



TURISTIČKO NASELJE
RIBARSKO
OSTRVO ★★★★★

21 000 NOVI SAD, Ribarsko ostrvo 4
RECEPCIJA: tel.: +381 21/466-978, fax.: +381
21/6366-801
RESTORAN ALASKA BARKA: +381 21/466-979
e-mail: recepcija@ribarskoostvro.rs
web site: www.ribarskoostvro.rs
PIB: 104802695

RESTORANI: "RIBARAC" – "ALASKA BARKA" – "ALASKA TERASA"



Poštovani,

Zahvaljujemo Vam se na interesovanju i ukazanom poverenju što želite da koristite naše usluge u **turističkom naselju "Ribarsko ostrvo"**, koje se nalazi na samoj obali Dunava, 4km od centra Novog Sada.

U sklopu naselja "Ribarsko ostrvo" nalaze se restorani "Ribarac", "Alaska Barka" i "Alaska terasa". U zavisnosti od vaših želja kao dodatnu ponudu nudimo i smeštaj koji se sastoji od jednokrevetnih i dvokrevetnih soba.

Restoran Ribarac je elegantno namešten restoran sa kapacitetom od 200 do 600 mesta i baštom kapaciteta 150. U skladu sa postavkom i Vašim potrebama restoran je moguće prilagoditi Vašim željama. U sklopu restorana, površine 550m² nalazi se parking od 300 mesta koji je 24 časa pod nadzorom.

Restoran Alaska Barka je funkcionalno spojen sa Alaskom terasom i u zavisnosti od same postavke kapacitet je do 220 mesta.

Restoran Alaska terasa se nalazi na samoj obali Dunava i poseduje širok asortiman najkvalitetnijih jela i pića. Kapacitet je 140 mesta u otvorenoj i 130 mesta u zatvorenoj bašti.

U sklopu našeg kompleksa nalaze se i **moderni bungalovi** koji sadrže 58 smeštajnih jedinica, kapaciteta 116 ležajeva, odnosno jednokrevetne, dvokrevetne (double i twin), delux i soba prilagođena osobama sa posebnim potrebama.

Turističko naselje "Ribarsko ostrvo"

PAKET CLASSIC

MENI

HLADNO PREDJELO

Dimljena pečenica, Suvi vrat u mreži, Kulen, Trapist, Urnebes, Proja

/

Dimljena pečenica, Suvi vrat u mreži, Dunavska kobasica, Mladi sir, Urnebes, Proja

ČORBA

Teleća ragu čorba

/

Pileća krem čorba

TOPLO PREDJELO

Sarma

/

Zapečeni kaneloni sa mesom

/

Natur pileća džigerica na pire krompiru

GLAVNO JELO

Rolovana piletina i rolavana prasetina, Jagnjetina ispod sača, Pileći batak, Medaljon, Mini
karađorđeva šnicla

PRILOG - Pečeni krompir sa ruzmarinom, Sveža ljuta paprika, Ren

MEŠANA SALATA - Kupus, paradajz, krastavac

PECIVO

KARTA PIĆA

Žestoka pića:

Vinjak, Pelinkovac, Votka, Džin, Vermut

Rakije:

Kajsija, Dunja, Kruška, Šljiva, Loza
selekcija domaće rakije

Vina 0.75l:

Belo – Dubravka Gold - Rizling & Sauvignon Blanc

Crveno – Despot Gold – Merlot & Frankovka

Rose - Romansa Gold – Muskat Hamburg & Pinot Noir
vinarija Džervin, Knjaževac, Istočna Srbija

Piva:

Jelen 0.33l, Nektar 0.33l, Heineken 0.4l

Gazirani sokovi 1/1:

Coca cola, Fanta, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water

Negazirani sokovi 1/1:

Jabuka, Borovnica, Narandža, Breskva

Voda 1/1:

Gazirana voda, Negazirana voda

Kafa:

Domaća kafa, Espresso, Nescaffe

PAKET STANDARD

MENI

PREDJELO

Njogoški pršut, Suvi vrat u mreži, Kulen, Slana torta, Kugla sira sa susamom, Proja
/
Dimljena Pečenica, Suvi vrat u mreži, Dunavska kobasica, Trapist, Pileća salata, Rolat sa šunkom
i sirom
/
Njogoški pršut, Dimljena pečenica, Peperoni kobasica, Kajmak, Mladi sir, Proja

ČORBA

Teleća ragu čorba
/
Pileća krem čorba

GLAVNO JELO I

Punjeni pileći file, Medaljon u sosu od višanja, Svinjska natur šnicla
PRIOLOG – Pekarski krompir, bareno povrće
/
Batak sa susamom i medom, Medaljon u sosu od sira, Monsinjur šnicla
PRIOLOG – Pekarski krompir, pirinač sa šampinjonima
/
Pileći file u pesto sosu, Danska šnicla, Marinirani svinjski vrat
PRIOLOG – Pekarski krompir, šargarepa na puteru
MEŠANA SALATA - Kupus, paradajz, krastavac

GLAVNO JELO II

Praseće i jagnjeće pečenje sa ražnja
/
Pečeni svinjski vrat i rolovana punjena piletina
PRIOLOG - Pečeni krompir sa ruzmarinom, Sveža ljuta paprika, Ren
KUPUS SALATA
PECIVO

KARTA PIĆA

Žestoka pića:

Vinjak „Rubin“, Pelinkovac „Gorki list“, Votka „Smirnoff“, Džin „Rubin“, Vermut „Rubin“, Viski „Johnnie Walker - Red“

Rakije:

Kajsija, Dunja, Kruška, Šljiva, Loza
selekcija domaće rakije

Vina 0.75l:

Belo – Dubravka Gold - Rizling & Sauvignon Blanc
Crveno – Despot Gold – Merlot & Frankovka
Rose - Romansa Gold – Muskat Hamburg & Pinot Noir
vinarija Džervin, Knjaževac, Istočna Srbija

Piva:

Jelen 0.33l, Nektar 0.33l, Heineken 0.4l

Gazirani sokovi 1/1:

Coca cola, Fanta, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water

Negazirani sokovi 1/1:

Jabuka, Borovnica, Narandža, Breskva

Voda 1/1:

Gazirana voda, Negazirana voda

Kafa:

Domaća kafa, Espresso, Nescaffe

Poklon dobrodošlice – Šampanjac i voće

PAKET PREMIUM

MENI

PREDJELO

Njegoška pršuta, Rostbif, Fruškogorska kobasica, Mocarela, Kajmak, Čeri paradajz, Masline, Srpska gibanica

ČORBA

Teleća ragu čorba

/
Goveđa supa sa domaćim rezancima

GLAVNO JELO I

Ramstek u sosu od crvenog vina, Zapečeni svinjski vrat sa sirom i pečenicom, Batak u citrus sosu

PRILOG – Sotirane njoke sa povrćem

SALATA – Mix zelenih salata sa čerijem i pinjolima

GLAVNO JELO II

Praseće i jagnjeće pečenje sa ražnja

PRILOG - Pečeni krompir sa ruzmarinom, Sveža ljuta paprika, Ren

/
Rolovana prasetina i Rolovana jagnjetina u sosu od mente

PRILOG - dauphinoise krompir

SALATA – Paradajz salata sa feta sirom

PECIVO

KARTA PIĆA

Žestoka pića:

Vinjak 5 „Rubin“, Pelinkovac „Gorki list“, Votka „Finlandia“, Džin „Beefeater“, Vermut „Martini Bianco“, Viski „Jack Daniels“, „Jameson“, Baileys, Jegermeister, Campari

Rakije:

Kajsija, Dunja, Kruška, Šljiva, Loza
selekcija domaće rakije

Vina 0.75l:

Belo – Sauvignon – Sauvignon Blanc

Crveno – Cuvée 69 – Merlot & Cabernet Sauvignon

Rose – Nijansa - Pinot noir

vinarija Džervin, Knjaževac, Istočna Srbija

Belo – Tri bele koze – Sauvignon Blanc

Crveno – Tri crvene koze - Merlot

Rose – Tri roze koze – Cabernet Sauvignon & Merlot & Shiraz
vinarija Erdevik, Erdevik, Srem – Fruška gora

Piva:

Jelen 0.33l, Bavaria 0.25l, Heineken 0.4l

Gazirani sokovi 0.25l :

Coca cola, Fanta, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water, Redbull

Negazirani sokovi 0.25l :

Jabuka, Borovnica, Narandža, Breskva

Voda 1/1:

Gazirana voda, Negazirana voda

Kafa:

Domaća kafa, Espresso, Nescaffe

Poklon dobrodošlice – Šampanjac i voće

ŠVEDSKI STO

- CLASSIC -

HLADNI BIFE

Selekcija peciva iz naše pekare, Proja
Selekcija kanapea - Feta sir i rol tikvica, Nadevna pančeta, Pečenica, Šunka i trapist, Ruska salata, Pančeta i vlašac, Kulen, Dunavska kobasica, Suvi vrat, Sotirano povrće
Selekcija korpica - Ruska salata, Pileća salata, Urnebes
Selekcija brusketa - Paradajz, Šampinjoni
Selekcija pita - Sir, Zelje, Krompir

TOPLI BIFE

Koktel roštilj - Ćevapi, Ražnjići, Roštilj kobasica, Pohovani pileći štapići, Pileći batak, Medaljon, Svinjski vrat, Mini karađorđeva šnicla
Grilovano povrće, Pečeni krompir

SALATE

Kapreze salata, Mešana salata, Grčka salata, Francuska salata

ČOKOLADNA FONTANA

KARTA PIĆA

Žestoka pića:

Vinjak, Pelinkovac, Votka, Džin, Vermut

Rakije:

Kajsija, Dunja, Kruška, Šljiva, Loza
selekcija domaće rakije

Vina 0.75l:

Belo – Dubravka Gold - Rizling & Sauvignon Blanc

Crveno – Despot Gold – Merlot & Frankovka

Rose - Romansa Gold – Muskat Hamburg & Pinot Noir
vinarija Džervin, Knjaževac, Istočna Srbija

Piva:

Jelen 0.33l, Nektar 0.33l, Heineken 0.4l

Gazirani sokovi 1/1:

Coca cola, Fanta, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water

Negazirani sokovi 1/1:

Jabuka, Borovnica, Narandža, Breskva

Voda 1/1:

Gazirana voda, Negazirana voda

Kafa:

Domaća kafa, Espresso, Nescaffe

ŠVEDSKI STO

- STANDARD -

HLADNI BIFE

Selekcija peciva iz naše pekare

Selekcija suhomesnatih proizvoda – Dimljena pečenica, Kulen, Suvi vrat, Dunavska kobasica

Plata mešanih sireva

Doboš šunka, Slani rolati, Pita mafini, Proja, Pita sa zeljem, Toritlja rolat, Prolećne rolnice,

Rolovana grilovana tikvica

Korpice punjene urnebesom, Korpice sa kajmakom, Kanapei kapreze

TOPLI BIFE

Koktel roštilj – Čevapi, Roštilj kobasica, Pileći ražnjić, Svinjski ražnjić

Ćuretina sa mlincima, Pileći sote

Rižoto sa morskim plodovima, Dimljena pastrmka sa pečenim jabukama, File soma u sosu od
rena,

Pomfrit, Začinski krompir, Grilovano povrće

SALATE

Pasta salata, Salata sa prazilukom, Pileća salata sa šampinjonima, Grčka salata, Paradajz
salata, Krastavac salata

ČOKOLADNA FONTANA

KARTA PIĆA

Žestoka pića:

Vinjak „Rubin“, Pelinkovac „Gorki list“, Votka „Smirnoff“, Džin „Rubin“, Vermut „Rubin“, Viski „Johnnie Walker - Red“

Rakije:

Kajsija, Dunja, Kruška, Šljiva, Loza
selekcija domaće rakije

Vina 0.75l:

Belo – Dubravka Gold - Rizling & Sauvignon Blanc
Crveno – Despot Gold – Merlot & Frankovka
Rose - Romansa Gold – Muskat Hamburg & Pinot Noir
vinarija Džervin, Knjaževac, Istočna Srbija

Piva:

Jelen 0.33l, Nektar 0.33l, Heineken 0.4l

Gazirani sokovi 1/1:

Coca cola, Fanta, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water

Negazirani sokovi 1/1:

Jabuka, Borovnica, Narandža, Breskva

Voda 1/1:

Gazirana voda, Negazirana voda

Kafa:

Domaća kafa, Espresso, Nescaffe

Poklon dobrodošlice – Šampanjac i voće

ŠVEDSKI STO

- PREMIUM -

HLADNI BIFE

Selekcija peciva iz naše pekare

Selekcija lokalnih suhomesnatih proizvoda poslužena sa mariniranim arpadžikom i kornišonima

Selekcija mekih i tvrdih sireva

Selekcija domaćih pita,

Slani rolati, Slana torta sa šunkom, Carska proja, Turban od rosbifa

Korpice sa ruskom salatom, Losos korpice, Korpice sa kajmakom i slaninom,

Losos ambelvi, Losos u lisnatom testu

TOPLI BIFE

Koktel roštilj – Čevapi, Roštilj kobasica, Pileći ražnjić, Svinjski ražnjić

Ćuretina sa mlincima

Biftek u sosu od crvenog vina

Rolovana prasetina u sosu od šumskog voća

Čili batak sa susamom i medom

Njoke u pesto sosu sa suvim šljivama

Rižoto sa morskim plodovima, Kozice na žaru, Pastrmka na lešo, Dimljena pastrmka sa pečenim

jabukama

Pohovani luk, Grilovano povrće, Začinski krompir

SALATE

Pileća salata sa šampinjonima i kikirikijem, Salata sa gamborima u testu, Grčka salata, Paradajz

salata, Krastavac salata, Kapreze salata

ČOKOLADNA FONTANA

KARTA PIĆA

Žestoka pića:

Vinjak 5 „Rubin“, Pelinkovac „Gorki list“, Votka „Finlandia“, Džin „Beefeater“, Vermut „Martini Bianco“, Viski „Jack Daniels“, „Jameson“, Baileys, Jegermeister, Campari

Rakije:

Kajsija, Dunja, Kruška, Šljiva, Loza
selekcija domaće rakije

Vina 0.75l:

Belo – Sauvignon – Sauvignon Blanc

Crveno – Cuvée 69 – Merlot & Cabernet Sauvignon

Rose – Nijansa - Pinot noir

vinarija Džervin, Knjaževac, Istočna Srbija

Belo – Tri bele koze – Sauvignon Blanc

Crveno – Tri crvene koze - Merlot

Rose – Tri roze koze – Cabernet Sauvignon & Merlot & Shiraz
vinarija Erdevik, Erdevik, Srem – Fruška gora

Piva:

Jelen 0.33l, Bavaria 0.25l, Heineken 0.4l

Gazirani sokovi 0.25l :

Coca cola, Fanta, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water, Redbull

Negazirani sokovi 0.25l :

Jabuka, Borovnica, Narandža, Breskva

Voda 1/1:

Gazirana voda, Negazirana voda

Kafa:

Domaća kafa, Espresso, Nescaffe

Poklon dobrodošlice – Šampanjac i voće

VEGANSKI MENI

HLADNO PREDJELO

Brusketi tricolore

ČORBA

Karfiol čorba

GLAVNO JELO

Rižoto mongol

MIX ZELENIH SALATA

PECIVO

POSNI MENI

HLADNO PREDJELO

Brusketi caprese

ČORBA

Potaž mix pečuraka

GLAVNO JELO

Brancin sa sotiranim povrćem i spanaćem

SALATA – Rukola čeri paradajz

PECIVO

VEGETERIJANSKI MENI

HLADNO PREDJELO

Korpice sa dimljenim lososom i humusom

ČORBA

Minestrone čorba

GLAVNO JELO

Lignje sa njokama i blitvom

MIX ZELENIH SALATA

PECIVO

U sklopu svake ponude restoran Vam nudi gratis:

- LUX apartman + doručak
- Medaljon stolice / Tiffany stolice
- Dekorativna numeracija za stolove
- Venčanje na travnjaku za svadbe u Alaskoj barci/ Venčanje na terasi restorana Ribarac
- Boca šampanjca posle venčanja i uz mladenačku tortu
- Parking
- Deca do 3 godine - gratis
- Deca od 3 do 10 godina 50% popusta
- Muzičari, fotografi 50% popusta

* U skladu sa Vašim željama slobodni ste da birate neke od ponuđenih opcija predjela, čorbe, toplog predjela, I glavnog jela, II glavnog jela.

* U cenu je uključen ponuđeni meni i neograničena konzumacija pića iz ponude pića, kao i priprema sale po prethodno usvojenoj mapi (raspored stolova sa brojem gostiju) i po prethodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja.

* Izuzetno nam je važno da Vaš događaj protekne u skladu sa Vašim zahtevima, a o čemu će se pobrinuti naš stručni tim koji Vam stoji na raspolaganju i koji možete kontaktirati za sve informacije.

*Za sve dodatne informacije molimo Vas da nas kontaktirate
na e-mail prodaja@ribarskoostrovo.rs ili nas pozovite na
+381646470432 / +381646470431.*