



Ro Turističko naselje ☆☆☆☆
RIBARSKO
OSTRVO

Ribarsko ostrvo 4 Novi Sad; +381 21 466 978

www.ribarskoostrvo.rs www.mathoteli.com

*Ponuda
za
svadbenu proslavu*

za slobodne termine i cene pozovite

+381 64 647 0432



Dragi Mladenci,

Pre svega dozvolite nam da vam se zahvalimo na interesovanju da vaš najlepši 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 lokacija 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 batac 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 batac 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 0,4 l, Jelen 0,33, Zaječarsko 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 25 €/ Subota 30 €/ Nedelja 28 €

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 : Despot vinarija Džervin

Piva: Zaječarsko 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 22€/ Nedelja 24 €

U cenu je uračunato:

- ☞ Ponudjeni meni
- ☞ Ponudjeno 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

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

U cenu je uključeno:

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

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

Paket 3

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, Zaječarsko

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:

☞ Ponuđeni meni

☞ 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

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 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.

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 0432

Sve informacije na +381 64 647 0432