

PAKET II



202 god.

PAKET II

SET MENI I

.....3

SET MENI II

.....4

SET MENI III5

SET MENI IV6

Švedski sto - MENI I7

Švedski sto - MENI II8

Švedski sto - MENI III9

Pića: 10-11

O nama12





SET MENI I

Srpski tanjir

Svinjska pršuta
Kulen
Pečeniča
Goveđa pršuta
Beli sir
Maslinke
Proja
Pita sa sirom
Ementaler
Gauda
Pileća salata
Slana torta
Kajmak
Ajvar
Čvarci
Paprika u pavlaci
(ovali)

Pileća čorba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Sarmice od zelja sa kiselim mlekom ili sarme od kiselog kupusa

(serviramo činiju na sto)

Rostilj i pekarski krompir

Karadžorđeva
Gurmanska
Svinjski vrat
Ćevapi
Rolovano pileće belo u slanini
Marinirani pileći batak
Kobasica

Sezonska salata

(serviramo činiju na sto)

Praseće pečenje i jagnjeće pečenje

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća



SET MENI II

Srpski tanjir

Svinjska pršuta

Kulen

Pečeniča

Goveđa pršuta

Beli sir

Maslinke

Proja

Pita sa sirom

Ementaler

Gauda

Pileća salata

Slana torta

Kajmak

Ajvar

Čvarci

Paprika u pavlaci
(ovali)

Teleća čorba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Ćuretina sa mlincima

(serviramo činije na sto)

Teletina u sosu od gorgonzole sa grilovanim povrćem

Sezonska salata

(serviramo činiju na sto)

Praseće pečenje i jagnjeće pečenje





Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća

SET MENI III

Internacionalni tanjir

Grisine sa Njeguskim pršutom

Buđola

Caprese ražnjić

Brie sir

Pileći terin

Tost i tapenada od maslinki

Proja

Pita

Dimljena junetina

Gorgonzola

Pileća salata

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Potaž od povrća

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Belmuz

(serviramo činiju na sto)

Biftek sa mix sosom od pečuraka i pekarski krompir

(svim gostima serviramo poseban tanjir)

Sopska salata

(serviramo činiju na sto)

Praseće pečenje i jagnjeće pečenje





Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća

SET MENI IV

Internacionalni tanjir

Grisine sa Njeguskim pršutom

Buđola

Caprese ražnjić

Brie sir

Pileći terin

Tost i tapenada od maslinki

Proja

Pita

Dimljena junetina

Gorgonzola

Pileća salata

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)

Praseće pečenje i jagnjeće pečenje

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
Cezar salata

Slana torta
Pita sa sirom i zeljem
Pita sa mesom
Mini proje
Njeguski pršut
Goveđa pršuta
Kulen
Koziji sir
Gorgonzola
Dimljena pečenica
Gauda sir
Ementaler
Cheder sir
Dimljeni kačkavalj

Krompir Dauphinos – u slatkoj pavlaci
Grilovano povrće
Suve sljive u slanini
Marinirani pileći batak
Afelia – svinjski kotleti sa korijanderom
Karadorđeva šnicla sa tatar sosom





Piletina u italijanskom sosu od bosiljka
Biftek na seoski način
Pastrmka

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća
Švedski sto - MENI II

Biftek salata
Pasta salata sa lignjama
Capreze salata
Grčka salata
Waldorf salata
Mix zelenih salata
Hawai salata

Spring rolne
Mini projice
Mini pita sa sirom
Terin od grilovanog povrća
Njeguški pršut
Goveda pršuta
Kulen
Koziji sir
Ementaler
Gorgonzola
Dimljena pečenica
Gauda sir
Cheder sir
Dimljeni kačkavalj

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 ćimićuri 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
Mini proje
Njeguski pršut
Goveđa pršuta
Kulen
Ementaler
Dimljena pečenica
Koziji sir
Gorgonzola
Gauda sir
Cheder sir
Dimljeni kačkavalj





Pita sa pečurkama Pita
sa sirom

Grilovano povrće
Pekarski krompir
Beef Stroganoff
Piletina u sosu od pomorandže i senfa
Svinjski file u sosu od vrganja
Rižoto sa škampima
Tandori ćuretina
Tuna stek

Pecivo – bele i ražane zemičke

Izbor sezonskog voća



U našu ponudu uključen je sledeći izbor pića:

Žestoka pića

Johny Walker, Ballantines, Jamison, Four rouses

Jack Daniels

Votka (Smirnoff)

Džin (Gordons)

Hennesy

Tekila

Campary

Martini Bianco

Baileys

Pelinkovac Gorki List

Vinjak

Kajsija, Dunja, Sljiva Viljamovka

Piva

Zajecarsko, Heineken 0.4l

Kozel – toceno pivo

Vina

Kovacevic Aurelius

Kovacevic Chardonnay

Kovacevic Roseto

Djordjecic Tamjanika

Prosecco

Šampanjac – uz tortu

Sokovi

Pomorandža, jabuka

Breskva, borovnica

Coca-Cola, Coca-Cola zero

Biter lemon, Tonic, Fanta, Sprite

Red bull

Cider

Somersby jabuka



Voda

Knjaz Miloš
Aqua Viva

Kafa

Esspreso
Esspreso sa mlekom
Nes Kafa
Kapućino
Čaj
Crna kafa

Kokteli

Sex on the beach
Blue Lagune
Cuba Libre
Aperol



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