



PONUDA **MENI CLASSIC PLUS** od **24 eur** po osobi

Hladno predjelo

(svinjska pečenica, kulen, sir domaći, šunka, kačkavalj, slani rolat, urnebes salata, pileća salata sa makaronama, pita, jaje)

- kajzerice (bele i integralne), proja, pogača

Salata

- mešana (krastavac, paradajz, paprika) ili

- vitaminska (kupus, prazi luk, krastavac, šargarepa, cvekla)

Toplo predjelo

- teleća čorba ili pileća čorba

I Glavno jelo

- pileći file sa pršutom i mocarelom u sosu od neutralne pavlake - prilog pekarski krompir ili

- roštilj (pileći batak, pljeskavica, roštiljska kobasica) - prilog pekarski krompir

II Glavno jelo

- pečenje (praseće i jagnjeće)

- kupus salata

- ren

U cenu menija ulazi:

- Standardni paket pića u neograničenoj količini

- Dvokrevetna soba

- Kompletna usluga (konobarsko – kuvarsko osoblje)

- Svećane navlake za stolice i stolove

- Šampanjac uz slavljeničku tortu

- Priprema sale po prethodno usvojenoj mapi (raspored stolova sa brojem gostiju) i po prethodno dogovorenom protokolu veselja

Opciono

* Doplata za gulaš umesto čorbe - 1 eur po osobi

* Služenje pića dobrodošlice (apero) u bašti ili na pjaceti u trajanju do 45 min - 1,8 eur po osobi (postoji mogućnost doplate za catering posluženje)

* Doplata za paket stranog pića - 3 eur po osobi

* Voćni sto - 150 eur

Cena menija, uslovi plaćanja i ostale napomene:

- Do 100 gostiju cena menija je 26 eur po osobi, od 100 do 150 cena menija je 25 eur po osobi, preko 150 gostiju cena menija je 24 eur po osobi

- Prilikom potvrđivanja termina obavezna je avansna uplata u iznosu od 20%. Uplatom avansa dogovorena cena je zagarantovana na dan održavanja veselja
- Cene su izražene u EUR, a plaćanje se vrši u RSD po srednjem kursu NBS na dan uplate i moguće je gotovinski, virmanski i platnim karticama
- Za decu do 5 godina se ne plaća, za njih se postavlja stolica a hranu dobijaju od roditelja, od 5 do 10 godina se plaća 50% (dečiji meni), preko 10 godina plaća se 100%
- Za muzičare i fotografe plaća se 100%. Muzičari moraju imati potrebne licence za legalan rad i sklopljen ugovor o izvođačkom radu sa poslodavcem tj. organizatorom slavlja
- Naplata nastale štete je po cenovniku Hotela, tolerancija 20%
- Sve vrste torta, kolača i poslastica koje se služe gostima, moraju imati deklaraciju proizvođača kojom se garantuje ispravnost i poreklo namirnica
- Sedam dana pre proslave se prijavljuje tačan broj gostiju, maksimalna tolerancija od najavljenog broja gostiju iznosi 5% kod konačne naplate
- Skup gostiju na dan proslave je moguće zakazati najranije od 15h
- Na osnovu odluke Skupštine grada Jagodine, rad restorana a samim tim i trajanje veselja je do 01h vikendom, a do 23:30h radnim danima

Za sve dodatne informacije, želje i zahteve, budite slobodni da nas kontaktirate.

Vaš Hill Hotel