



*Ro* Turističko naselje ☆☆☆☆  
**RIBARSKO**  
**OSTRVO**

Ribarsko ostrvo 4 Novi Sad; +381 21 466 978  
[www.ribarskoostrvo.rs](http://www.ribarskoostrvo.rs) [www.mathoteli.com](http://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. 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

Sve informacije na +381 64 647 0432

### 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 pica: Ballantines, Johnie Walker-Red, Smirnof, Finlandia, Campari, Baileys, Voćne rakije / kajsija, kruška, dunja, šljiva /, pelinkovac, vodka, vinjak, vermut, liker  
Bela vina: Vino kuće Chardonnay 0,75 "Belo Brdo" Krstač 0,7 „, Plantaže „, Aleksandrija 0,7 " Tikveš"

Crvena vina:Vino kuće Cabernet Sauvignon " Belo Brdo", Vranac „Plantaže“, Kratošija 0,7 „, Tikveš"

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

**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

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 :

Vino kuće Chardonnay 0,7 "Belo Brdo", Krstač  
0,7 „ Plantaže „ Aleksandrija 0,7 " Tikveš"

#### Crvena vina :

Vino kuće Cabernet Sauvignon 0,7 " Belo  
Brdo", Vranac „Plantaže", Kratošija 0,7 „  
Tikveš"

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

#### 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, doplata iznosi 2 € po osobi.

U cenu 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, 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

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

### 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“ 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: 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

**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,

Lekso Mijić, direktor  
Tel. 064/ 647 0432

Sve informacije na +381 64 647 0432