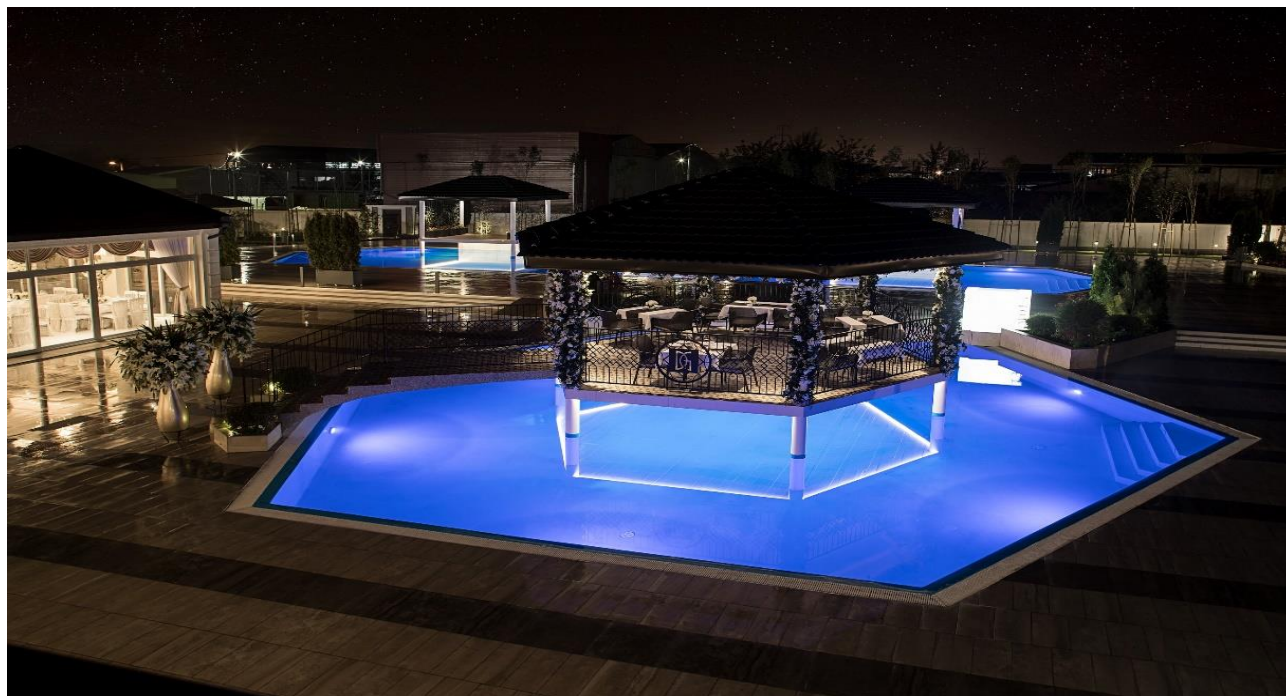


DIAMOND GARDEN



PAKET 2

HLADNA PREDJELA

1. Njeguški pršut
2. Pečenica
3. Goveđa pršuta
4. Kulen
5. Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa
6. Sjenički mladi sir
7. Miročki sir
8. Feta sir
9. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
10. Ementaler
11. Brie
12. Camember
13. Gorgonzola
14. Grana Padano

SALATE

1. Ruska salata
2. Salata mimoza
3. Pileća salata
4. Juneća salata
5. Salata sa tunjevinom i farfalama
6. Mediteranska pileća salata
7. Salata sa morskim plodovima

15. Gauda
16. Dimljeni sir Karavan
17. Kajmak
18. Rolati sa spanaćem i paprikom
19. Pita sa sirom
20. Pita sa mesom
21. Pita sa pečurkama (posno)
22. Mini projice
23. Pohovana punjena paprika
24. Hrskave rolnice sa feta sirom
25. Grilovane breskve sa pršutom
26. Pečurke na žaru
27. Prebranac

8. Caprese
9. Grčka salata
10. Vitaminska
11. Cvekla, jabuka, rukola
12. Sveže sezonske salate sa odgovarajućim dresingom

GLAVNA JELA

1. Njeguški stek
2. Medaljoni u Pepe verde sosu
3. Čuretina 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. Teletina ispod sača
11. Praseće pečenje

PRILOZI

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

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
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

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
2. Vinjak
3. [Tekila Olmeca](#)
4. [Aperol](#)
5. Votka 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 d'Argent](#)

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

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 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