



MENI PREMIUM od 33 eur po osobi

Hladno predjelo:

- * sadržaj: pečenica, suvi vrat, pršuta, milano salama, ćureća prsa, šunka, pileća salata sa makaronima, feta sir, kačkavalj, urnebes salata, brusketi sa šunkom i pavlakom, pita, jaje
- * prilog: 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
- * pohovani kačkavalj sa pečurkama na žaru i punjene paprike sa sirom

I Glavno jelo:

- * svinjski medaljoni u lovačkom sosu

II Glavno jelo:

- * mešano meso (vešalica, pljeskavica, roštiljska kobasica) - prilog pekarski krompir

III Glavno jelo:

- * pečenje (praseće i jagnjeće)
- * kupus salata
- * ren

U cenu Menija ulazi:

- Standardni paket pića u neograničenoj količini
- Dvokrevetni apartman na bazi noćenja sa doručkom
- 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

Opciona ponuda:

- * 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 poslužnje)
- * Doplata za paket stranog pića - 3 eur po osobi
- * Voćni sto - 150 eur

Opšta pravila i uslovi saradnje:

-
- Do 100 gostiju cena menija je 35 eur po osobi, od 101 do 150 cena menija je 34 eur po osobi, preko 151 gostiju cena menija je 33 eur po osobi.
 - 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.
 - Prilikom potvrđivanja termina obavezna je akontaciona uplata (kapara) u iznosu od 20%.
 - Uplatom kapare i sklapanjem Ugovora o organizovanju svečanosti dogovorena cena je zagarantovana, a rezervacija zvanično potvrđena.
 - 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

HILL HOTEL

Stevana Ivanovića br. 3
35000 Jagodina, Srbija

Recepcija:

Tel 1: 035 252 202

Tel 2: 035 252 401

Fax: 035 252 902

Picerija: 035 252 362

Nabavka: 035 252 131

Email: office@hill-hotel.com

www.hill-hotel.com