

Ponuda za organizovanje svadbene svečanosti

Svadbene svečanosti organizujemo u restoranu "Beogradska Panorama", na šestom i u "Banket Sali" na prvom spratu. Kapacitet "Beogradske panorame" je do 150 gostiju, a "Banket sale" do 50 gostiju. Svadbena svečanosti organizujemo od 12 do 22 časa. Svečani svadbeni ručak organizujemo u vidu klasičnog ručka, švedskog stola ili koktel partije.

Predlog menija za klasičan svečani ručak

(bira se po jedno jelo iz svakog ganga)

1. Hladno predjelo "Palace", proja

(Njeguška pršuta, Užička pršuta, Kulen, Punjeno jaje, "Kasino", Ruska salata, Prebranac, Rolat sa šunkom, Kačkavalj, Feta sir, Kajmak)

2. Hladno predjelo „Bidermajer“

(Njeguška pršuta, Rozbif, Dimljeni losos, Gorgonzola, Gauda, Urnebes kugla, Tatar biftek, Pašteta od pileće dzigerice, Punjeno jaje „Kasino“, Ruska salata, masline)

1. Teleća čorba na srpski način

2. Teleća „Ragu“ čorba

3. Goveđa supa

4. Potaž od povrća

Za toplo predjelo predlažemo:

1. Sarma od kiselog kupusa i punjena suva paprika

2. Sarmice od zelja sa kiselim mlekom - sezonski

3. Pečurke na žaru, pohovan kačkavalj,

pohovan celer i riblji file 'Orly', tartar sos

4. Filet dimljene pastrmke na mediteranskoj garnituri

5. Lazanja sa mesom, pohovana palčinka sa sirom, tartar sos

Za glavno jelo predlažemo:

1. Punjeni file u pikantnom sosu od šampinjona

Teleći medaljon u sosu od mirođije

Prilog od povrća i pekarski krompir

Mešana salata

2. Turnedo preliven madera sosom

Punjeni pileći file u sosu gorgonzola

Kroketi od krompira, rižoto sa šampinjonima, šargarepa na puteru, brokoli (prokelj)

Mešana salata

3. Mešano pečenje (Jagnjeće, praseće, teleće)

Krompir u moči od pečenja, varivo

Mešana salata, ljute papričice

Svadbena torta na 3 – 5 spratova- zavisno od broja gostiju

(poklon mladencima)

Mešano voće

Domaće pecivo od integralnog i belog brašna

Kafa

Cena svadbenog menija iznosi 2.800,00 dinara.

Hotel "Palace" je saglasan da korisnik donese piće, apertisane, torte i voće. Hotel "Palace" štampa meni karte. Mladencima hotel "Palace" poklanja korišćenje apartmana sa doručkom za prvu bračnu noć. Dekoracija sale (bele bavlake i mašne) ulazi u cenu menija. Stojimo Vam na raspolaganju ako želite da Vaš svadbeni ručak dekorišete u nekoj drugoj boji. Izrada cvetnih aranžmana i dekoracija u drugim bojama ne ulazi u cenu. Za organizovanje Bife stola ili Koktel partije prave se posebne ponude. Snimanje kamerom, izradu i prodaju fotografija vrši Fotograf hotela Palas. Uplata aranžmana u iznosu od 50% se vrši unapred, a konačan obračun nakon završetka svečanosti, istog dana.

Srdačno Vas pozdravljamo.



Pomoćnik direktora za
ugostiteljsko i turističko poslovanje
Igor Gvozden

Budite gost na svojoj svadbi.