



U.R.I USLUGE SMEŠTAJA

ACIN RANČ

PR. Vladimir Krsmanović

Duboka bara, Nova 1. br. 18b

11210 Duboka bara, 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,

MENI I trajanje 5 sati od trenutka ulaska u salu.

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

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

pileći batak,
ćevapi,
kobasica
Prilog grilovano povrće,
pekerski krompir

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

Letnji period: paradajiz,
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: domaće Belo
vinarija Krsmanović
Vino Crveno: domaće
Crveno vinarija
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 kafa kada ko
poruči

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj, po osobi
šnicla vrata,
šnicla belog mesa

MENI II trajanje 5 sati od trenutka ulaska u salu.

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

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

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj,
šnicla vrata,
šnicla belog mesa
pileći batak,
ćevapi,
kobasica
Prilog grilovano povrće,
pekerski krompir

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: domaće Belo
vinarija Krsmanović
Vino Crveno: domaće
Crveno vinarija
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 kafa kada ko
poruči

Čorba (forlagovanje u tanjire)

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

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

Sezonska salata (na ovalima koji se dopunjavaju)

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

MENI III trajanje 5 sati od trenutka ulaska u salu

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)

Mešani roštilj, 400 g po osobi
šnicla vrata, šnicla belog mesa ili pileći štapići u susamu,

pileći batak, ćevapi, kobasica

Ili mešavina roštilja i svinjskog pečenja,

Preporuka kuće za najbolji meni, mešavina

teletine ispod sača (ili rebarca sa medom), ćuretina sa mlincima, piletina u kajmaku i roštilj.

i naravno u dogovoru sa vama 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, Vodka domaća, Pelinkovac (Gorki list), Rakija Šljiva, Rakija Jabuka, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Dunja

Vino Belo: domaće Belo

Vino Crveno: domaće Crveno

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 kafa kada ko poruči, i Nes kafa.

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.

U koliko 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 menija, 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 20.000,00 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 (bez obzira da li će se poslužiti a poslužjenje će im biti posluženo 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 75 gostiju, cena menija po osobi će biti uvećana za 5%, a ukoliko bude broj gostiju ispod 55, 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.



Cene menija za organizaciju venčanja u restoranu Acin ranč

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 25,00 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut
pečenica,
kulen,
sir,
kajmak,
ruska salata ili urnebes,
projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

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

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj,

šnicla vrata,
šnicla belog mesa
pileći batak,
čevapi,
kobasica
po želji pečenje
jagnjetina, prasetina
prilog 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 Viljamovka, Rakija Kajsija,
Rakija Dunja, Rakija Jabuka.
Vino Belo: domaće belo, vinarija
Krsmanović
Vino Crveno: domaće crveno, vinarija
Krsmanović
Vino Rose: Rose Rubin
Pivo: Flaširano pivo, zajačarsko, jelen, lav
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža,
Breskva
Voda: kisela voda, obična voda
(flaširana)
Kafa: domaća kafa kada ko poruči

MENI II trajanje 7-8 sati 27,00 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut
pečenica,
kulen,
sir,
kajmak,
ruska salata ili urnebes,
projica

Čorba (forlagovanje u tanjire)

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

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Mešani roštilj,
šnicla vrata,
šnicla belog mesa
pileći batak,

čevapi,
kobasica
po želji pečenje
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

Toplo predjelo (forlagovanje u tanjire)

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom
(Letnji period)
sarme od kiselog kupusa

(Zimski period)

Pohovani kačkavalj, Pečurke na žaru

Piće

Vinjak, Vermut, Vodka domaća, Pelinkovac
(Gorki list), Rakija Šljiva, Rakija
Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Dunja,
Rakija Jabuka.
Vino Belo: domaće belo, vinarija
Krsmanović
Vino Crveno: domaće crveno, vinarija
Krsmanović
Vino Rose: Rose Rubin
Pivo: Flaširano pivo, zajačarsko, jelen, lav
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža,
Breskva
Voda: kisela voda, obična voda (flaširana)
Kafa: domaća kafa kada ko poruči

MENI III trajanje 7-8 sati 30,00 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut,
pečenica,
kulen,
sir,
kajmak,
ruska salata ili urnebes, projica
pita sa sirom ili pita sa mesom

Čorba (forlagovanje u tanjire)

teleća, juneća, pileća, jagnjeća, bela,
riblja)

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Teletina pod sačem (ili rebarca sa
medom), grilovana piletina u pršuti i
kajmaku, ćuretina sa mlincima

po želji pečenje (jagnjetina,
prasetina)
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), Rakija Šljiva, Rakija Dunja, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Jabuka

Vino Belo: domaće vino, vinarija Krsmanović

Vino Rose: Rose Rubin

Crveno vino: domaće vino, vinarija Krsmanović

Pivo: Pivo flaširano Zajačar, Lav, Jelen Heineken, Amstel

Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter

Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva

Voda: kisela voda, Obična voda (flaširana)

Kafa: domaća kafa kad ko poruči, Nes kafa

MENI IV trajanje 7-8 sati 32,00 €

Predjelo na ovalima ili pojedinačno

Goveđi pršut, pečenica, kulen, sir, kajmak, ruska salata ili urnebes, projica pita sa sirom ili pita sa mesom

Čorba (forlagovanje u tanjire)

teleća, juneća, pileća, jagnjeća, bela, riblja

Toplo predjelo (forlagovanje u tanjire)

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom (Letnji period)
sarme od kiselog kupusa (zimski period)
Pohovani kačkavalj
Pečurke na žaru

Glavno jelo (na ovalima koji se dopunjavaju)

Teletina pod sačem(ili rebarca sa medom),, grilovana piletina u pršuti i kajmaku, ćuretina sa mlincima po želji pečenje (jagnjetina, prasetina)
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), Rakija Šljiva, Rakija Dunja, Rakija Viljamovka, Rakija Kajsija, Rakija Jabuka viski Johnnie walker, Ballantine's
Vino Belo: Buteljke Plantaže, podrum milošević, Tikveš, vinarija Krsmanović
Vino Rose: Buteljke Plantaže, Tikveš, Rubin, Milošević, vinarija Krsmanović
Crveno vino: Buteljke Plantaže, podrum milošević, Tikveš, vinarija Krsmanović
Pivo: Pivo flaširano Lav, Zajačarsko, Jelen, Heineken, Amstel
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva
Voda: kisela voda, Obična voda (flaširana)
Kafa: domaća kafa kad ko poruči, Nes kafa

MENI V PONUDA PO PRINCIPU ŠVEDSKOG STOLA, trajanje 7-8 sati, 35,00 €

Ponuda hrane

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

Njeguški pršut, goveđi pršut, pečenica, kulen, beli sir, kajmak, kačkavalj, urnebes salata, ruska salata, mimoza salata, meksička salata, vitaminska salata, pohovani kačkavalj, gibanica, proja, prebranac, rižoto, pekarski krompir, krompir,

pita sa mesom, banjalučki ćevapi, leskovački uštipci, šnicla vrata, bela vešalica, pileći kroketi u susamu, pileći batac, ćuretina sa mlincima, leskovačka mučkalica, praseće pečenje, jagnjeće pečenje, fileti soma, grilovano povrće, Sezonska salata
Letnji period: paradajz, svež krastavac, kupus, ljuta papričica
zimski period: file paprike, kiseli krastavčići, sladak ili kiseli kupus, feferone
Voćna korpa

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, vinarija Krsmanović
Vino Rose: Buteljke Plantaže, Tikveš, Rubin, Milošević, vinarija Krsmanović
Crveno vino: Buteljke Plantaže, podrum milošević, Tikveš, vinarija Krsmanović
Pivo: Pivo Flaširano: Lav, Amstel, Zajačarsko, Jelen, Heineken
Gazirni sokovi: Koka kola, Fanta, Biter
Negazirani sokovi: Jabuka, Narandža, Breskva
Voda: Kiswla voda, Obična voda (flaširana)
Kafa: domaća kafa kad ko poruči, Nes kafa

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 + 50,00 din. Strani alkohol, se nudi po cenama iz dnevnog menija, sem menija koji sadrže isti.

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 menija, 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 15.000,00 din. – 30.000,00 din. Od zavisnosti prijavljenog broja gostiju, ispod 70=15,000 din, preko 70=30,000 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 (bez obzira da li će se poslužiti, a poslužjenje će im biti posluženo kao i drugim gostima). Navedeni način naplate primenjuje se i za muzičare ukoliko ih angažujete.

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 70 odraslih gostiju. U koliko je broj manji od 70 meniji se uvećavaju za 10 % do 15 %, minimum gostiju je 30.

Restoran nudi i uslugu dekoracije mladenačkog stola, stola za matičara, salвете, brojevi za stolove, prekrivači za stolove i stolice u odabranoj boji sa paletom mašni po vašem izboru u dogovoru sa našim dekoraterima, za cenu od 2,5 eura po osobi.

Zadržavamo pravo, da cene prilagođavamo rastu cena: hrane, pića i energenata, do održavanja proslave, a naj kasnije, nedelju dana pre, po dogovoru.