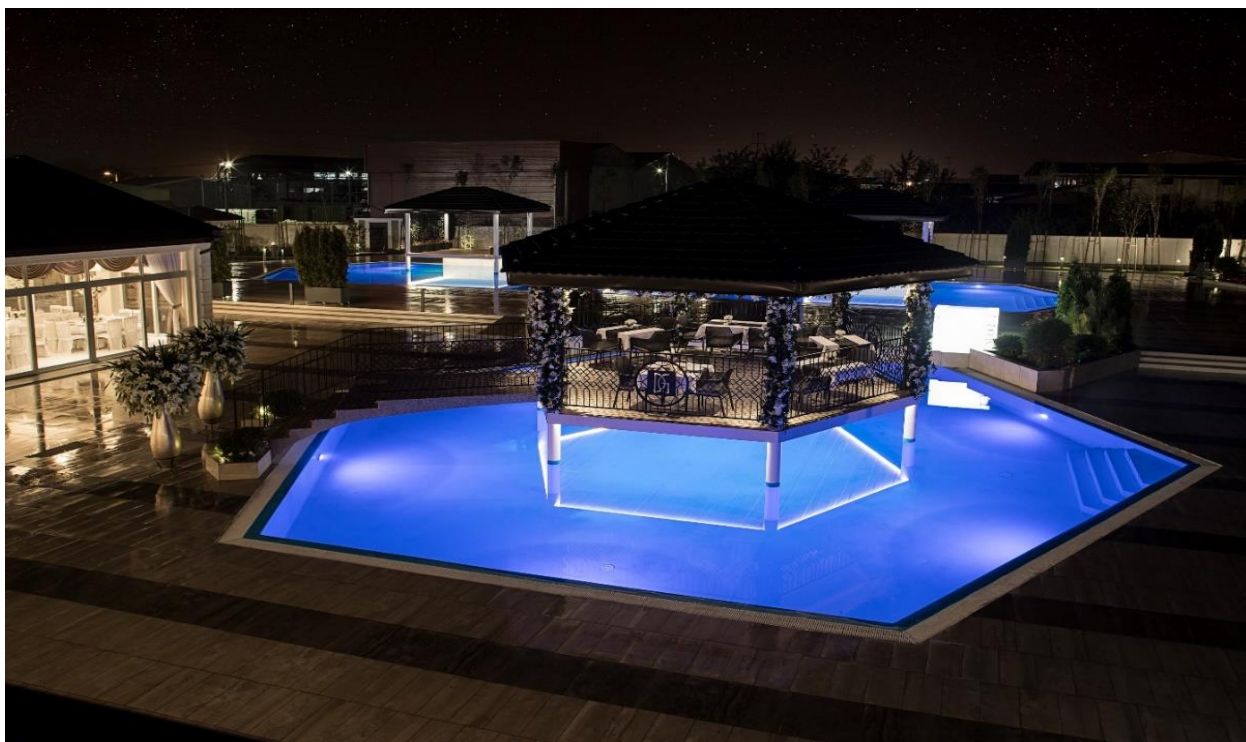


DIAMOND GARDEN



PAKET 2

PREDJELA

1. Njeguški pršut
2. Goveđa pršuta
3. Pečenica
4. Dimljeni vrat
5. Kulen
6. Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa
7. Sjениčki sir
8. Mladi sir
9. Miročki sir
10. Feta sir
11. Gauda
12. Brie
13. Camember
14. Gorgonzola
15. Ementaler
16. Grana Padano
17. Dimljeni sir Karavan
18. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
19. Kajmak
20. Marinirane masline
21. Rolat sa spanaćem
22. Rolat sa paprikom
23. Pita sa sirom
24. Pita sa mesom
25. Pita sa pečurkama (posno)
26. Mini projice
27. Hrskave rolnice sa feta sirom
28. Grilovane breskve sa pršutom
29. Pohovana punjena paprika
30. Prebranac (posno)

SALATE

1. Grčka
2. Mimoza
3. Ruska
4. Pileća
5. Juneća
6. Salata sa tunjevinom i farfalama
7. Mediteranska pileća salata
8. Salata sa morskim plodovima
9. Vitaminska
10. Caprese
11. Bašta
12. Cvekla, jabuka, rukola
13. Sveže sezonske salate sa odgovarajućim dresingom

GLAVNA JELA

1. [Njeguški stek](#)
2. [Medaljoni u Pepe verde sosu](#)
3. [Ćuretina sa 3 vrste pečuraka i prelivom od dimljenog sira](#)
4. Pileći medaljoni sa kačkavaljem i goveđom pršutom
5. Pileći file sa pršutom i karijem
6. Pikantni uštipci
7. Dimljena pastrmka
8. [Rižoto sa morskim plodovima](#)
9. [Pene sa piletinom i pestom](#)
10. [Crunch piletina](#)
11. [Teletina ispod sača](#)
12. [Praseće pečenje](#)

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Pečurke na žaru
3. Grilovano povrće
4. Pohovani celer ili šargarepa sa karijem
5. [Bareno povrće](#)

HLEB

1. Hleb od pšeničnog brašna
2. Integralni hleb sa semenkama
3. Hleb od heljdinog brašna
4. Hleb od ražanog brašna
5. Baget
6. Bele zemičke
7. Dijet zemičke
8. Bavarske kiflice
9. [Beskvasni danski beli hleb](#)
10. [Beskvasni danski integralni hleb](#)
11. [Beskvasni danski hleb sa maslinama](#)
12. [Beskvasni danski hleb sa suvim grožđem](#)
13. [Beskvasni danski hleb sa orasima](#)

VOĆE

- | | | |
|-----------|-----------|----------------|
| 1. Jabuke | 5. Dinje | 9. Mandarine |
| 2. Kruške | 6. Grožđe | 10. Grejpfrut |
| 3. Jagode | 7. Kivi | 11. Lubenice |
| 4. Banane | 8. Ananas | 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

Espresso kafa (Bazzara)

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
2. Vinjak
3. [Tekila Olmeca](#)
4. [Aperol](#)
5. Vodka Absolut ili Smirnoff
6. [Ruski standard platinum](#)

VISKI

1. Johnnie Walker Red
2. Ballantines
3. [Jameson](#)
4. [Jack Daniels](#)

KONJAK

[Courvoisier VS](#)

PIVO

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

CIDER

Somersby

ENERGETSKA PIĆA

1. [Guarana](#)
2. [Ultra energy](#)

VINA

FRANCUSKA

Belo - Domaine Sainte Cecile Chardonnay

Crveno - Domaine Sainte Cecile Cabernet Sauvignon

Rose - Cotes de Provence

[Penušavo - Brut dArgent](#)

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)

[Šampanjac za ceremoniju sečenja torte - Moët](#)

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

[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 dva stola

Parking pod video nadzorom

Čuvar na parkingu

Bazen sa rasvetom i dekorisanim ostrvom u službi ceremonije venčanja

WiFi u celom objektu

Posebne pogodnosti za katering (doček gostiju kući)

Specijalni popusti kod svih naših saradnika

[Nema ograničenja u trajanju proslave](#)

Konačan spisak gostiju se dostavlja 24h pre početka proslave

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 Photo District (www.photodistrict.rs),

koja ima ekskluzivno pravo na fotografisanje i prodaju slika u objektu



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

069 111 222 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