

DELUX MENU
PROSLAVA 2027

New
LUX
EVENTS CENTER
BEOGRAD

Najlepše mesto za vaše slavlje

Luksuzan prostor za nezaboravne proslave u Beogradu

SVE NA JEDNOM MESTU



Photo Booth



Telefon za
audio poruke



Parking



Dekoracija
gratis



Piće
dobrodošlice



Profesionalna
rasveta



Profesionalno
ozvučenje



Trubači



DJ



Profesionalno
osoblje



HLADNO PREDJELO

SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

- Njeguška pršuta posebnog kvaliteta (sušena 2 godine)
- Zlatiborska budimska kobasica
- Zlatiborska svinjska pršuta
- Crnogorski pikantni kulen
- Užički suvi vrat
- Zlatiborska goveda pršuta posebnog kvaliteta

SIREVI I NAMAZI

- Dimljeni kačkavalj
- Gauda
- Zreli beli sir u maslinovom ulju i začinskom bilju
- Feta sir
- Paprika u pavlaci
- Urnebes

VEZANE SALATE

Odabrati 3 salate od ponuđenih

- Vitaminska salata
- Waldorf salata (celer i jabuka)
- Pileća salata
- Ruska salata
- Italijanska salata

PITE I ROLATI

Odabrati 3 od ponuđenih

- Domaća gibanica
- Pita sa sirom
- Pita sa zeljem
- Pita sa pečurkama
- Pita sa mesom
- Pita sa krompirom
- Slani rolat sa spanaćem i šunkom
- Slani rolat sa ajvarom i šunkom
- Slana torta sa topljenim sirom i pečenicom



TOPLO PREDJELO

Odabrati 2 jela od ponuđenih

- Kaneloni sa fetom i spanaćem
- Ćuretina sa mlincima
- Pohovane palačinke sa tartar sosom i nadevom od praške šunke i trapista
- Pohovane paprike punjene sirom
- Pasta sa piletinom u sosu od četiri vrste sira



GLAVNA JELA

Odabrati 3 jela od ponuđenih

- Marinirani pileći file** sa medom i karijem u citrus sosu
- Pileći batac i karabatak** odležan 24h u aromatizovanom pajcu, pečen u pekarskoj peći u sosu od grožđa
- Ćureći file** u sosu od gorgonzole i kokosovog mleka zapečen u konvektomatu
- Svinjska rebra** u BBQ sosu pečena u konvektomatu
- Svinjski but** špikovan, mariniran u začinskom bilju sa brusnicom i suvim šljivama
- Svinjski kare** punjen vrganjem i bukovačom, zaliven pivom
- Svinjski vrat** špikovan kiselim krastavcem i šargarepom u belom vinu

Prilog: pekarski krompir uvaljan u mlevenu crvenu papriku, začinjen aromatizovanim biljem i pečen u pekarskoj peći

PEČENJE

Mlado čačansko jagnjeće i praseće pečenje sa domaćim renom
Prilog: pekarski krompir

SEZONSKA SALATA

Kupus, Paradajz, Krastavac, Ljuta paprika, Pečena paprika u marinadi od belog luka i peršuna

PECIVA

Kajzerice, Bavarske kiflice, Domaća lepinja, Domaća proja, Španska pita



BAR

Konzumacija 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

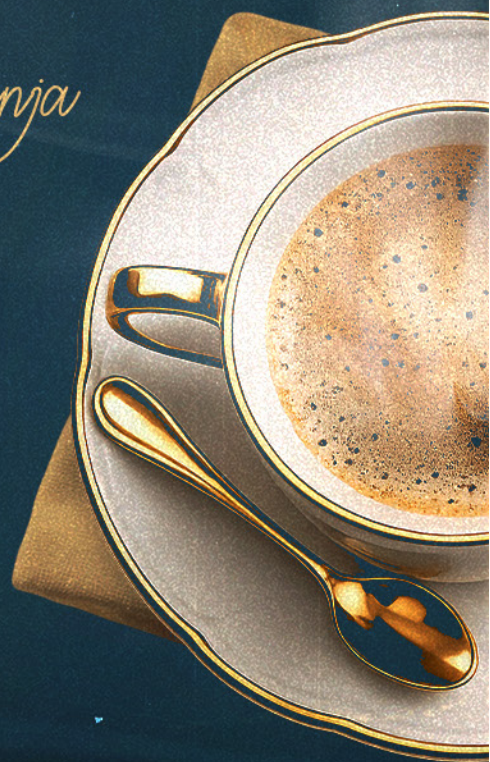
Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
Sprite

ENERGETSKA PIĆA

Guarana
Ultra Energy

NEGAZIRANI SOKOVI

Pomorandža (đus)
Jabuka
Breskva
Borovnica
Ananas





PIVA

Zaječarsko
Jelen
Tuborg
Lav Premium
Heineken 0,4

VISKI

Odabrati 3 od ponuđenih
Johnnie Walker
Ballantine's
Jameson
Chivas Regal / Jack Daniel's

ŽESTOKA PIĆA

Domaća šljivovica
Viljamovka
Kajsija
Dunja
Medovača
Rakija od maline
Domaća loza
Vinjak 5
Gordon's Gin
Grey Goose Vodka
Olmeca Tekila

LIKERI I APERITIVI

Gorki list
Vermut
Campari
Crni rum
Martini
Baileys

VINA – VINARIJA ALEKSIĆ

Belo vino – Sevdah
Belo vino – Žuti Cvet
Crno vino – Cabernet Sauvignon – Kardaš
Rose vino – Barbara

KOKTELI

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



POKLON KUĆE



- Staklena kula sa 20 kg svežeg voća
- Šampanjac (kupa na ogledalima uz tortu, oko 100 čaša)
- Natpis na ogledalu iza mladenačkog stola
- 4 VELIKA VULKANA**
- TELEFON ZA AUDIO PORUKE**
- PHOTO BOOTH**

U CENU MENIJA UKLJUČENO JE

- Protokol svečanosti i osoba zadužena za organizaciju
- Saveti i pomoć pri odabiru pratećih usluga (uz ekskluzivne popuste)
- Welcome drink
- Izrada tlocrta i raspored stolova
- Štampa spiska gostiju sa dekorisanim stalkom
- Hostesa za doček i pomoć pri smeštaju gostiju
- Profesionalno uniformisano osoblje
- Kutak za slavljenika i ukrašena kutija za poklone
- Numerisanje i dekoracija stolova
- Wi-Fi u celom restoranu
- Dekorativna i indirektna rasveta
- Osoba zadužena za svetlosne efekte
- 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
- Posluživanje aperitiva u bašti pored fontane tokom proslave
- Trajanje proslave: 6 sati** (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