



CLASSIC MENU
SVADBA 2027

New
LUX
EVENTS CENTER
BEOGRAD

Najlepše mesto za vaše venčanje

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 pikantni kulen
- Zlatiborski suvi vrat

SIREVI I NAMAZI

- Zreli sir
- Feta sir
- Urnebes
- Kačkavalj
- Paprika u pavlaci

VEZANE SALATE Odabrati 2 salate od ponuđenih

- Italijanska salata sa fusillima
- Ruska salata
- Susam salata

PITE Odabrati 2 pite od ponuđenih

- Domaća gibanica
- Pita sa sirom
- Pita sa zeljem
- Pita sa pečurkama
- Pita sa mesom
- Pita sa krompirom

SUPE I ČORBE

Odabrati 1 jelo od ponuđenih

- Teleća čorba sa muskatnim orahom i mirodijom
- Pileća čorba sa povrćem
- Paradajz supa
- Pileća ili goveda supa sa rezancima



TOPLO PREDJELO

Odabrati 1 jelo od ponuđenih

- Sarme od kiselog kupusa
- Sarmice od zelja sa pavlakom
- Prebranac sa suvim mesom
- Bečki kupus sa špic rebrima



GLAVNA JELA

MEŠANI ROŠTILJ

- Batak i karabatak
- Domaća roštiljska kobasica
- Leskovačka gurmanska pljeskavica
- Marinirani svinjski vrat
- Leskovački ćevapi
- Pohovani pileći file sa susamom

Prilog: krompir ispod sača

PEČENJE

*Mlado čačansko jagnjeće i praseće
pečenje sa domaćim renom*

Prilog: pekarski krompir

SEZONSKA SALATA

Kupus, Paradajz, Krastavac, Ljuta paprika

PECIVA

Kajzerice, Bavarske kiflice, Domaća lepinja, Domaća proja

KASNO JELO

Svinjski gulaš sa pire krompirom ili penom



SVADBENI BAR

Konsumacija brez ograditvenja

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
Lav Premium*

ŽESTOKA PIĆA

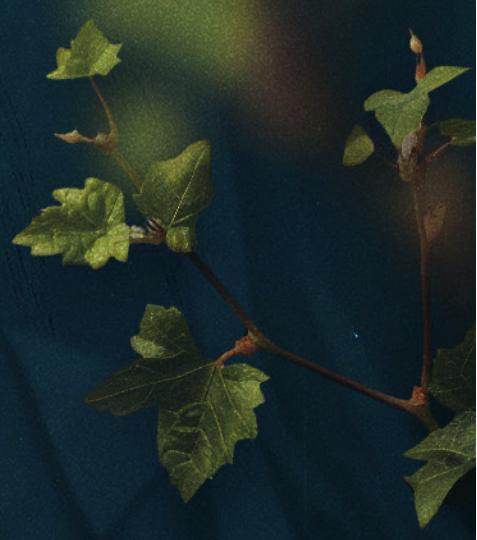
*Domaća Šljivovica
Domaća Viljamovka
Domaća Kajsija
Domaća Dunja
Medovača
Rakija od maline
Domaća loza
Vinjak
Gin
Vodka*

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)
- 2 VELIKA VULKANA**
- SUVI LED**

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