



PONUĐA **MENI BUFFET / ŠVEDSKI STO** od **36 eur** po osobi

MENI

- Svinjska pečenica
- Kulen
- Suvi vrat
- Selekcija domaćih sireva (kajmak, sir, kačkavalj)
- Urnebes salata
- Cezar salata
- Pečurke na kajmaku
- Slana palačinka
- Pitice sa sirom i spanaćem
- Čureći medaljoni sa sosom od pečuraka
- Pileći kroketi
- Svinjski ražnjić sa povrćem
- Čevapi na kajmaku
- Špikovana bela vešalica
- Pastrmka na grilu
- Pekarski krompir sa mirodijom
- Rižoto sa povrćem
- Grilovano povrće
- Mešana salata
- Vitaminska salata
- Kajzerica (integralne i bele)
- Proje i pogače
- Sezonsko voće

U cenu menija ulazi:

- Standardni paket pića u neograničenoj količini
- Dvokrevetni apartman + masaža u Wellness centru
- Kompletna usluga (konobarsko – kuvarsko osoblje)
- Svečane 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 pečenje (praseće i jagnjeće) - 5 eur po osobi
 - * Služenje pića dobrodošlice (apero) u bašti ili na pjaceti u trajanju do 45 min - 1,8 eur po osobi (postoji mogućnost i 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 38 eur po osobi, od 100 do 150 cena menija je 37 eur po osobi, preko 150 gostiju cena menija je 36 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