin venčanja (stavljamo sto sa stolnjakom i oblačimo 25-30 stolica u elegantno belo platno u prostoru predviđenom za sam čin venčanja, koje poređamo na samom mestu ceremonije), mašne na tim stolicama i dodatna dekoracija, ukoliko smatrate da je potrebna, nije uključena u cenu, možete je uraditi u sopstvenoj režiji ili angažovati neku profesionalnu dekoraciju.

Brojevi za stolove (ukoliko dodje do loma ili nestajanja broja, cena koja se plaća, po broju iznosi 2.000,00 din., a cena drugog oštećenog inventara prema ceni koštanja).

Možemo vam od stolnjaka napraviti prekrivač za mladenački sto, u koliko ne naručite posebno

Parking obezbeđen za sva vozila u okviru imanja.

Mladencima dajemo jednu sobu; koju mogu koristiti u toku tog dana za presvlačenje, naravno mogu i da prenoće ukoliko žele.

Za broj gostiju koji spada u kategorije od 40-80, zadržavamo pravo da zakažemo još jednu proslavu pored vaše, koja će se obavljati u drugoj Sali ili u bašti u zavisnosti od vremenskih prilika.

Svi meniji podrazumevaju broj od najmanje 80 odraslih gostiju. Ukoliko je broj manji od 80 gostiju, meniji se uvećavaju za 15 %, minimum gostiju je 40.

Zadržavamo pravo, da cene prilagođavamo rastu cena: hrane, pića i energenata, do održavanja proslave, a naj kasnije, nedelju dana pre, po dogovoru, ukoliko bilo koji od odlučujućih faktora zabeleži rast veći od 5%.