
LUX 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 sa Cetinja
- Zlatiborska budimska kobasica
- Zlatiborska svinjska pršuta
- Crnogorski pikantni kulen
- Užički suvi vrat

SIREVI I NAMAZI

- Gauda
- Paprika u pavlaci
- Marinirani zlatarski sir sa začinskim biljem u maslinovom ulju
- Feta sir
- Urnebes

VEZANE SALATE Odabrati 3 salate od ponuđenih

- Vitaminska salata
- Ruska salata
- Italijanska salata sa fusillima
- Pileća salata

PITE I SLANI ROLATI Odabrati 2 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

SUPE I ČORBE

Odabrati 1 jelo od ponuđenih

- Teleća čorba sa muskatnim orahom i začinskim biljem
- Domaća goveđa ili pileća supa sa knedlama
- Potaž od povrća
- Potaž od bundeve
- Paradajz supa sa rezancima i aromatičnim biljem



TOPLO PREDJELO

Odabrati 2 jela od ponuđenih

- Sarma od kiselog kupusa
- Sarmice od zelja sa kiselim mlekom
- Pohovane palačinke „Milaneze“ sa tartar sosom
- Prebranac sa suvim mesom
- Podvarak sa špic rebrima



GLAVNA JELA

Odabrati 2 jela od ponuđenih

Pileći batak i karabatak odležan 24h u aromatizovanom pacu od začinskog bilja, pečen u pekarskoj peći u sosu od grožđa

Pileći file u sosu od gorgonzole i kokosovog mleka, pripreman u konvektomatu

Svinjski file u saftu od meda i ruzmarina, pripreman u konvektomatu

Svinjski kare mariniran u pivu, špikovao i pečen u konvektomatu

Rolovani svinjski kare punjen šunkom, kačkavaljem, šargarepom, kiselim krastavcem i začinskim biljem, pripreman u konvektomatu

Prilog: pekarski krompir uvaljan u mlevenu crvenu papriku, začinjeno 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

KASNO JELO

Juneći gulaš sa fuzilima ili krompir pireom



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
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

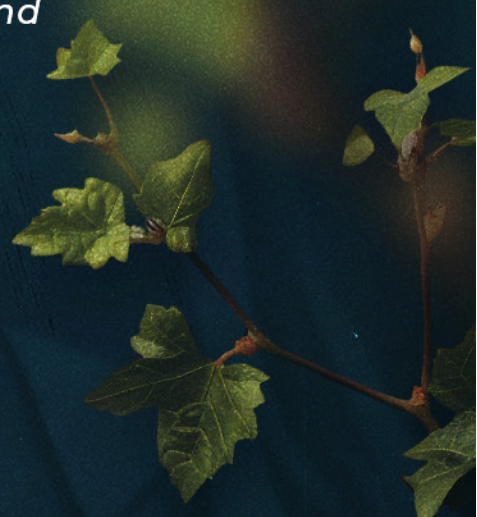
Gorki list
Vermut
Campari
Crni rum
Martini

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



- Šaklena kula sa 15 kg svežeg voća
- Šampanjac (kupa na ogledalima uz tortu, oko 100 čaša)
- 4 VELIKA VULKANA**
- SUVI LED**
- MLADENAČKI AUTOMOBIL**

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 posluženje aperitiva pored fontane
- 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](https://www.instagram.com/newluxeeventscenter)
Telefon: + **381 60 71 71 153**