AKACIA OPEN CONCEPT

BUFFET MENI

The ultimate wedding experience

WELCOME BUFFET CLASSY

servira se u šumi prilikom koktela

Selekcija sireva- dimljeni I zreli sirevi/ selekcija rezanih mesa- pršute I njeguški vrat /
selekcija voća /– sezonsko voće / selekcija orašastih plodova- orasi, bademi, lešnici I pistaći
Membriljo od dunje sa kozijim sirom i tartufima/ Plavi sir i orah sa prelivom od meda i limuna / Camember sa musom od malina / Zapečen koziji sir sa medom /Kanape Rozbif /Kanape rolovana piletina/ Kanape sa plavim sirom, orasima I tartufima / Pate od sira I čvaraka na posteljici od palente /Chorizo kobasica sa sirom I ribizlom na posteljici od palente / Jaja sa vlašcem na posteljici od palente /Wrap od povrća I piletine/ Tartele caprese /Tartele sa mariniranim sirom I maslinama /Tartele sa paprikama orasima I medom /Cezar salata u čaši / Grčka salata u čaši /Vitaminska salata u čaši / Waldorf salata /Salata sa grožđjem dimljenim sirom i pinjolama

WELCOME BUFFET RUSTIQUE

servira se u šumi prilikom koktela ili kao party buffet posle torte

Selekcija rezanih mesa – pršuta, vrat, kulen / Pite sa sirom, mesom I proje/ Kanapei sa kajmakom, ajvarom /
Slani rolati sa paprikom I spanaćem/ Olive bar – 5 vrsta maslina/ Brusketi bar – 10 vrsta brusketi preliva/

OPEN
CONCEPT

PREDJELA

SELEKCIJA KANAPEA

Membriljo od dunje sa kozijim sirom i tartufima
Plavi sir i orah sa prelivom od meda i limuna
Camember sa musom od malina
Zapečen koziji sir sa medom
Kanape pečenica, sir paprika
Kanape njeguška pršuta
Kanape dimljeni sir I ananas
Chorizo kobasica sa sirom I ribizlom na posteljici od palente
Jaja sa vlašcem na posteljici od palente
Šunka filovana nadevom od sira i rena
Ajvar rolat

Rolat od spanaća
Wrap od povrća I piletine
Tartele caprese
Tartele sa mariniranim sirom I maslinama
Tartele sa paprikama orasima I medom
Tartele ruska salata
Piletina u susamu u tartar sosu
Piletina u susamu u chili sosu
Kinoa sa povrćem I medom
Kus kus sa povrćem i pesto prelivom
Kandirane kajsije punjene sirom I orasima
Kandirane šljive sa tartufima

SELEKCIJA SIREVA

Mocarela
Gauda
Edamer
Dimljeni sir
Ementaler
Mladi sir u ulju od tartufa
Koziji sir u maslinovom ulju

SELEKCIJA REZANIH MESA

Njeguška pršuta
Goveđa pršuta
Budola
Kulen
Dimljena pečenica
Chorizo kobasica

OPEN
CONCEPT

SALATE

Goveđa salata sa mariniranim pečurkama
Salata sa piletinom
Cezar salata
Ruska salata
Mimoza salata
Salata sa kukuruzom
Vitaminska salata
Zelena salata
Rukola salata sa plavim sirom u aćeto kremi
Grčka slata
Egzotična mango i avokado salata sa leblebijama
Salata sa krastavcem i mirođijom u mileramu
Rukola, cvekla i avokado salata sa zrelim sirom
Kupus salata

JELA OD RIBE I MORSKI PLODOVI

California sushi
Rižoto sa morskim plodovima
Seviće od hobotnice
Lignje tempura
Škampi na puteru i pikantnom pirinču
Filet soma
Grilovana skuša
Losos salata

TOPLA JELA

Junetina u sosu od višanja
Meksičke tortilje sa nadevom od svinjskog mesa I paprika
Piletina sa mlincima
Piletina sa mocarelom u kokosovom ulju
Egzotični file minjon u prelivu od kestena
Teletina u sosu od pečuraka
Piletina u gorgonzola sosu
Pileći file u sosu od kruške I jabuke
Pačetina u sosu od pomorandže I grejpfruta
Lazanje
Njoke sa pršutom I pečurkama
Penne quarto formaggi
Musaka sa tikvicama
Junjeći gulaš
Grčke ćufte
Kare u sosu od vrganja
Mediteranska piletina sa pestom od sušenog paradajza I pinjolama
Junjeća rebra sa medom u voćerster sosu
Svinjetina u balzamiko sosu
Pileći batak sa šparglom u kokosovom mleku
Pohovane palačinke
Sarme od kupusa-sarme od zelja sa suvim mesom
Paprike punjene sirom

OPEN
CONCEPT

PRILOZI UZ TOPLA JELA I JELA OD MESA

Grilovano povrće
Punjeni krompir u bešamel sosu
Pire od krompira I karfiola
Pire od batata krompira
Francuski krompir sa susamom

JELA OD MESA

Rozbif
Bečka šnicla
Stejk Velington
Punjeni svinjski file
Rolovana praseća plećka
Rolovani pileći file sa dve vrste nadeva
Svinjski file punjen ajvarom I sirom
Mešani roštij: ćevapi, kobasica, pileći batak, pileći file I dimljeni vrat
Mlado praseće pečenje
Mlado jagnjeće pečenje

PECIVA

Carska pita
Tradicionalna proja
Pita sa sirom
Pita sa mesom
Lepinja sa susamom
Integralna lepinja
Focaccia sa ruzmarinom I maslinovim uljem
Ražani hleb

DESERT

Voćni kup sa sezonskim voćem I slatkim kremom sa prelivom od čokolade

OPEN
CONCEPT

PONUDA PIĆA

WELCOME DRINK

Fantinel Prosecco Brut Extra Dry

BEZALKOHOLNA PIĆA

Mineralna voda, Negazirana voda
Voćni sokovi Next 0,25 – narandža, jabuka, breskva, borovnica, ananas
Gazirani sokovi 0,25 – Coca-cola, Fanta, Sprite, Schweppes bitter lemon,
Tonic, Sprite
Bezalkoholni kokteli
Energetsko piće
Limunada
Kafe: Espresso, Cappuccino, Macchiato, Nes caffe, domaća kafa

ALKOHOLNA PIĆA

Rakije Zarić : dunja, šljiva, kajsija, kruška, medovača
Viski: Jameson Irish Whiskey 0.7L, Ballantine's 0.7l, Johny Walker Red
Pivo: Heiniken 0,33, Jelen 0,33, Zaječarsko 0,33, Touborg 0,33
Absolut Vodka
Amareto Ramazzotti
Gin Beefeather
Rum Havana
Olmeka Bianko Tequila
Rubin vinjak
DK Likeri
Baileys Liker
Martini Bianco
Campari
Apperol

OPEN
CONCEPT

VINA

Vinarija Milosavljević

Vila Vina Tamjanika 0,75
Vila Vina Sauvignon Blanc 0,75
Vila Vina Cabernet Sauvignon 0,75
Vila Vina Rose Cabernet Sauvignon Moscat Hamburg 0,75

Vinarija Budimir

Triada Bela 0,7 (Chardoney, Tamjanika, Souvignon)
Triada Crvena 0,7 (Prokupac, Merlot)
Triada Rose 0,7

COCKTAILS

Mai Thai
Sex on the beach
Tequila Sunrise
Blue Lagoon

Long Island Ice tea
Cuba Libre
Deep Blue Sea
Fresh Akacia Mimosa

OPEN
CONCEPT

PAKET UKLJUČUJE

Koktel dobrodošlice – Fantinel Prosecco Extra Dry
Bogatu selekciju domaćih i stranih alkoholnih i bezalkoholnih pića tokom trajanja prijema
Čaša Fantinel Proseco za svakog gosta prilikom sečenja torte
Selekciju menia po izboru
Dekorativna romantična rasveta na plafonu
Stacionarna i klupska rasveta
Osnova oprema : kompletan servis, bela platnena salveta i beli runer
Degustaciju menia
Ekskluzivnu upotrebu čitavog imanja, terase u šumi
Besplatan parking za sve goste
Uniformisano osoblje prilagodjeno dogadjaju
Sobu za odmor
Profesionalan tim fotografa odgovoran za venčanja i druge dogadjaje:
Fotograf Ivan Božinoski +381 60 0135 616
Konsultacije sa profesionalnim wedding event plannerom
Planiranje rasporeda sedenja protokola za dan venčanja.
Radionice za mlade o dekoru, organizaciji i pripremi svih segmenata venčanja koje održava naš Executive Wedding Specialist

*Vreme trajanja venčanja je 8 sati sa mogućnošću produženja po ceni od 350EUR po satu

OPEN
CONCEPT