

PAKET I



2025 god.

PAKET I

SET MENI I	3
SET MENI II	4
SET MENI III	5
Švedski sto - MENI I	6
Švedski sto - MENI II	7
Pića:	8-9
O nama	10



SET MENI I

Srpski tanjir

Svinjska pršuta

Kulen

Pečenica

Goveda pršuta

Beli sir

Ementaler

Gauda

Maslinke

Proja

Pita sa sirom

Urnebes salata

Ajvar

Kajmak

Čvarci

Paprika u pavlaci
(ovalni)

Pileća krem čorba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom ili sarme od kiselog kupusa

(serviramo činije na sto)

Rolovan svinjski kare sa sosom od vina + pekarski krompir

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Sezonska salata

(serviramo činije na sto)

Praseće pečenje

Pecivo – bele i integralne zemičke

Izbor sezonskog voća



SET MENI II

Srpski tanjir

Svinjska pršuta
Kulen
Pečenica
Goveđa pršuta
Beli sir
Ementaler
Gauda
Maslinke
Proja
Pita sa sirom
Urnebes salata
Ajvar
Kajmak
Čvarci
Paprika u pavlaci
(ovalni)

Potaž od povrća

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Palačinke punjene sremskim sirom i spanaćem u paradajz sosu

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Roštilj + pekarski krompir

Karadorđeva
Gurmanska
Novopazarski cevap
Svinjski vrat
Rolovano pileće belo u slanini
Marinirani pileći batac
Kobasica

Praseće pečenje





Šopska salata
(serviramo činije na sto)

Pecivo – bele i integralne zemičke

Izbor sezonskog voća

SET MENI III

Srpski tanjir

Svinjska pršuta
Kulen
Pečenica
Goveda pršuta
Beli sir
Ementaler
Gauda
Maslinke
Proja
Pita sa sirom
Urnebes salata
Ajvar
Kajmak
Čvarci
Paprika u pavlaci
(ovalni)

Teleća corba
(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Vegetarijanska ili bolonjeze lazanja
(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Karadorđeva šnicla + pekarski krompir
(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Sezonska salata





(serviramo činije na sto)

Praseće pečenje

Pecivo – bele i integralne zemičke

Izbor sezonskog voća

Švedski sto - MENI I

Waldorf salata

Ruska salata

Grčka salata

Pileća salata

Mix zelenih salata

Meksička salata

Jagode, rukola, parmezan

Proja

Pita sa mesom

Spring rolne

Slani rolat sa spanaćem

Njeguški pršut

Goveđa pršuta

Kulen

Dimljena pečenica

Ementaler

Gauda sir

Feta sir

Kajmak

Dimljeni kačkavalj

Marinirani pileći batak

Kobasice

Mini pljeskavice

Junetina u sosu od vina

Pečeni krompir

Grilovano povrće





Pastrmka sa roštilja
Punjeni svinjski kare
Rolovana piletina u slanini

Pecivo – bele, integralne i bavorske zemičke, izbor bageta sa semenkama

Voće
Švedski sto - MENI II

Mimoza salata
Mix zelenih salata
Pileća salata
Urnebes salata
Basta salata
Pasta salata sa piletinom i pečurkama
Coleslaw salata

Proja
Mini pita sa zeljem
Spring rolne
Slana torta
Njeguški pršut
Goveda pršuta
Kulen
Dimljena pečenica
Ementaler
Gauda sir
Feta sir
Kajmak
Dimljeni kačkavalj

Praseće pečenje
Piletina u sosu od bosiljka
Grilovano povrće
Ćevapi
Kobasice
Karadorđeva
Junetina u sosu od pečuraka





Restovani krompir
Pastrmka sa roštilja

Pecivo – bele, integralne i bavarske zemičke, izbor bageta sa semenkama

Voće

U našu ponudu uključen je sledeci izbor pića:

Žestoka pića

Johny Walker
Ballantines
Smirnoff
Gordons gin
Vermut
Campari
Pelinkovac Gorki List
Viljamovka
Vinjak
Kajsija
Dunja
Sljiva

Piva

Zajecarsko
Heineken
Kozel – točeno pivo

Vina

Belo vino Kovačević Orfelin
Crveno vino Kovačević Orfelin
Rose Kovačević Orfelin
Šampanjac – uz tortu

Sokovi

Sok pomorandža 100%





Sok jabuka 100%
Sok breskva 100%
Sok borovnica
Coca-Cola lim
Coca-Cola zero lim
Biter lemon lim
Tonic lim
Fanta lim
Sprite lim
Guarana lim
Cider

Somersby jabuka

Voda

Knjaz Miloš
Aqua Viva

Kafa

Esspreso
Esspreso sa mlekom
Nes Kafa
Kapućino
Čaj
Crna kafa



O NAMA

Restoran Easy raspolaže kapacitetom do 300 mesta.

Restoran je opremljen sa profesionalnim sistemom za hlađenje i/ili grejanje, kao i vrhunskom ventilacijom, sopstvenu kuhinju, parking obezbeđen za sve goste ispred restorana, mladenački apartman.

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 devet (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 - 02h.

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, Tiffany stolice, svećnjaci za polovinu stoplova, cvetna dekoracija stolova za goste i mladenacki 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 takođe uključeni u cenu.

Za rezervaciju termina potreban je avans od 15% 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 | W. restoranzavencanja.rs