

**BUFFET
MENU 1**

**New
LUX**
EVENTS CENTER
BEOGRAD

Najlepše mesto za vaše slavlje

Luksuzan prostor za nezaboravne proslave u Beogradu

SVE NA JEDNOM MESTU



Venčanja
na otvorenom



Mladenački
apartman



Parking



Dekoracija
gratis



Piće
dobrodošlice



Profesionalna
rasveta



Profesionalno
ozvučenje



Trubači



DJ



Profesionalno
osoblje



HLADNO PREDJELO

SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

- Njeguška pršuta
- Zlatiborska budimska kobasica
- Zlatiborska svinjska pršuta
- Zlatiborski pikantni kulen
- Zlatiborski suvi vrat

SIREVI I NAMAZI

- Stari sir sa belim lukom, ljutom paprikom i bosiljkom
- Mladi sir
- Feta sir
- Urnebes
- Paprika u pavlaci

PITE I ROLATI

- Pita sa sirom
- Pita sa zeljem
- Pita sa pečurkama
- Carska pita
- Rolat sa spanaćem, šunkom i krem sirom
- Rolat sa paprikom, piletinom i kiselim krastavčićima

VEZANE SALATE

- Pileća salata
- Susam salata
- Goveđa salata
- Tuna salata

SUPE I ČORBE

Odabрати 1 jelo od ponuđenih

- Teleća čorba sa muskatnim orahom i mirođijom
- Pileća čorba sa povrćem
- Paradajz supa
- Pileća ili goveđa supa sa rezancima



TOPLO PREDJELO

Odabrati 1 jelo od ponuđenih

- Sarme od kiselog kupusa ili sarmice od zelja
- Pene sa piletinom u pesto sosu



GLAVNA JELA

MIX ROŠTILJA

- Leskovački ćevapi
- Leskovačka gurmanska pljeskavica
- Svinjski vrat
- Batak
- Roštilj kobasica

Posluženo uz pomfrit

SEPCIJALITETI KUĆE

- Pileći file u sosu od četiri vrste sira, uz rižoto od povrća
- Medaljoni u sosu od šumskih pečuraka sa krompirom ispod sača
- Dimljeni filet pastrmke uz dalmatinsku garnituru

SEZONSKA SALATA

Šopska, Srpska, Kupus, Ljuta paprika, Miks zelene salate

PECIVA

Kiflice, Kajzerice, Domaće lepinje



BUFFET BAR

Konsumacija bez ograničenja

KAFE I TOPLI NAPICI

Domaća kafa
Espresso
Macchiato
Cappuccino
Nes kafa
Čajevi - izbor po želji

VODA

Vrnjci negazirana 1L
Vrnjci gazirana 1L

GAZIRANI SOKOVI

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
Sprite

NEGAZIRANI SOKOVI

Pomorandža (đus)
Jabuka
Breskva
Borovnica
Ananas



PIVA

*Zaječarsko
Jelen
Lav Premium*

ŽESTOKA PIĆA

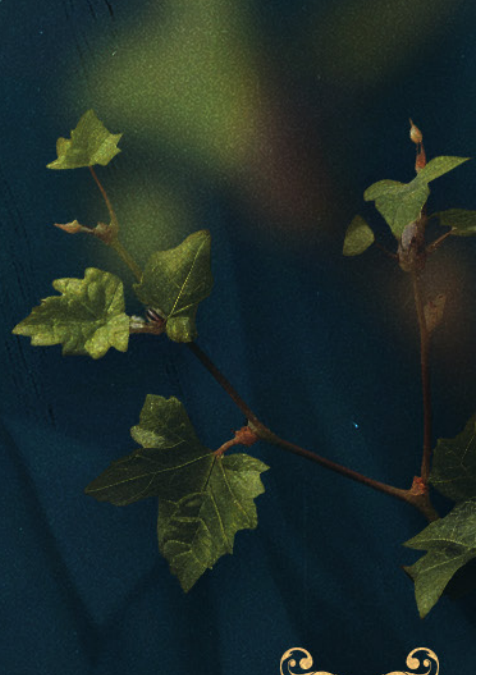
*Domaća Šljivovica
Domaća Viljamovka
Domaća Kajsija
Domaća Dunja
Medovača
Rakija od maline
Loza
Vinjak
Gin
Vodka*

LIKERI I APERITIVI

*Gorki list
Vermut
Campari
Crni rum*

VINA – VINARIJA ALEKSIĆ

*Belo vino – Sevdah
Crno vino – Nostalgija
Rose vino – Mozaik*



POKLON KUĆE



- Štaklena kula sa 10 kg svežeg voća
- Šampanjac (kupa na ogledalima uz tortu, oko 50 čaša)
- 4 VELIKA VULKANA**
- SUVI LED (VAŽI SAMO ZA VENČANJA)**

U CENU MENIJA UKLJUČENO JE

- Protokol svadbene svečanosti i osoba zadužena za organizaciju
- Saveti i pomoć pri odabiru pratećih usluga (uz ekskluzivne popuste)
- Welcome drink i posluž enje aperitiva pored fontane
- Izrada tlocrta i raspored stolova
- Štampa spiska gostiju sa dekorisanim stalkom
- Hostesa za doček i pomoć pri smeštaju gostiju
- Profesionalno i uniformisano osoblje
- Kutak za mladence i ukrašena kutija za poklone
- Šampanjac za mladenački sto
- Numerisanje i dekoracija stolova
- Wi-Fi u celom restoranu
- Dekoratívna i indirektna rasveta
- DJ, trubači i bina za muzičare
- Profesionalno ozvučenje i agregat (u slučaju nestanka struje)
- Vegetarijanski i veganski meniji po želji
- Organizacija smeštaja gostiju u obližnjim hotelima (uz popuste)
- Parking sa video nadzorom
- Vreme trajanja proslave: 8 sati** (moguć produžetak uz doplatu)

VAŽNE INFORMACIJE

- Deca do 8 godina – besplatno (potrebno prijaviti zbog mesta u sali)
- Deca 8–12 godina – 50 % cene menija
- Deca 12+ godina – pun iznos
- Muzičari imaju status kao i gosti
- U cenu nije uključen PDV
- Plaćanje u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS





Pita Maravica 9 / Beograd
Sajt: newluxeevents.rs
E mail: newluxeevent@gmail.com
Instagram: newluxeeventscenter
Telefon: + 381 60 71 71 153