



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 najljepši 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. Spremnii 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

Sve informacije na +381 64 647 0432

Paket 1

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 ražnja ili

Pećeni 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

Pećeni 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 ražnja ili

Pećeni svinjski vrat i rolovana punjena piletina sa krompirom

Kupus salata / ren
Hleb

Ponuda pića

Žestoka pica: Ballantines, Johnie Walker-Red, Smirnoff, Finlandia, Campari, Baileys,

Voćne rakije /kajsija, kruška, dunja, šljiva/, pelinkovac, vodka, vinjak, vermut, liker

Bela vina: VINO KUĆE Chardonnay 0,75, VINO KUĆE, Sauvignon i Chardonnay "Belo Brdo"

Crvena vina: VINO KUĆE Merlot i Cabernet Sauvignon "Belo Brdo"

Piva: Heineken 0,4, 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

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

Sve informacije na +381 64 647 0432

Paket 2

Meni 4

Hladno predjelo

Kraški vrat, pečenica, dunavska kobasica,
urnebes, trapist sir i proja

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba

Toplo predjelo

Sarma od kiselog kupusa ili
Kaneloni / monte roso sos

Glavno jelo

Rolovana piletina i marinirani svinjski vrat
Prilog: pečeni krompir
ili

Praseće i jagnjeće pečenje
Prilog: pečeni krompir

Mešana sezonska salata

Ponuda pića

Žestoka pića: Vinjak „Rubin“, loza „13 jul“
pelinkovac, vodka, kajsija, dunja,
kruška, 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, 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 i espresso

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

Ukoliko želite da upotpunite ponudu II stranim pićem, moguća je doplata

U cenu doplata je uključeno:

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

Sve informacije na +381 64 647 0432

Meni 5

Hladno predjelo

Pršuta, goveđa salata, koziji beli sir sa začinima i maslinovim uljem, pita mafin sa sirom

Teleća ragu čorba ili pileća bela čorba

Prvo glavno jelo

Pileći file u sosu od 4 vrste sira, ramstek na lovački način, ražnjić od svinjskog filea.

Prilog: njoke sa peršunom i maslinovim uljem i povrće na puteru

Paradajz sa sirom

Drugo glavno jelo

Rolovana prasetina i rolovana punjena piletina sa krompirom sa ruzmarinom i maslinovim uljem

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, rakije- kajsija, dunja, kruška, vermut.

Bela vina: Zvonko Bogdan "8 Tamburaša", Vino kuće Chardonnay 0,75, Vino kuće, Sauvignon i Chardonnay "Belo Brdo"

Crvena vina: Zvonko Bogdan "Život teče" Vino kuće Merlot i Cabernet Sauvignon Belo Brdo

Piva: Heineken 0,4, Zaječarsko 0,33

Gazirani sokovi flašice: cocacola, fanta, biterlemon
Negazirani sokovi flašice : pomorandža, breskva, borovnica

Mineralna voda 1/1 gazirana i negazirana

Kafa : Domaća, espresso i nes

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

Sve informacije na +381 64 647 0432

Moguća doplata za dekoraciju Studio Flowers- niste u obavezi da angažujete naše partnere

☞ Silver paket – aranžman za mladenački sto celom dužinom, aranžman za svaki sto

☞ Gold paket – aranžman za mladenački sto sa svećama, aranžman za svaki sto, svećnjaci na svaki sto.

☞ Premium paket – aranžman za mladenački sto sa svećama, svećnjaci, visoke vaze za sveće za ostale stolove, baldahin za mladenački sto, tapacirung za mladenački sto, dekoracija stolice

Moguća doplata za dekorativnu rasvetu Line Audio- niste u obavezi da angažujete naše partnere

Silver paket – statično ambientalna rasveta

Gold paket

Premium paket

Platinum paket

Napomena: gold, premium i platinum se sastoje od silver paketa, tehničara i dodatne opreme. Cena zavisi od količine opreme i scenarija dešavanja.

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. Čorba, salata, kuver i piće kao obavezna usluga se posebno naplaćuju.

Uslovi plaćanja : Prilikom rezervacije termina obavezna je avansna uplata u iznosu od 50 %. Uplatom avansa, od 80 % 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 cene, dodatne informacije, želje i zahteve, molimo Vas da nas kontaktirate.

Srdačan pozdrav,

Lekso Mijić, direktor
Tel. 064/ 647 0432

Sve informacije na +381 64 647 0432