



VIP PONUDA

SET MENI I

Srpski tanjir

(svinjska pršuta, kulen, pečenica, govedja pršuta, beli sir, maslinke, paradajz, mini proja, urnebes salata)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Pileća čorba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Musaka od tikvica

(serviramo činiju na sto)

Rostilj i pekarski krompir

(serviranje na ovalima)

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

(svinjska pršuta, kulen, pečenica govedja pršuta, beli sir, maslinke, paradajz, mini proja, urnebes salata)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Teleća čorba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom

(serviramo činije na sto)

Teletina u sosu od gorgonzole sa grilovanim povrćem

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 III

Internacionalni tanjir

(grisine sa pršutom, caprese ražnjić, brie sir, pileći terin, tost i tapenada od maslinki, dimljena junetina)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Potaž od povrća

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Gratinirane palačinke sa sirom i spanaćem u paradajz sosu

(serviramo činiju na sto)

Biftek sa mix sosom od pečuraka i pekarski krompir

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Paradajz salata

(serviramo činiju na sto)

Prasece pecenje sa kupus salatam

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

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća

SET MENI IV

Internacionalni tanjir

(grisine sa pršutom, caprese ražnjić, brie sir, pileći terin, tost i tapenada od maslinki, dimljena junetina)

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Pileća čorba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Vegeterijanska lasanja ili lasanja bolonjeze

(serviramo činiju na sto)

Rolovani svinjski kare u sosu od vrganja sa palentom i povrćem

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Mešana salata

(serviramo činiju na sto)

Prasece pecenje sa kupus salatam

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

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća

Švedski sto - MENI I

Coleslaw salata
Rukola , jagode i parmezan
Salata Nicoise
Andaluzijska salata
Bašta salata
Paradajz i feta sir

Pileći terin
Pita sa sirom i zeljem
Pita sa mesom
Izbor suvomesnatog i sireva
(Njeguski prsut, govedja prsuta, kulen, dimljena pecenica, gauda sir, feta sir ili beli domaci sir, dimljeni kackavalj)

Krompir Dauphinos – u slatkoj pavlaci
Grilovano povrće
Suve sljive u slanini
Marinirani pileci batak
Afelia – svinjski kotleti sa korijanderom
Karadorđeva šnicla sa tatar sosom
Piletina u italijanskom sosu od bosiljka
Biftek na seoski način

Pecivo – bele i ražane zemičke
Izbor sezonskog voća

Švedski sto - MENI II

Biftek salata
Pasta salata sa lignjama
Salata od mariniranih krastavaca
Grčka salata
Waldorf salata
Mix zelenih salata
Hawai salata

Spring rolne
Mini projice
Mini pita sa sirom
Terin od grilovanog povrća
Izbor sireva i mesnih narezaka
(Njeguski prsut, govedja prsuta, kulen, dimljena pecenica, gauda sir, feta sir ili beli domaci sir, dimljeni kackavalj)

Teletina sa sosom od pečuraka
Losos fileti u salsi verde
Mini dimljene vesalice i kobasice
Pileći file rolovan u slanini
Svinjske ćufte sa slatko kiselim sosom
Ramstek u čimićuri sosu - ljutkasto
Pire od krompira, šargarepe i celera
Prženi pirinač na kineski način

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća

Švedski sto - MENI III

Salata od crvenog luka i fete
Tarator salata
Mix zelenih salata
Salata od avokada, pomorandži i badema
Pileća salata
Grčka salata
Morski plodovi salata

Španska tortilja
Pileća rolada
Izbor suvomesnatog i sireva
(Njeguski prsut, govedja prsuta, kulen, dimljena pecenica, gauda sir, feta sir ili
beli domaci sir, dimljeni kackavalj)
Pita sa pečurkama i pita sa sirom

Grilovano povrće
Pekarski krompir
Beef Stroganoff ili seljački biftek sa povrćem
Piletina u sosu od pomorandže I senfa
Svinjski file u sosu od vrganja
Rižoto sa škampima
Tandori ćuretina

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća

U našu ponudu uključen je sledeci izbor pića:

Žestoka pića

- Viski (Johny Walker, Ballantines)
- Bourbon (Jack Daniels)
- Votka (Smirnoff)
- Džin (Gordons)
- Tekila
- Campary
- Martini Bianco
- Baileys
- Pelinkovac Gorki List
- Viljamovka
- Vinjak
- Kajsija
- Dunja

Piva

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

Vina

- Belo vino Kovacevic Orfelin ili Chardonnay Plantaže 0.7
- Crveno vino Kovacevic Orfelin ili Cabernet Plantaže 0.7
- Rose Kovacevic Orfelin 0.7 ili Rose Tikves 0.7
- 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

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

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 građansko 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 služi 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