



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 preko 80.**

MENI I trajanje 5 sati od trenutka ulaska u salu. 2.850,00 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 trenutka ulaska u salu. 3.150,00 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), 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 trenutka ulaska u salu 3.450,00 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, piletina u kajmaku i 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

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

Dodatak menijima.

- Heineken 0,4 pored domaćih piva, uvećanje cene menija za 140,00 din.
- Espresso kafa pored domaće kafe, uvećanje cene menija za 70,00 din.
- Strani alkohol, se nudi po cenama iz menija
- Meni pod rednim brojem 3. može biti poslužen i na švedskom stolu po želji.

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.

Svaki sat produžetka naplaćuje se 30.000,00 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 poslužjenje 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 smanjen na broj ispod 80 gostiju, cena menija po osobi će biti uvećana za 5%, a ukoliko bude broj gostiju umanjen na broj ispod 60 gostiju onda će cena biti uvećana za 10% po osobi.

Za broj gostiju koji spada u kategorije od 30-80, 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%.



U.R.I USLUGE SMEŠTAJA

ACIN RANČ

PR. Vladimir Krsmanović

Duboka bara, Nova 1. 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 80.**

MENI I trajanje 5 sati od trenutka ulaska u salu. 2.950,00 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
papičica
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 trenutka ulaska u salu. 3.300,00 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
papičica
Zimski period: file paprike,
kiseli krastavčići, sladak ili
kiseli kupus, feferone

Piće:

Vinjak, Vermut, 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

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 trenutka ulaska u salu 3.600,00 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, piletina u kajmaku i 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

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

Dodatak menijima.

- Heineken 0,4 pored domaćih piva, uvećanje cene menija za 140,00 din.
- Espresso kafa pored domaće kafe, uvećanje cene menija za 70,00 din.
- Strani alkohol, se nudi po cenama iz menija
- Meni pod rednim brojem 3, može biti poslužen i na švedskom stolu po želji.

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.

Svaki sat produžetka naplaćuje se 25.000,00 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 poslužjenje 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 80 gostiju, cena menija po osobi će biti umanjena za 5%, a ukoliko bude broj gostiju umanjen na broj ispod 60 gostiju onda će cena biti uvećana za 10% po osobi.

Za broj gostiju koji spada u kategorije od 30-80, 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%.



Restoran **ACIN RANČ**
Kontakt telefon: **063 264 105**
e-mail. vladimir.krsmanovic@gmail.com

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 7-8 sati 27,00 €

Predjelo poslužujemo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut,
pečenica,
budimska,
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

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta,
Biter, tonik.

Negazirani sokovi: Jabuka,
Narandža, Breskva, Šumsko voće

Voda: kisela voda, obična voda
(flaširana)

Kafa: domaća kafa

(kafa se služi kad ko poruči)

MENI II trajanje 7-8 sati 29,50 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut,
pečenica,
budimska,
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

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta,
Biter, tonik.

Negazirani sokovi: Jabuka,
Narandža, Breskva, Šumsko voće

Voda: kisela voda, obična voda
(flaširana)

Kafa: domaća kafa

(kafa se služi kad ko poruči)

MENI III trajanje 7-8 sati 32,50 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut, pečenica, budimska, suvi 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, piletina u kajmaku i 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), Dzin, 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, Tuborg
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće.
Voda: kisela voda, Obična voda (flaširana)
Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruči)

MENI IV trajanje 7-8 sati 34,50 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut, pečenica, budimska, suvi 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, piletina u kajmaku i 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), Dzin, 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, Tuborg
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće.
Voda: kisela voda, Obična voda (flaširana)
Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruči)

MENI V PONUDA PO PRINCIPU ŠVEDSKOG STOLA, trajanje 7-8 sati, 37,00 €

Ponuda hrane

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

goveđi pršut,
pečenica,
budimska,
suvi 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,
jagnjeće pečenje,
fileti soma,
grilovano povrće,
paradajz, svež krastavac,
kupus,
ljuta papričica

Piće:

Vinjak, Vermut, Vodka
domaća, Pelinkovac (Gorki list), Rakija Šljiva, Rakija Dunja, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Jabuka,
viski: Johnnie Walker, Ballantine's,
Vino Belo: Buteljke Plantaže, podrum Milošević, Tikveš, podrum Krsmanović
Vino Rose: Buteljke Plantaže, podrum Milošević, Tikveš, podrum Krsmanović
Crveno vino: Buteljke Plantaže, podrum Milošević, Tikveš, podrum Krsmanović
Pivo: Pivo Flaširano: Lav, Kalzberg, Zajačarsko, Jelen, Heineken
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter, Tonik
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva, Šumsko voće
Voda: Kisela voda, Obična voda (flaširana)
Kafa: domaća, nes, espresso, (kafa se služi kad ko poruči)

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

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 i Nes kafe (u zavisnosti od menija, koji je sadrži ili ne) cena po osobi + 70,00 din.

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

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 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 20.000,00 din. – 30.000,00 din. U zavisnosti od prijavljenog broja gostiju, ispod 70=20.000,00 din, preko 70=30.000,00 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 koju želite, prostor koji je namenjen za sam čin venčanja (stavljamo sto sa stolnjakom i oblačimo 25-30 stolica u belo platno, koje poređamo na samom mestu ceremonije), mašne na tim stolicama i dodatna dekoracija nije uključena u cenu, možete je uraditi u sopstvenoj režiji ili angažovati neku profesionalnu dekoraciju.

Za broj gostiju koji spada u kategorije od 30-80, 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. U koliko je broj manji od 80 meniji se uvećavaju za 10 % do 15 %, minimum gostiju je 35.

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%.