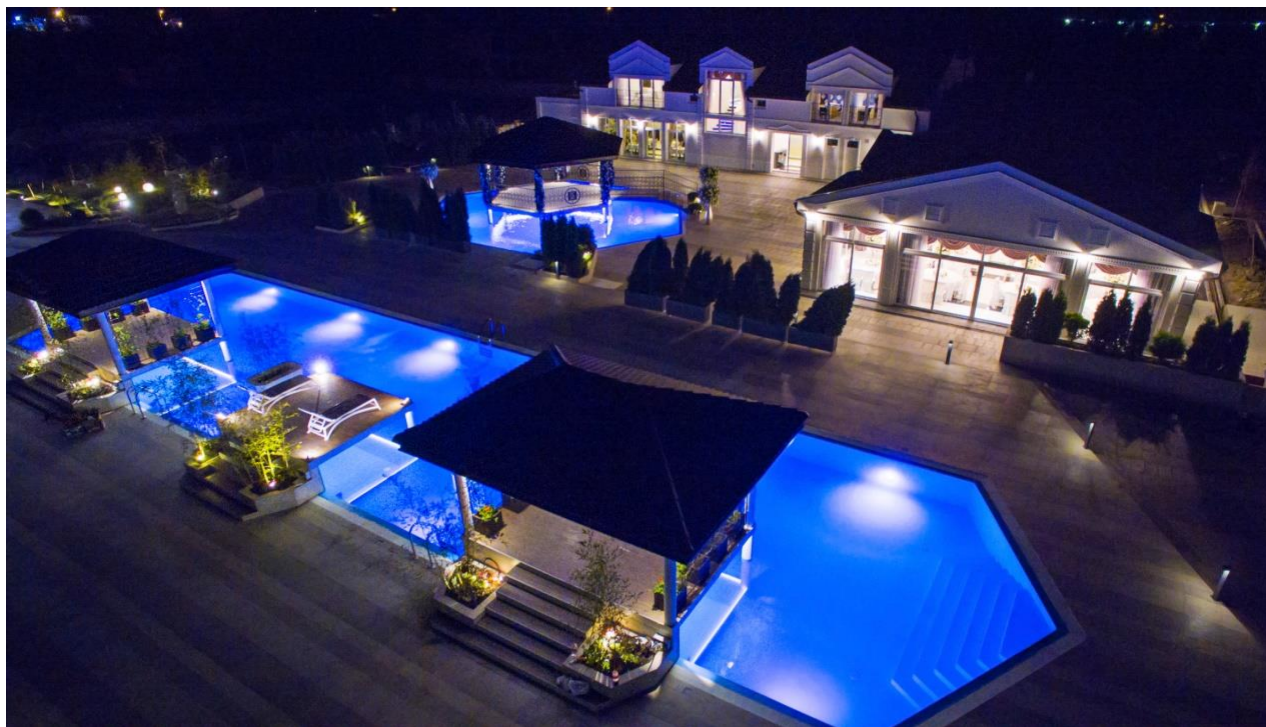


DIAMOND GARDEN



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. Miročki sir
9. Feta sir
10. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
11. Koziji sir sa crnim tartufima
12. Brie
13. Camember
14. Gorgonzola
15. Ementaler
16. Grana Padano
17. Gauda
18. Dimljeni sir Karavan
19. Kajmak
20. Duvan čvarci
21. Rolati sa spanaćem i paprikom
22. Pita sa sirom
23. Pita sa mesom
24. Pita sa pečurkama (posno)
25. Mini projice
26. Pohovana punjena paprika
27. Hrskave rolnice sa biftekom u sosu od semena bundeve
28. Grilovane breskve sa pršutom
29. Karpaćo od lososa sa pinjolima
30. Pečurke na žaru
31. Prebranac

SALATE

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

GLAVNA JELA

1. [Biftek sa kremom belih tartufa](#)
2. [Marinirani losos na pireu od brokolijske](#)
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
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. Banane | 11. Kivi |
| 4. Lubenice | 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

DESTILATI

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

KONJAK

Courvoisier VSOP

CIDER

Somersby

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

DOMAĆE RAKIJE "Hubert"

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

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**

PIVO

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

ENERGETSKA PIĆA

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

ŠPANIJA

Belo - Basa

ITALIJA

Crveno - Zolla Primitivo Merlot

Napomena:

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

U CENU JE URAČUNATO

Hrana po izboru iz menija

Piće

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

Šampanjac za ceremoniju sečenja torte – Dom Perignon

Čokoladna fontana, 7 spratova sa voćnim ražnjićima

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



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