

DIAMOND GARDEN



PAKET 1

HLADNA PREDJELA

1. Njeguški pršut
2. Pečenica
3. Goveđa pršuta
4. Kulen
5. Sjenički mladi sir
6. Miročki sir
7. Feta sir
8. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
9. Ementaler
10. Camember
11. Gorgonzola
12. Gauda

13. Dimljeni sir Karavan
14. Kajmak
15. Rolati sa spanaćem i paprikom
16. Pita sa sirom
17. Pita sa mesom
18. Pita sa pečurkama (posno)
19. Mini projice
20. Pohovana punjena paprika
21. Pečurke na žaru
22. Prebranac

SALATE

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. 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. Banane
5. Dinje
6. Grožđe
7. Kivi
8. Ananas
9. Mandarine
10. Grejpfrut
11. Lubenice
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

FRANCUCKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon

Rose - Cotes de Provence

SRBIJA

Belo - Aleksić Sevdah

Crveno - Aleksić Nostalgija

Rose - Aleksić Roze

Napomena

U dogovoru sa organizatorom kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela

U CENU JE URAČUNATO

Hrana po izboru iz menija

Piće

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

Penušavo vino za ceremoniju sečenja torte – Brut d'Argent

Mladenački apartman



Stolice po izboru (Napoleon, Tiffany, banquet)

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 dva stola

Parking pod video nadzorom

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

Trajanje svadbe 7 sati uz mogućnost produžetka

(svaki naredni započeti sat se plaća 250 eura)

Konačan spisak gostiju se dostavlja 24h pre početka događaja

Za decu od 0 do 7,99 god. 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



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