

PONUDA ZA SVEČANI RUČAK

BUFFET / ŠVEDSKI STO

PLATINUM

HLADNO PREDJELO

Govedi ramstek, svinjska pečenica, kulen, kajmak, izbor sireva (gorgonzola, brie, camember, plevaljski sir), govedja salata, pileća salata, riblja salata, juneći tatar biftek, pita sir, rolat spanać, rolat ajvar.

*

**70
EVRA**

TOPLO PREDJELO

Crni rižoto, rižoto sa povrćem file brancina i orade, file lososa, grilovani kozji sir.

GLAVNO JELO

Mešani roštilj: (pileći batak, dimljeni sv. vrat, rolovani pileći ražnjić, uštipak, sv. rebarca), čevapi u sosu od slatke paprike i kajmaka, kraljevska piletina, ćureće skalopina, teletina ispod sača, konjska skalopina, biftek taljata u maslinovom ulju i acetu balzamicu rolovano praseće i jagnjeće pečenje.

*

SALATE

Grčka salata, vitaminska salata, miks zelenih salata, lučena paprika, ljuta lučena paprika.

*

PRILOZI

Grilovano povrće, pekarski krompir, dalmatinski prilog, pire od celera i šargarepe, prebranac, pire od tartufa.



IZBOR VOĆA

SLATKI ZALOGAJI

Mini voćne korpice, figaro, rafaello, orah gnezdo, bajadera, rozen torta

PECIVO

Beli domaći, crni beskvasni, hleb sa koricom, ciabatta baguet, hleb od 7 zrna sa bagremovim medom

**DOMAĆA KAFA Grand, ESPRESSO Antico Oro Sapore i
NESKAFA Nestle**

- U cenu je uračunato posluženje platinum pića u neograničenim količinama.
- Vreme trajanja proslave je 8 časova.
- Svaki dodatni sat se naplaćuje 300 eur-a u dinarskoj protivvrednosti
- Restoran zadržava ekskluzivno pravo na fotografisanje proslave.
- Prilikom sklapanja ugovora uplaćuje se avans od 20%, a kompletna uplata za dogovoren broj gostiju nakon završetka svadbenog ručka.
- Ukoliko želite sebi da olakšate pripreme proslave, preporučujemo Vam proverene muzičare, dekoratere, štampanje pozivnica...
- Nameran lom se naplaćuje po fakturnoj ceni uvećanoj za 70 %.
- U cenu nije uračunat PDV

Restoran 6 Topola

CENA PO OSOBI 70 EVRA U DINARSKOJ PROTIVVREDNOSTI