

DIAMOND GARDEN



PAKET 3

PREDJELA

1. Njeguški pršut
2. Goveđa pršuta
3. Pečenica
4. Dimljeni vrat
5. Kulen
6. Rolnica rozbifa sa rukolom i uljem tartufa
7. Sushi
8. Sjениčki sir
9. Mladi sir
10. Miročki sir
11. Feta sir
12. Gauda
13. Brie
14. Camember
15. Gorgonzola
16. Ementaler
17. Grana Padano
18. Dimljeni sir Karavan
19. Sirevi sa kondimentima i začinskim biljem
20. Koziji sir sa crnim tartufima
21. Kajmak
22. Duvan čvarci
23. Marinirane masline
24. Rolat sa spanaćem
25. Rolat sa paprikom
26. Pita sa sirom
27. Pita sa mesom
28. Pita sa pečurkama (posno)
29. Mini projice
30. Hrskave rolnice sa biftekom u sosu od semena bundeve
31. Pohovana punjena paprika
32. Grilovane breskve sa pršutom
33. Karpaćo od lososa sa pinjolima
34. 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
14. Salata sa hobotnicom
15. Mix zelenih, čeri, parmezan, pinjoli

GLAVNA JELA

1. Biftek sa kremom belih tartufa
2. Marinirani losos na pireu od brokolija
3. Pačestina sa sosom od višanja
4. Teleći kotleti
5. Njeguški stek
6. Čuretina 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. Pene sa biftekom i sušenim paradajzom
10. Kraljevska svinjska rebra
11. Pikantni uštipci
12. Dimljena pastrmka
13. Rižoto sa gamborima
14. Panirane krabe
15. Teletina ispod sača
16. Praseće pečenje
17. Jagnjeće pečenje

PRILOZI

1. Krompir sa začinskim biljem
2. Grilovano povrće
3. Pohovani celer ili šargarepa sa susamom
4. Pečurke na žaru
5. Bareno povrće
6. Pire od celera sa crnim tartufima

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 grožđ
13. Beskvasni danski hleb sa orasima

VOĆE

1. Jabuke
2. Kruške
3. Jagode
4. Lubenice
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 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
6. Baileys

DOMAĆE RAKIJE

"SRPSKA TROJKA"

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

DOMAĆE RAKIJE

"HUBERT"

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

DESTILATI

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

VISKI

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

KONJAK

Courvoisier VSOP

PIVO

1. Jelen
2. Lav
3. Premium pivo: heineken točeno
4. Hacker Pschorr

CIDER

Somersby

ENERGETSKA PIĆA

1. Guarana
2. Ultra energy
3. Red bull

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 Mozaik

ŠPANIJA

Belo - Basa

ITALIJA

Crveno - Zolla Primitivo Merlot

Napomena

U dogovoru sa organizatorom kao piće dobrodošlice služićemo tri vrste koktela

* Može doći do promene vrste vina usled raspoloživosti kod uvoznika

U CENU JE URAČUNATO

Hrana po izboru iz menija

Piće

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

Šampanjac za ceremoniju sečenja torte - Dom Perignon

Čokoladna fontana, 7 spratova sa voćnim ražnjićima

(čokoladna fontana je sastavni deo paketa u slučaju kada je na proslavi više od 150 gostiju)



Mladenački apartman

Stolice

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 (instagram: photodistrictweddings),

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: office@diamondgarden.rs

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