



Turističko naselje ☆☆☆☆
Ro RIBARSKO
OSTRVO

www.ribarskoostrovo.rs www.marhoteli.com

*Ponuda
za
svadbenu proslavu*

za slobodne termine i cene pozovite

+381 64 647 0431



Dragi Mladenci,

Pre svega dozvolite nam da vam se zahvalimo na interesovanju da vaš najlepší dan u životu organizujete u restoranu Ribarac ili Alaska Barka. Nudimo vam bogate svadbene menije i u mogućnosti smo da kreiramo meni u skladu sa vašim željama.

Naše dugogodišnje iskustvo i profesionalno osoblje obezbediće vam venčanje iz snova. Spremni smo da ukazano poverenje opravdamo i učinimo taj dan nezaboravnim, kako za vas, tako i za vaše goste.

Sa nama dobijate odgovor na sva vaša pitanja. Nudimo vam:

- ☞ Atraktivnu lokaciju na samoj obali Dunava
- ☞ Moderno uređene i klimatizovane sale sa dovoljnim brojem toaleta
- ☞ Dovoljan broj parking mesta
- ☞ Hrana pripremljena od sveže biranih namirnica
- ☞ Širok asortiman brendiranih i kvalitetnih pića
- ☞ Dovoljan broj konobara u skladu sa definisanim ugostiteljskim standardima
- ☞ Šefa protokola koji vodi protokol od početka do kraja svadbe
- ☞ U saradnji sa poslovnim partnerima organizujemo dekoraciju, dekorativnu rasvetu, specijalne efekte (suvi led, dim, balončići)

Sala Alaska Barka

Sala Ribarac

Meni 1

Hladno predjelo

Suvi vrat u mreži, dunavska kobasica, pileća salata mladi sir, trapist i proja sa sirom

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba

Prvo glavno jelo

Pileći batak sa roštilja, marinirani svinjski vrat i medaljon sa sosom od šampinjona. Prilog: prženi krompir i dinstano povrće
Mešana salata

Drugo glavno jelo

Jagnjeće i praseće pečenje sa raznja ili

Pečeni svinjski vrat i rolovana punjena piletina sa krompirom

Kupus salata / ren
Hleb

Meni 2

Hladno predjelo

Pršuta, doboš šunka, suvi vrat u mreži, rolat sa sirom i šunkom i proja

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba

Prvo glavno jelo

Punjeni pileći file, medaljon u sosu od tikvice i svinjska natur šnicla. Prilog: prženi krompir, dinstano povrće
Mešana salata

Drugo glavno jelo

Jagnjeće i praseće pečenje ili

Pečeni svinjski vrat i rolovana punjena piletina sa krompirom

Kupus salata / ren
Hleb

Meni 3

Hladno predjelo

Suvi vrat u mreži, kulen, trapist, proja, urnebes salata

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba

Prvo glavno jelo

Špikovani svinjski but, juneća natur šnicla i batak sa susamom i medom. Prilog: prženi krompir i dinstano povrće)

Mešana salata

Drugo glavno jelo

Jagnjeće i praseće pečenje sa raznja ili

Pečeni svinjski vrat i rolovana punjena piletina sa krompirom

Kupus salata / ren
Hleb

Ponuda pića

Žestoka pića:

Ballantines, Johnie Walker-Red, Smirnoff, Finlandia, Campari, Baileys, Voćne rakije / kajsija, kruška, dunja, šljiva /, pelinkovac, vodka, vinjak, vermut, liker

Bela vina: Dubravka vinarija Džervin

Crvena vina: Despot vinarija Džervin

Roze: Romansa vinarija Džervin

Piva: Heineken 0,4l, Jelen 0,33, Nektar 0,33

Gazirani sokovi 1/1: Koka kola, fanta, biter lemon

Negazirani sokovi 1/1: Đus, jabuka, borovnica

Mineralna voda : Knjaz – gazirana i negazirana

Kafa : Domaća, espresso i nes

Cena po osobi
Petak 28 €/ Subota 31 €/ Nedelja 31 €

U cenu je uračunato:

☞ Jedan od ponuđenih menija

☞ Ponuđeno piće u neograničenim količinama

☞ Priprema sale po prethodno usvojenoj mapi (raspored stolova sa brojem gostiju) i po prethodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja.

Od restorana GRATIS:

☞ Mladenačka soba

☞ Svečane presvlake za stolice sa mašnicama (u nekoliko boja)

☞ Venčanje na travnjaku za svadbe u Alaskoj barci

☞ Dekoracija saletle za venčanje za belim zavesama za svadbe na Ribarcu

☞ Boca šampanjca posle venčanja

☞ Boca šampanjca uz mladenačku tortu

☞ Parking

☞ Poklon iznenađenja

Paket 2

Meni 4

Hladno predjelo

Vrat u mrežici, pečenica, dunavska kobasica,
proja, urnebes, trapist)

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba ili
svatovska supa

Toplo predjelo

Sarma od kiselog kupusa ili
Kaneloni / monte roso sos

Glavno jelo

Praseće i jagnjeće pečenje sa ražnja

Prilog: pekarski krompir
Ili

Rolovana piletina i marinirani svinjski vrat

Prilog: pečeni krompir

Zelena salata , svež kupus, paradajz

Ponuda pića

Aperitivna pića:

Voćne rakije kajsija, viljamovka, dunja, šljiva,
loza, pelinkovac, vodka, vinjak, gin, vermut,
čoko liker

Bela vina:

Dubravka

Roze vina: Romansa vinarija Džervin

Crvena vina : De

spot vinarija Džervin

Piva: Nektar 0,33, Jelen 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, espresso, nes

Cena po osobi

Petak 27€/ Nedelja 29 €

U cenu je uračunato:

Ponudeni meni

Ponudeno piće u neograničenim količinama

Priprema sale po prethodno usvojenoj mapi (raspored stolova sa brojem gostiju) i po
prethodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja

Od restorana GRATIS

Mladenačka soba

Svećane presvlake za stolice sa mašnicama (u nekoliko boja)

Venčanje na travnjaku za svadbe u Alaskoj barci

Dekoracija saletle za venčanje za belim zavesama za svadbe na Ribarcu

Boca šampanjca posle venčanja

Boca šampanjca uz mladenačku tortu

Parking

Poklon iznenađenja

Ukoliko želite da upotpunite ponudu II stranim pićem, postoji mogućnost uz doplatu.

U cenu je uključeno:

Ballantines, Johnie Walker-Red, Smirnoff, Finlandia, Campari, Baileys, Heineken 0,40

Paket 3

Meni 5

Hladno predjelo

Pršuta, ramstek, kajmak, koziji sir, proja sa sirom

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba

Prvo glavno jelo

Rolovana piletina, ramstek u pikant sosu, špikovan svinjski but. Prilog: rižoto sa šampinjonima, njoke, šargarepa na puteru
Paradajz sa sirom

Drugo glavno jelo

Rolovana prasetina i rolovana punjena piletina sa krompirom
Kupus salata / ren
Hleb

Ponuda pića

Žestoka pića: Jack Daniels, Jagermeister, Smirnof, Ballantines, Johnie Walker Red, Campari, Baileys, Vinjak „Rubin“, loza, pelinkovac, vodka, kajsija, dunja, kruška, vermut.

Bela vina: Zvonko Bogdan „8 Tamburaša“
Dubravka vinarija Džervin

Roze vina: Romaska vinarija Džervin

Crvena vina: Zvonko Bogdan „Život teče“, Despot vinarija Džervin

Piva: Amstel 0,33, Heineken 0,4, Nektar 0,33

Gazirani sokovi flašice: coca cola, fanta, biter

Negazirani sokovi flašice : pomorandža, breskva, borovnica

Mineralna voda Vrnjci 1/1

Kafa : Domaća, espresso i nes

Cena po osobi

Petak 35 €/ Subota 40 €/ Nedelja 37 €

U cenu je uračunato:

- ☞ Ponudeni meni
- ☞ Ponudeno piće u neograničenim količinama
- ☞ Priprema sale po prethodno usvojenoj mapi(raspored stolova sa brojem gostiju) i po prethodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja.

Od restorana GRATIS

- ☞ Mladenačka soba
- ☞ Svečane presvlake za stolice sa mašnicama (u nekoliko boja)
- ☞ Venčanje na travnjaku za svadbe u Alaskoj barci
- ☞ Dekoracija saletle za venčanje za belim zavesama za svadbe na Ribarcu
- ☞ Boca šampanjca posle venčanja
- ☞ Boca šampanjca uz mladenačku tortu
- ☞ Parking
- ☞ Poklon iznenadenja

Ostale pogodnosti:

Deca do 5 godina gratis, do 10 godina 50 % popusta.

Skup svatova po posebno dogovorenim cenama.

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

Uslovi plaćanja :

Plaćanje u dinarima po srednjem kursu NBS.

Prilikom rezervacije termina obavezna je avansna uplata u iznosu od 30 %.

Tačan broj gostiju, raspored stolova i stolica, možete dostaviti najkasnije 48 sati pre početka svadbe. Trajanje svadbe je 8 sati. Ukoliko želite da produžite svadbu moguće je uz dogovor sa organizatorom.

Radno vreme restorana je do 1.00 h.

Maksimalno moguće odstupanje od najavljenog broja gostiju iznosi 5%.

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,

Ribarsko ostrvo
Tel. 064/ 647 0431

Sve informacije na +381 64 647 0431