

PONUDA ZA SVADBENU PROSLAVU

Poštovani,

Pre svega dozvolite nam da Vam se zahvalimo na interesovanju za „Ribarsko ostrvo“ , kao i na ukazanom poverenju i želji da koristite usluge našeg restorana „Alaska Barka“

Spremni smo da ukazano poverenje opravdamo i učinimo taj dan nezaboravnim, kako za Vas , tako i za Vaše goste.

Nudimo Vam sledeće usluge:

PONUDA I

<p style="text-align: center;">MENI BR.1 HLADNO PREDJELO (kraški vrat, dimljeni kare, kulen, feta sir, trapist) *</p> <p style="text-align: center;">RAGU ČORBA ILI SVATOVSKA SUPA ILI PROLEĆNA SUPA *</p> <p style="text-align: center;">MEŠANI FILE IZ TRI DELA (punjena piletina-šunka sir, natur, punjeni file-kis.krastavci,pečurke,sir) (prilog: pekarski krompir, rižoto) Mešana salata *</p> <p style="text-align: center;">Pečenje ili mešano meso (jagnjeće i praseće) (svinjsko i pileće) Kupus salata</p>	<p style="text-align: center;">MENI BR.2 HLADNO PREDJELO (Pršuta, proja, doboš šunka, rolat, pihtija) *</p> <p style="text-align: center;">RAGU ČORBA ILI SVATOVSKA SUPA ILI PROLEĆNA SUPA *</p> <p style="text-align: center;">MEŠANI FILE IZ TRI DELA (karadorđeva , pileće belo sa roštilja, medaljon sa pečurkama) (prilog: pekarski krompir, povrće) Mešana salata *</p> <p style="text-align: center;">Pečenje ili mešano meso (jagnjeće i praseće) (svinjsko i pileće) Kupus salata</p>
<p style="text-align: center;">MENI BR.3 HLADNO PREDJELO (kraški vrat, dimljeni kare, kulen, proja, urnebes, trapist) *</p> <p style="text-align: center;">RAGU ČORBA ILI SVATOVSKA SUPA ILI PROLEĆNA SUPA *</p> <p style="text-align: center;">MEŠANI FILE IZ TRI DELA (medaljon u šampinjon sosu, punjena vešalica-sir,šunka, pileći batak) (prilog: pekarski krompir, povrće) Mešana salata *</p> <p style="text-align: center;">Pečenje ili mešano meso (jagnjeće i praseće) (svinjsko i pileće) Kupus salata</p>	<p style="text-align: center;">PONUĐA PIĆA</p> <p>Žestoka pica : Smirnof, Ballantines, Johnie Walker-Red,Campari, Baileys, Vinjak „Rubin“, loza „13 jul“ pelinkovac, vodka, kajsija , dunja, kruška vermut.</p> <p>Bela vina : Vino kuće Chardonnay 0,75, Vino kuće Sauvignon i Chardonnay “ Belo Brdo “</p> <p>Crvena vina : Vino kuće Merlot i Cabernet Sauvignon “</p> <p style="text-align: center;">Belo Brdo “</p> <p>Piva: Amstel 0,33, Heineken 0,4, Zaječarsko 0,33</p> <p>Gazirani sokovi1/1: Koka kola, fanta, biter lemon</p> <p>Negazirani sokovi 1/1: Đus, jabuka, borovnica</p> <p>Mineralna voda : Vrnjci 1/1</p> <p>Negazirana voda: Vrnjci 1/1</p> <p>Kafa : Domaća, espresso i nes</p>

PONUDA II

HLADNO PREDJELO	PONUDA PIĆE
(pečenica, kulen, kraški vrat, feta sir, proja) * RAGU ČORBA ILI SVATOVSKA SUPA ILI PROLEĆNA SUPA * SARMA * GLAVNO JELO (praseće i jagnjeće pečenje) Mešana salata	Žestoka pića: Vinjak „Rubin“, loza „13 jul“ pelinkovac, votka, kajsija, dunja, kruška „Nektar“, vermut, Bela vina : Vino kuće Chardonnay 0,75, Vino kuće Sauvignon i Chardonnay “ Belo Brdo “ Crvena vina : Vino kuće Merlot 0,75, Cabernet Sauvignon “ Belo Brdo “ Piva: Zaječarsko 0,33, Lav 0,33 Gazirani sokovi 1/1: koka kola, fanta, biter lemon Negazirani sokovi 1/1: đus, jabuka, borovnica Mineralna voda 1/1 Negazirana voda 1/1 Kafa domaća

U cenu je uračunato:

- Jedan od ponuđenih menija.
- Ponuđeno piće u neograničenim količinama.
- Mladenačka soba.
- Priprema sale po predhodno usvojenoj mapi(raspored stolova sa brojem gostiju) i po predhodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja.
- Dekoracija stolova i stolica (Svečane presvlake sa mašnicom za stolice, trake za stolove, svečana suknjica za mladenački sto, sto za venčanje i sto za torte). Sveže cveće nije uključeno u dekoraciju.
- Parking kapaciteta do 500 mesta.

Ostale pogodnosti : Skup svatova po posebno dogovorenim cenama.

Organizacija kumovskog ručka po posebno dogovorenim cenama, gde se za glavno jelo iskoristi preostalo pečenje od svadbe iskoristi za glavno jelo. Čorba, salata, kuver i piće kao obavezna usluga se posebno naplaćuju.

Uslovi plaćanja : Prilikom rezervacije termina obavezna je avansna uplata u iznosu od 20 %. Uplatom avansa od 50 %, dogovorena cena je zagarantovana na dan održavanja svadbenog veselja.

Tačan broj gostiju, raspored stolova i stolica, možete dostaviti najkasnije 48 sati pre početka svadbe. Maksimalno moguće odstupanje od najavljenog broja gostiju iznosi 5%.

Na osnovu Odluke Skupštine grada Novog Sada, radno vreme restorana a samim tim i trajanje svadbe je do 02: 00 h. Opcija ponude 10 dana.

Nadamo se da ćete nam ukazati poverenje i poveriti organizaciju Vašeg svadbenog veselja.

Za dodatne informacije, želje i zahteve, molimo Vas da nas kontaktirate.

Srdačan pozdrav,

Lekso Mijić, direktor / Tel. 064/ 64 70 432