



Standardna ponuda

SET MENI I

Srpski tanjir

(dimljena junetina, kulen, suvi vrat, dimljena piletina, beli sir, kačkavalj, mini proja, mini pita sir, urnebes salata)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Pileća krem čorba ili pileća supa sa rezancima i povrćem

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom

(serviramo činije na sto)

Rolovan svinjski kare sa sosom od vina + pekarski krompir

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Sezonska salata

(serviramo činiju na sto)

Prasece pecenje

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voca

SET MENI II

Srpski tanjir

(dimljena junetina, kulen, suvi vrat, dimljena piletina, beli sir, kačkavalj, mini proja, urnebes salata)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Potaž od povrća

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Gratinirane palačinke sa sirom i spanaćem u paradajz sosu

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Roštilj + pekarski krompir

Prasece pecenje

Sezonska salata

(serviramo činiju na sto)

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voca

SET MENI III

Srpski tanjir

(dimljena junetina, kulen, suvi vrat, dimljena piletina, beli sir, kačkavalj, mini proja urnebes salata)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Teleca corba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Musaka od tikvica

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Karadjordjeva snicla + pekarski krompir

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Sezonska salata

(serviramo činiju na sto)

Prasece pecenje

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voca

Švedski sto - MENI I

Salata od krastavaca i mirođije
Šarena salata sa pirinčem i povrćem
Grčka salata
Srpska salata
Mix zelenih salata
Meksička salata
Pasta salata sa pečurkama

Samoze – mini pite sa povrćem i karijem
Slani rolat sa spanaćem
Izbor suhomesnatog i sireva
(Govedja prsuta, pecenica, kulen, dimljena piletina, gauda sir, feta sir ili beli sir domaci, dimljeni kackavalj)

Pečeni pileći batak
Kobasice
Cevapi
Junetina sa vinom
Pečeni krompir
Grilovano povrće
Pastrmka sa roštilja
Punjeni svinjski kare

Pecivo – bele i ražane zemičke

Voće

Švedski sto - MENI II

Mimoza salata

Mix zelenih salata

Riblja salata – sveze povrce, seri paradajz, dimljena skusa

Urnebes salata

Mešana salata od svežeg povrća

Pasta salata sa piletinom i pečurkama

Paradajz sa crvenim lukom

Mini pita sa mesom, mini pita sa zeljem

Slane palačinke sa sirom i šunkom

Izbor suvomesnatog i sireva

(Govedja prsuta, pecenica, kulen, dimljena piletina, gauda sir, feta sir ili beli sir domaci, dimljeni kackavalj)

Špikovani svinjski but u sosu od pečenja

Tandori piletina – začinjeno, pikantno

Prženi pirinač

Mini pljeskavice

Rolovana piletina

Juneći gulaš sa palentom

Restovani krompir

Izbor peciva

Voće

U našu ponudu uključen je sledeći izbor pića:

Žestoka pića

- Johny Walker, Ballantines
- Votka (Smirnoff)
- Džin (Finsbery London Dry)
- Vermut
- Pelinkovac Gorki List
- Viljamovka
- Vinjak
- Kajsija
- Dunja
- Sljiva

Piva

- Jelen 0.33l
- Beks 0.33l
- Heineken 0.4l
- Kozel – točno pivo

Vina

- *Belo vino Kovacevic Orfelin*
- *Crveno vino Kovacevic Orfelin*
- *Rose Kovacevic Orfelin*
- *Šampanjac – uz tortu*

Sokovi

- Sok pomorandža (100 %)
- Sok jabuka (100%)
- Sok breskva(100%)
- Sok borovnica
- Coca-Cola
- Coca-Cola zero
- Biter lemon
- Tonic
- Fanta
- Guarana

Voda

- *Knjaz Milos*
- *Aqua Viva*

Kafa

- Esspreso
- Esspreso sa mlekom
- Nes Kafa
- Kapucino
- Čaj
- *Crna kafa*

O NAMA

- Restoran Easy raspolaže kapacitetom do 280 mesta.
- Restoran je opremljen sa profesionalnim sistemom za hladjenje i/ili grejanje, kao i vrhunskom ventilacijom, poseduje agregat u slučaju nestanka električne energije, sopstvenu kuhinju, parking obezbeđen za sve goste ispred restorana;.
- U bašti restorana se nalazi dekorisana “kućica” za venčanje sa pogledom na reku. Ukoliko planirate da gradjansko venčanje obavite u restoranu ili za ceremoniju sečenja mladenačke torte.
- U organizaciju vašeg venčanja je uključeno: konobari , barmeni, osoblje u kuhinji, hostesa, obezbeđenje, čistacica. Na raspolaganju Vam je menager restorana, koji se brine o Vama i celoj organizaciji venčanja svih osam (9) sati u restoranu.
- Vreme trajanja svadbe je devet (9) sati a početak svadbe birate sami u okviru našeg radnog vremena koje je od 10h - 04h.
- Muzika nije uključena u cenu. Ukoliko ima potrebu za muzikom, možemo Vam preporučiti bendove sa kojima smo imali odlična iskustva do sada, u zavisnosti od repertoara koji vam je potreban.
- Naša postavka je standardna restoranska. Okrugli stolovi , stoljnjaci i platnene salvete, presvlake za stolice sa mašnjama, “suknjica” za mladenčaki sto. Za dodatnu dekoraciju možete po želji angazovati našeg dekoratera “Tiki dekoracije”. Aleksandra, **M.** 064 65 01 458 | **W.** dekoracije.rs)
- **Fotografisanje:** Za dalji dogovor kontaktirati fotografa Saleta Janičijevića (M. 065 329 11 64).
- Za decu do 8 godina se ne plaća (**GRATIS**), takođe sav radni staff koji je deo Vaše organizacije (muzika) su vam pola cene.
- Restoran takođe poseduje noćnu (Disco) rasvetu koja je uključena u cenu. Uz tortu se služe šampanjac i ukoliko izrazite želju mogu doći i trubači koji su takodje uključeni u cenu.
- Za rezervaciju termina potreban je avans od 10% prilikom potpisivanja Ugovora, ostatak novca se daje po završetku svadbe ili sutradan. Tačan broj gostiju koji je za naplatu u obavezi ste da javite 24h pre početka venčanja.
- Za vencanja radnim danima(ponedeljak- petak) odobravamo popust.

S poštovanjem,

Marko Jovanović

M. 063 192 13 99 | **E.** easy@clubeasy.rs | **W.** clubeasy.rs