

PAKET I



2022 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
Goveđa pršuta
Beli sir
Kačkavalj
Maslinke
Proja
Gibanica
Urnebes salata
Ajvar
Kajmak
Čvarci
Paprika u pavlaci
Belolučene ljute paprike

(ovali)

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
Goveda pršuta
Beli sir
Kačkavalj
Maslinke
Proja
Gibanica
Urnebes salata
Ajvar
Kajmak
Čvarci
Paprika u pavlaci
Belolučene ljute paprike

(ovali)

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,

Ćevapi

Slanina

Rolovano pileće belo u slanini

Marinirani pileći batak

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
Goveđa pršuta
Beli sir
Kačkavalj
Maslinke
Proja
Gibanica
Urnebes salata
Ajvar
Kajmak
Čvarci
Paprika u pavlaci
Belolučene ljute paprike

(ovali)

Teleća corba

(serviramo iz činije svakom gostu u tanjir)

Vegetarijanska ili bolonjeze lasanja

(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
Goveda pršuta
Kulen
Dimljena pečenica
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 bavarske 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
Caleslaw salata

Proja
Mini pita sa zeljem
Spring rolne
Slana torta
Njeguški pršut
Goveda pršuta
Kulen
Dimljena pečenica
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



Jelen
Beks
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
Guarana lim
Guarana





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 280 mesta.

Restoran je opremljen sa profesionalnim sistemom za hlađenje i/ili grejanje, kao i vrhunskom ventilacijom, poseduje agregat u slučaju nestanka električne energije, 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 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, stolnjaci i platnene salvete, Tiffany stolice, svećnjaci za polovinu stoplova, "suknjica" za mladenčaki sto. Za dodatnu dekoraciju možete po želji angazovati našeg dekoratera "Tiki dekoracije".
Aleksandra, M. 064 65 01 458 | W. [dekoracije.rs](http://www.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](http://www.restoranzavencanja.rs)