



## PONUĐA 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 „Ribarac“

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

Nudimo Vam sledeće usluge:

### PONUĐA I

<p style="text-align: center;"><b><u>MENI I</u></b></p> <p>Hladno predjelo I (Suvi vrat, svinjska pečenica, kulen feta sir i trapist *)</p> <p>Ragu čorba ili svatovska supa ili prolećna supa *)</p> <p>Mešani file iz tri dela (Bela vešalica, punjeno pileće belo sa roštilja i medaljon sa sosom od šampinjona. Prilog: pekarski krompir i dinstano povrće) Sezonska salata *)</p> <p>Jagnjeće i praseće pečenje Kupus salata Hleb</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>MENI II</u></b></p> <p>Hladno predjelo (Pršuta, proja, doboš šunka, rolat, pihtija) *)</p> <p>Ragu čorba ili svatovska supa ili prolećna supa *)</p> <p>Mešani file iz tri dela (Karadorđeva šnicla, natur šnicla i pileći batak. Prilog: seljački krompir i dinstano povrće) Sezonska salata *)</p> <p>Jagnjeće i praseće pečenje Kupus salata Hleb</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>MENI III</u></b></p> <p>Hladno predjelo I (Suvi vrat, svinjska pečenica, kajmak, proja, urnebes salata i masline) *)</p> <p>Ragu čorba ili svatovska supa ili prolećna supa *)</p> <p>Mešani file iz tri dela (Natur šnicla, pileći medaljon u sosu od tikvica i pršute i bela vešalica. Prilog: pekarski krompir i rižoto) Sezonska salata *)</p> <p>Jagnjeće i praseće pečenje Kupus salata Hleb</p>	<p style="text-align: center;"><b>PONUĐA PIĆA</b></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“ Crvena vina : Vino kuće Merlot i Cabernet Sauvignon „Belo Brdo“</p> <p>Piva: Amstel 0,33, Heineken 0,4, Zaječarsko 0,33 Gazirani sokovi 1/1: Koka kola, fanta, biter lemon Negazirani sokovi 1/1: Đus, jabuka, borovnica Mineralna voda : Vrnjci 1/1 Negazirana voda: Vrnjci 1/1 Kafa : Domaća, espresso i nes</p>

### PONUDA II

HLADNO PREDJELO (pečenica, kulen, kraški vrat, feta sir, proja) * RAGU ČORBA ILI SVATOVSKA SUPA ILI PROLEĆNA SUPA * SARMA * GLAVNO JELO ( praseće i jagnjeće pečenje) Mešana salata	PONUDA PIĆE 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.
- Otvorena terasa kapaciteta 60 mesta,
- 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