

**BUFFET
MENU 2**

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
- Crnogorski kulen
- Zlatiborski suvi vrat

SIREVI I NAMAZI

- Sjenički sir u maslinovom ulju sa
sudžuk paprikom ili belim lukom
i maslinama
- Mladi zlatiborski kajmak
- Feta sir
- Paprika u pavlaci
- Gorgonzola
- Sir Karavan
- Kačkavalj

PITE I ROLATI

- Pita sa sirom
- Pita sa zeljem
- Pita sa mesom
- Pita sa šampinjonima
- Španska pita
- Rolat sa spanaćem, krem sirom i paprikom
- Slana torta sa piletinom i kasino nadevom
- Rolat sa paprikom, fetom, šunkom i kačkavaljem

VEZANE SALATE

- Pileća salata sa narom
- Biftek salata
- Španska salata
- Salata sa morskim plodovima

ČORBE I SUPE

Odabрати 1 jelo od ponuđenih

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





TOPLA PREDJELA I GLAVNA JELA

- Sarmice od zelja ili sarme od kiselog kupusa
- Domaći lingvini u umaku od šumskih pečuraka
- Pohovane palačinke u tartar sosu
- Panirani pileći file punjen šunkom i sirom, kroketi
- Ćuretina u gorgonzoli i pirinač sa povrćem
- Pileći bataak i karabatak sa grožđem i pire krompirom
- Rolovani kare sa bukovačom i suvim šljivama, grilovano povrće
- Mlada junetina ispod sača sa krompirom i mediteranskim začinima
- Dimljena pastrmka i crni rižoto
- Mlado čačansko pečenje sa domaćim renom

SEZONSKA SALATA

Šopska, Kupus, Miks zelene salate, Kapreze salata, Pečena paprika

PECIVA

Kiflice, Kajzerice, Domaće lepinjice, Domaća proja



BUFFET BAR

Konsumacija bez ograničenja

KAFE I TOPLI NAPICI

Domaća kafa
Espresso
Macchiato
Cappuccino
Nes kafa (classic, 2u1, 3u1)
Čajevi

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
Tuborg
Lav Premium

VISKI

Odabрати 2 od ponuđenih

Johnnie Walker
Ballantine's
Jameson

ŽESTOKA PIĆA

Domaća Šljivovica
Domaća Viljamovka
Domaća Kajsija
Domaća Dunja
Medovača
Rakija od maline
Domaća loza
Vinjak
Gordon's Gin
Smirnoff Vodka
Tekila

LIKERI I APERITIVI

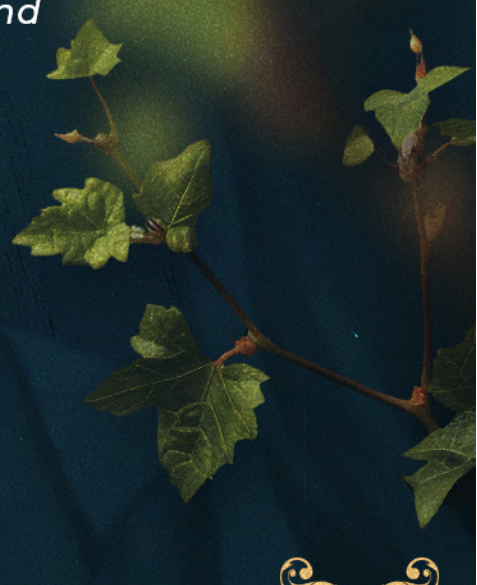
Gorki list
Vermut
Campari
Crni rum
Martini

VINA – VINARIJA ALEKSIĆ

Belo vino – Sevdah
Chardonnay – Bonaca
Crno vino – Nostalgija
Rose vino – Mozaik

KOKTELI

Blue Lagoon
Mojito
Sex on the Beach
Tequila Sunrise
Mai Tai
Long Island



POKLON KUĆE



- Štaklena kula sa 15 kg svežeg voća
- Šampanjac (kupa na ogledalima uz tortu, oko 100 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: newluxevents.rs
E mail: newluxevent@gmail.com
Instagram: [newluxeventscenter](https://www.instagram.com/newluxeventscenter)
Telefon: + **381 60 71 71 153**