

EPIC TRADICIONAL I

PONUĐA PIĆA:

VODE:

- HEBA NEGAZIRANA VODA
- HEBA GAZIRANA VODA

SOKOVI:

- NEKTAR PREMIUM JABUKA
- NEKTAR PREMIUM JUICE
- NEKTAR PREMIUM BOROVNICA
- NEKTAR PREMIUM ANANAS

PRIRODNI SOKOVI:

- LIMUNANA
- SASSY WATER

GAZIRANI SOKOVI:

- COCA COLA 0.25L
- BITTER LEMON 0.25L
- TONIC WATER 0.25L
- FANTA 0.25L
- BOOSTER 0.25L

PIVA (DRAFT ILI STAKLO 0,4/0,5L):

- STELLA ARTOISE
- JELEN PIVO
- LAV
- STAROPRAMEN
- NIKŠIČKO SVETLO
- NIKŠIČKO TAMNO
- AMSTEL
- HEINEKEN

VINA (3 ETIKETE PO IZBORU KLIJENTA):

- TRON CUVEE BELO
- TRON CUVEE ROSE
- TRON CUVEE CRVENO
- DŽERVIN DUBRAVKA BELO
- DŽERVIN ROMANSA ROSE
- DŽERVIN DESPOT CRVENO
- KOVAČEVIĆ ORFELIN BELO
- KOVAČEVIĆ ORFELIN ROSE
- KOVAČEVIĆ ORFELIN CRVENO

SPIRITS:

- GRANTS/BALLANTINES/JOHNNIE WALKER
- SMIRNOFF/ABSOLUT/SKYY PREMIUM
- MARTINI
- CAMPARI
- JEGERMEISTER
- GORKI LIST
- GORDON`S GIN/HENDRIKS GIN/BEEFEATER GIN
- RAKIJA MILINČIĆ DUNJA
- RAKIJA MILINČIĆ SLJIVA
- RAKIJA MILINČIĆ KAJSIJA
- RAKIJA MILINČIĆ VILJAMOVKA
- VINJAK

KOKTELI:

- BLUE LAGOON
- LINCHBURG LEMONADE
- MOHITO
- MAI TAI
- COSMOPOLITAIN
- CHERRY BITARIGNA
- JE P`EU
- APEROL SPRITZ + 60 RAZLIČITIH KOKTELA

TOPLI NAPITCI (BARISTA SERVICE):

- ESPRESSO
- LATTE
- CAPUCCINO
- AMERICANO
- NESS FRAPPE
- IZBOR ČAJEVA – KUĆA ČAJA
- KUVANO VINO SA KARANFILIĆEM I VANILOM

PONUDA HRANE:

HLADNA PREDJELA:

- BELI MLADI KRAVLJI SIR IZ KRALJEVA
- KAJMAK IZ KNIČA
- DIMLJENA BELA PEČENICA SA NJEGUŠA
- NJEGUŠKI PRŠUT – SA NJEGUŠA
- URNEBES SALATA
- CARSKA PROJA SA SIROM I PAPRIKOM
- PREBRANAC

SUPE, ČORBE I POTAŽI (PO ŽELJI KLIJENTA)

- TELEĆA ČORBA – PRILOG LAGER PAVLAKA-ŽUMANCE
- PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA OD GRIZA
- JUNEĆA SUPA SA REZANCIMA
- VOJVODANSKA JAKA SUPA SA TRI VRSTE MESA I REZANCIMA
- POTAŽ OD PEČURAKA
- POTAŽ OD BUNDEVE
- POTAŽ OD CELERA

TOPLA JELA / GLAVNA JELA :

- CARSKI UŠTIPCI SA 100% JUNEĆIM PAUFLEKOM BIKA, KARAVAN DIMLJENIM KAČKAVALJEM I PANČETOM/ DOMAĆINSKI KROMPIR
- DRPANA PRASETINA SA SOSOM OD PRETOPA PEČENJA / BARENI KROMPIR
- LOVAČKI GULAŠ SA ŠAMPINJONIMA I VINOM / NJOKE U PAVLACI
- PACOVANI PILEĆI BATAK U SENFU I GRANULATU OD BELOG LUKA/RISOTTO SA POVRĆEM

SALATE (DVE PO IZBORU KLIJENTA):

- SEZONSKA SVEŽA SALATA (BAŠTA SALATA NA LEDU)
- ŠOPSKA SALATA
- VITAMINSKA SALATA
- IZBOR ZELENIH SALATA
- TURŠIJA (MEŠANA)

PECIVA:

- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB SA MASLINAMA
- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB SA POSIPOM
- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI INTEGRALNI HLEB

CENA PO OSOBI : 29

CENA PO OSOBI ZA TERASU/OPEN CONCEPT (UKLJUČENE TIFFANY STOLICE) : 35

U CENU UKLJUČEN SUVI LED & 4 VULKAN VATROMETA ZA PRVI PLES

U CENU JE UKLJUČEN FLAIR BAR COCKTAIL SHOW POSLE TORTE

U CENU JE UKLJUČEN CLEAR ICE SERVIS LEDA ZA ŽESTOKA PIĆA I KOKTELE

U CENU JE UKLJUČEN BESPLATNI WEDDING PLANNING

U CENU JE UKLJUČEN APARTMAN ZA MLADENCE U NEPOSREDNOJ BLIZINI EPIC EVENT CENTER-A + APARTMAN U EPICU ZA BORAVAK MLADENACA PRE POČETKA PROTOKOLA

DJ&SAX MUZIKA uključeni u cenu u slučaju OPEN CONCEPT venčanja, u vreme prijema zvanica I čestitanjau trajanju od 2h.

CENE VAŽE ZA SALU/KROVNU TERASU EPIC-A ZA 2020.GODINU

Osnovna dekoracija je uključena u cenu (opciono I bez naplate za klijente) : beli stolnjak, beli nadstolnjak, bela navlaka za stolicu, visoka staklena vaza ili niska akvarijum vaza ili zlatni žičani holder za cveće, beli francuski svećnjaci sa belim svećama, LOVE 3D slova ispred mladenačkog stola , light design u sali/terasi, svetleći dimabilni plafonski baldahini (u sali), LED ekran iza mladenačkog stola.

Besplatno krovno venčanje na OPEN CONCEPT terasi sa pićem dobrodošlice za zvanice je uključeno u cenu paketa u slučaju de je odabir da se zabava održi u sali.

SISTEMI SERVISA:

FAMILY SET MENU – sistem servisa gde se po tri platoa od granita ili brendirane drvene servirne daske postavljaju na svaki sto I odakle se zvanice direktno, I bez ustajanja od stola služe.

ŠVEDSKI STO – buffet servis gde je sva topla/hladna hrana servirana na tople/hladne servisne disheve, platoe, I činije, te se zvanice služe kad hoće, I koliko hoće sa švedskog stola direktno.

TANJIR SERVIS – SET MENU – restoranski a la carte servis gde svaki gost dobija svoju hranu po tačno izmerenim porcijama u skladu sa odabranim jelovnikom. Ovaj sistem servisa se doplaćuje dodatno - raspitati se pri sastanku I prezentaciji EPIC-a.

Postoje različite opcije servisa u slučaju uključivanja više glavnih jela u odabrani menu.

U slučaju da želite izmene/dopune jelovnika pogledajte naš dopunski menu, koji se koristi ako želite sami da kreirate jelovnik, ili da izvršite delimične dopune paketa.

U slučaju da naznačite goste koji se hrane hrono, vegan, vegetarijanskom ishranom, ili im vera brani da jedu neke namirnice, – pripremamo specijalne obroke za naznačeni broj zvanica. Svi elementi su uklopivi u skladu sa željom klijenta, pa vas molimo da se obratite menadžeru prodaje za moguće kombinacije i korekcije u skladu sa vašim afinitetima i navikama u ishrani. Sve namirnice su I klase i pripremaju se neposredno pre serviranja. Normativ je 1000g po osobi

Piće se služi bez ograničenja u količini za vreme održavanja zabave.

Ukupan zakup sale: 8h + 1h (opciono duže ili kraće u zavisnosti od dogovora sa menadžerom prodaje)