



MENI BUFFET / ŠVEDSKI STO od 36 eur po osobi

Sadržaj švedskog stola:

- Svinjska pečenica
- Kulen
- Srvi 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 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 posluženje)
- * Doplata za paket stranog pića - 3 eur po osobi
- * Voćni sto - 150 eur

Opšta pravila i uslovi saradnje:

- Do 100 gostiju cena menija je 38 eur po osobi, od 101 do 150 cena menija je 37 eur po osobi, preko 151 gostiju cena menija je 36 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