

Diamond Garden



PAKET 1

HLADNA PREDJELA

1. Njeguški pršut
2. Pečenica
3. Goveđa pršuta
4. Kulen
5. Sjenički mladi sir
6. Feta sir
7. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
8. Ementaler
9. Camember
10. Gorgonzola
11. Gauda
12. Karavan
13. Kajmak
14. Rolati sa spanaćem i paprikom
15. Pita sa sirom
16. Pita sa mesom
17. Pita sa pečurkama (posno)
18. Mini projice
19. Pohovana punjena paprika
20. Pečurke na žaru
21. Prebranac

SELEKCIJA SVEŽIH SALATA

1. Ruska salata
2. Salata mimoza
3. Pileća salata
4. Salata sa tunjevinom i farfalama
5. Sveže sezonske salate sa odgovarajućim dresingom
6. Grčka salata
7. Vitaminska
8. Caprese
9. Cvekla, jabuka, rokola

GLAVNA JELA

1. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
2. Mini Karađorđeva
3. Pileći file sa pršutom i karijem
4. Pikantni uštipci
5. Dimljena pastrmka
6. Pene sa spanaćem i mocarelom
7. Piletina u susamu

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Grilovano povrće
3. Pohovani celer ili šargarepa sa susamom

HLEB

1. Hleb od pšeničnog brašna
2. Integralni hleb sa semenkama
3. Hleb od heljadinog brašna
4. Hleb od ražanog brašna
5. Baget
6. Bele zemičke
7. Dijet zemičke
8. Bavarske kiflice

VOĆE

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

Ponuda svežeg voća zavisi od sezone



PONUĐA PIĆA

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

Kafa

ALKOHOLNA PIĆA

APERITIVI

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

DOMAĆE RAKIJE

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

DESTILATI

1. Gin
2. Vinjak
3. Tekila
4. Votka Absolut
5. Votka Smirnoff

VISKI

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines

PIVO

1. Heineken točeno
2. Zaječarsko
3. Jelen
4. Lav

CIDER

Somersby

VINA

Francuska vina – belo (Domaine Sainte Cecile Chardonnay)

Francuska vina – roze (Cotes de Provence)

Francuska vina – crveno (Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon)

Napomena

U dogovoru sa slavljenicima kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela po izboru

U CENU JE URAČUNATO

Hrana po izboru iz menija

Piće

Welcome drink (aperol spritz, mojito, tequila sunrise, blue lagoon)

Šampanjac za ceremoniju sečenja torte – Brut dArgent

Mladenački apartman



Navlake za stolice

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 servisiranje dva stola

Parking mesta

Čuvar na parkingu

Bazen sa rasvetom i dekorisanim ostrvom u službi ceremonije venčanja

Besplatan WiFi u celom objektu

Posebne pogodnosti za katering (doček gostiju kući)

Specijalni popusti kod svih naših saradnika

Trajanje svadbe 7 sati uz mogućnost produžetka

(svaki naredni započeti sat se plaća 250 eura i piće po utrošku)

Konačan spisak gostiju se dostavlja 24h pre početka događaja

Za decu od 0 do 7,99 se ne plaća ništa, od 8 do 11,99 plaća se 50%

a 12+ pun iznos dogovorene cene

Za muzičare se plaća pun iznos

Diamond Garden ima ugovor sa firmom Photodistrict

www.photodistrict.rs,

koja ima ekskluzivno pravo na fotografisanje

i prodaju slika u objektu, kao i na video materijal



DIAMOND
GARDEN

Za srećnu ljubav, skladan odnos i savršen brak i onako još nije pronađen univerzalni recept, ali naša pomoć i malo mašte jeste univerzalni recept za vaš savršen početak

+381 69 111 222 3

e-mail: diamondgarden.bg@gmail.com

Web: www.diamondgarden.rs

Instagram: [diamondgarden_beograd](https://www.instagram.com/diamondgarden_beograd)

Facebook: [diamondgardenbeograd](https://www.facebook.com/diamondgardenbeograd)

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