



Standardna ponuda

## **SET MENI I**

### **Srpski tanjir**

(dimljena junetina, kulen, suvi vrat, dimljena piletina, beli sir, kačkavalj, 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 sa kupus salatom**

(serviramo kao peto jelo posle torte na mini svedskom stolu)

*Pecivo – bele i ražane zemičke*

*Izbor sezonskog voća*

## **SET MENI II**

### **Srpski tanjir**

(dimljena junetina, kulen, suvi vrat, dimljena piletina, beli sir, kačkavalj, 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)

### **Svinjsko pečenje ili Roštilj + pekarski krompir**

### **Prasece pecenje sa kupus salatom**

(serviramo kao peto jelo posle torte na mini svedskom stolu)

### **Sezonska salata**

(serviramo činiju na sto)

*Pecivo – bele i ražane zemičke*

***Izbor sezonskog voća***

## **SET MENI III**

### **Srpski tanjir**

(dimljena junetina, kulen, suvi vrat, dimljena piletina, beli sir, kačkavalj, urnebes salata)  
(svim gostima serviramo poseban tanjir)

### **Teleca corba**

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

### **Musaka od tikvica**

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

### **Pileca Karadjordjeva snicla + pekarski krompir**

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

### **Sezonska salata**

(serviramo činiju na sto)

### **Prasece pecenje sa kupus salatom**

(serviramo kao peto jelo posle torte na mini svedskom stolu)

*Pecivo – bele i ražane zemičke*

### **Izbor sezonskog voća**

## 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**

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

### **Piva**

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

### **Vina**

- Belo vino Krstac Plantaže 0.7 l
- Crveno vino Vranac Plantaže 0.7 l
- Rose Tikves 0.7l
- Sampanjac – 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**

- *Mineralna voda Aqua Viva 1l staklo*
- *Knjaz Miloš 1l staklo*

## **Kafa**

- Espresso
- Espresso 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 okiru 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 , stolnjaci 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 služo 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 venčanja radnim danima( ponedeljak- petak) odobravamo popust.

*S poštovanjem,*

*Marko Jovanović*

**M.** 063 192 13 99 | **E.** [easy@clubeasy.rs](mailto:easy@clubeasy.rs) | **W.** [clubeasy.rs](http://clubeasy.rs)