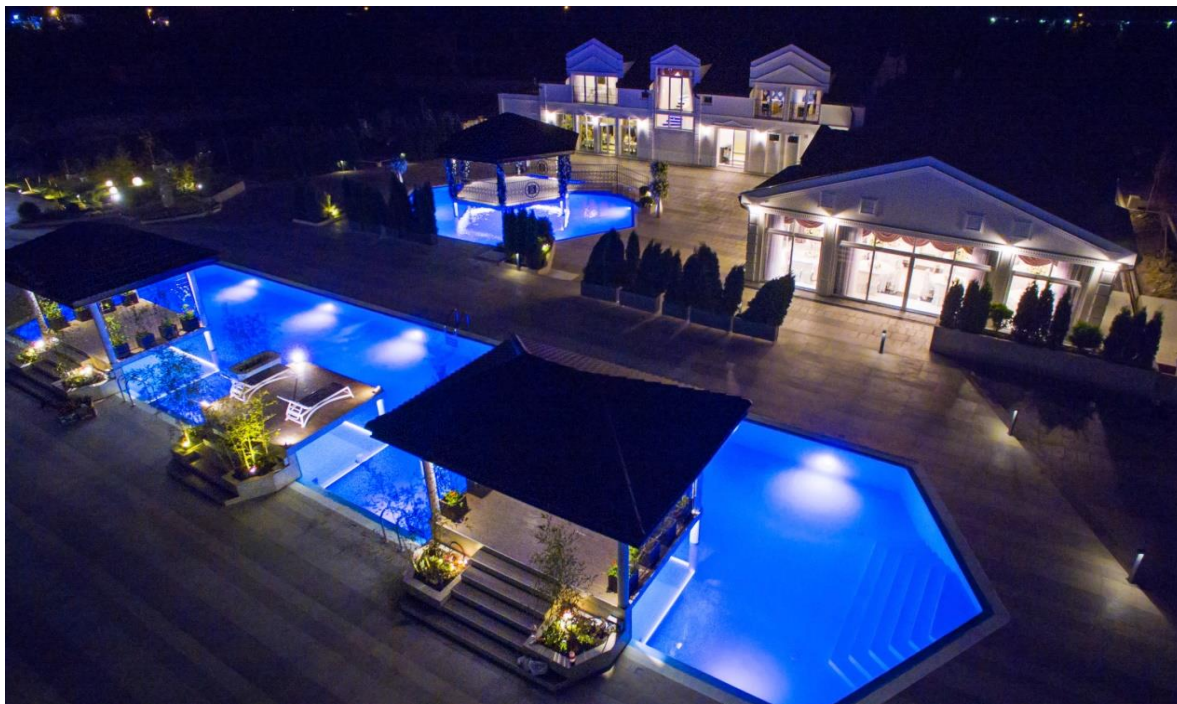


# Diamond Garden



## PAKET 3

### HLADNA PREDJELA

1. Njeguški pršut
2. Pečenica
3. Goveđa pršuta
4. Kulen
5. Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa
6. Sushi
7. Sjenički mladi sir
8. Feta sir
9. Sirevi sa kondimentima  
i začinskim biljem
10. Koziji sir sa crnim tartufima
11. Brie
12. Camember
13. Gorgonzola
14. Ementaler
15. Grana Padano
16. Gauda
17. Karavan
18. Kajmak
19. Duvan čvarci
20. Rolati sa spanaćem i paprikom
21. Pita sa sirom
22. Pita sa mesom
23. Pita sa pečurkama (posno)
24. Mini projice
25. Pohovana punjena paprika
26. Hrskave rolnice sa biftekom  
u sosu od semena bundeve
27. Grilovane breskve sa pršutom
28. Karpačo od lososa sa pinjolima
29. Pečurke na žaru
30. Prebranac

## SELEKCIJA SVEŽIH SALATA

1. Ruska salata
3. Pileća salata
4. [Juneća salata](#)
5. Salata sa tunjevinom i farfalama
6. [Mediteranska pileća salata](#)
7. [Salata sa morskim plodovima](#)
8. [Salata sa hobotnicom](#)
9. [Mix zelenih, čeri, parmesan, pinjoli](#)
10. Caprese
12. Vitaminska
13. Cvekla, jabuka, rukola
14. Sveže sezonske salate sa odgovarajućim dresingom

## GLAVNA JELA

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

## PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Grilovano povrće
3. Pohovani celer ili šargarepa sa susamom
4. [Bareno povrće](#)
5. [Pire od celera sa crnim tartufima](#)

## HLEB

1. Hleb od pšeničnog brašna
2. Integralni hleb sa semenkama
3. Hleb od heljdinog brašna
4. Hleb od raženog 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. Grejpfrut
11. Kivi
12. Pomorandže

*Ponuda svežeg voća zavisi od sezone*



# PONUĐA PIĆA

## 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

Kafa

## ALKOHOLNA PIĆA

### APERITIVI

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

### DOMAĆE RAKIJE "Hubert"

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

### DESTILATI

1. **Gin Gordons**
2. **Gin Beefeater**
3. Vinjak
4. **Tekila Olmeca**
5. **Aperol**
6. Votka Absolut ili Smirnoff
7. **Ruski standard platinumium**
8. **Grey Goose**

### VISKI

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

### KONJAK

**Courvoisier VSOP**

### CIDER

Somersby

### PIVO

1. Heineken točeno
2. Zaječarsko
3. Jelen
4. Lav
5. **Hacker Pschorr**

### ENERGETSKA PIĆA

1. **Guarana**
2. **Ultra energy**
3. **Red bull**

### VINA

Francuska vina – belo (Domaine Sainte Cecile Chardonnay)

Francuska vina – roze (Cotes de Provence)

Francuska vina – crveno (Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon)

**Francusko penušavo vino - Brut dArgent**

### **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 – Dom Perignon

Čokoladna fontana, 7 spratova sa voćnim ražnjićima

Mladenački apartman



Navlake za stolice

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 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 catering (doček gostiju kući)

Specijalni popusti kod svih naših saradnika

[Nema ograničenja u trajanju proslave](#)

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](http://www.photodistrict.rs),

koja ima ekskluzivno pravo na fotografisanje

i prodaju slika u objektu, kao i na video materijal



*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](mailto:diamondgarden.bg@gmail.com)**

**Web: [www.diamondgarden.rs](http://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