



Acapulco
E V E N T S

PAKETI

PROFESIONALNI KONOARI
ORGANIZACIJA

VENČANJE NA OTVORENOM NA TERASI SPLAVA

MENI

STRUČNA POMOĆ EVENT MENADŽERA

HRANA

VRHUNSKOG KVALITETA

KARTA PIĆA

WWW.SPLAVAKAPULKO.RS



SVI WEDDING PAKETI OBUHVATAJU

- Građansko venčanje na otvorenom na terasi splava
 - Mogućnost dolaska mladenaca gliserom ili...
 - Apartmanski smeštaj za mladence u hotelu Jugoslavija
 - Stručnu pomoć event menadžera u pripremnom periodu i na dan događaja
 - Trajanje događaja 8h uz neograničenu konzumaciju predloženog pića
 - Hranu vrhunskog kvaliteta serviranu na švedskom stolu ili u set meni formi
 - Profesionalne konobare i šankere
 - Hostesu za doček i raspoređivanje gostiju
 - Osobu zaduženu za higijenu prostora
 - Korišćenje svetlosno scenske rasvete
 - Trubače uz mladenačku tortu
 - Specijalne efekte (dim mašina i mašina za balončiće)
 - Dekoraciju svih stolova za goste, osim mladenačkog stola
 - Brojevi za označavanje stolova
 - Šampanjac za sve goste uz mladenačku tortu
 - Perfektnu organizaciju i realizaciju venčanja bez stresa
-
- Rezervacija termina potpisivanjem ugovora uz depozit 500 eura
 - Kompletan uplata preostalog iznosa, dan nakon proslave
 - Restoran zadržava ekskluzivno pravo na fotografisanje proslave



START PAKET (ŠVEDSKI STO 1.000GR)

HLADNO PREDJELO:

Goveda pršuta Zlatiborska

Suva svinjska pečenica

Domaći kuleni

Domaća dimljena slanina

Patte de Champagne

Vojvodanske kuglice

Urnebes kuglice

Pljevaljski sir sa paprikom

Gauda sir

Rolovani patlidžan i tikvice

Punjena jaja „Casino“

Slani rolat zeleni

Pita savijača

Mešane masline

SALATE VEZANE:

Clasic

(Barena junetina, kiseli krastavac, crveni luk, vinger)

Novosadska

(Šunka, rendani dimljeni kačkavalj, kiseli krastavac, barena jaja, krompir, pavlaka, majonez)

Chicken surprise

Pečena pileтина, mešano povrće, majonez, pavlaka)

Hiper

(Rendano povrće, kupus, šargarepa, ren sa mlečnim dresingom)

GLAVNO JELO:

Medaljoni „Ali Baba“

(Pileći medaljoni u arabijata sosu, servirani uz tradicionalni kus-kus)

Zagorski mlinci

(Ćuretina zapečena u remi sa mlincima)

Mešani roštilj

(Dimljena vešalica, pileći bataci, dimljena kobasica, leskovački u šticipi sa kromirom ispod sača)

SALATE SVEŽE:

Bašta salata

(Sezonsko povrće: krastavac, paradajz, kupus, mladi luk, rotkvica)

Grčka salata

(Paradajz, krastavac, paprika, masline, feta sir, crveni luk, maslinovo ulje)

PECIVO:

Zemičke

(Bele i integralne sa posipom)

Modelirana proja

APERITIV:

Viski (Ballantines, Johnnie Walker)

Pelinkovac - Gorki list

Vermut - Filipeti bianco

Vodka - Luksusowa

Džin - Dry gin

Vinjak - Rubin 1l

Rakija (Viljamovka, Dunjevača, Kajsjevača, Šljivovica)

VINO 0.75L:

“Orfelin” Kovačević

(beli, crveni, rose)

PIVO:

Zaječarsko 0,33l,

Heineken 0,4l

BEZALKOHOLNA PIĆA:

Gazirani program:

Coca Cola, Fanta, Sprite

Tonik, Biter, Zero Cola

Next 100% voće:

Pomorandža, Jabuka,

Breskva, Borovnica

TOPLI NAPICI:

Espresso, domaća kafa, nes, čaj

VODA:

Vrnjci, mineralna gazirana i negazirana

49€
Cena po osobi

NACIONAL PAKET (ŠVEDSKI STO 1.000GR)

HLADNO PREDJELO:

Goveda pršuta Zlatiborska
Suva svinjska pečenica
Domaći kulen
Domaća dimljena slanini
Bardirani file
Vojvodanske kuglice
Urnebes kuglice
Zlatarski sir mešanac
Kraljevački kajmak
Dimljeni sir
Paprika u pavlaci
Lovačka tapenada
Carski pasulj
Pita gibanica

SALATE VEZANE:

Clasic

(Barena junetina, kiseli krastavac, crveni luk, vingret)

Novosadska

(Šunka, rendani dimljeni kačkavalj, kiseli krastavac, barena jaja, krompir, pavlaka, majonez)

Vlaška

(Sveža paprika, pršuta, šunka, praziluk, bareni krompir, kapula, tartar sos)

GLAVNO JELO:

Suva paprika na pirotski način

(Sušena crvena paprika, punjena semenkama suncokreta, zapečena u rerni)

Šumski gulaš

(Teletina, više vrsta organskih pečuraka, šargarepa, dimljena pančeta, servira se uz testeninu ili bareni krompir)

Mešano pečenje

(Mlada prasetina i jagnjetina pripremljena na tradicionalni način uz krompir pečen ispod sača)

Medaljoni na zlatiborski način

(Pileći ili svinjski file, povrće, kajmak sos sa aromatizovanim pirinčem)

PECIVO:

Zemičke bele i integralne sa posipom

Modelirana proja sa zeljem

SALATE SVEŽE:

Bašta

(Mešano sveže sezonsko povrće: kupus, paradajz, krastavac, rotkvice, mladi luk)

Šopska salata

(Paradajz, krastavac, paprika, kravlji sir luk, ljuta paprika ulje)

APERITIV:

Viski (Ballantines, Johnnie Walker)

Pelinkovac - Gorki list

Vermut - Filipeti bianco

Vodka - Luksusowa

Džin - Dry gin

Vinjak - Rubin 1l

Rakija (Viljamovka, Dunjevača, Kajsijevača, Šljivovica)

VINO 0.75L

"Orfelin" Kovačević

(beli, crveni, rose)

PIVO:

Zaječarsko 0,33l,

Heineken 0,4l

BEZALKOHOLNA PIĆA:

Gazirani program:

Coca Cola, Fanta, Sprite

Tonik, Biter, Zero Cola

Next 100% voće:

Pomorandža, Jabuka,

Breskva, Borovnica

TOPLI NAPITCI:

Espreso, domaća kafa,
nes, čaj

VODA:

Vrnjci, mineralna
gazirana i negazirana

50€

Cena po osobi

GALA PAKET (ŠVEDSKI STO 1.000GR)

HLADNO PREDJELO:

Goveda pršuta Zlatiborska
Suva svinjska pečenica
Domaći kulen
Domaća seoska šunka-pršuta
Italijanska salama Milano
Koziji mladi sir
Selam sir
Dimljeni sir
Vilinski krem od sira
Don Žuan pašeta
Tapenada

SALATE VEZANE:

Mediterranska salata
(Barene lignje, crveni luk,
mešano povrće, marinada na
bazi maslinovog ulja)

Greny Smith
(Bareni pileći file, sardine,
mešane masline,, zelena jabuka,
kiseli krastavac, blagi vingret sos)

El Toro
(Marinirani goveđi jezik, crveni
luk, mini kornišoni, blagi vingret
dressing sa estragonom)

Vlaška
(Sveža paprika, pršuta, šunka,
praziluk, bareni krompir, kapula,
tartar sos)

GLAVNO JELO:

Pečenica gospodar Jevrem
(Špikovani svinjski vrat pečen na
tihoj vatri sa suvim šljivama uz
braten sos i restovan krompir)

Medaljoni hajduk Stanko
(Pileći ili svinjski file, vrganji,
mlečni sos. Servira se uz
grilovano povrće)

Beef chily
(Marinirani juneći biftek "gilijen",
sa mešanim povrćem uz dodatak
soja sosa i sosa od ostriga uz
basmati pirinač)

Pileća krilca Kan-Kan
(Krilca marinirana u slatko ljutom
sосу na bazi meda)

SALATE SVEŽE:

Bašta
(Mešano sveže sezonsko
povrće:
kupus, paradajz, krastavac, rotkvi
ce, mladi luk)

Caprese
(Paradajz, mozzarella sir,
rukola, pesto, maslinovo ulje)

Vitaminska
(Rendano i seckano sveže
sezonsko povrće, kupus,
krastavac, rotkvice, mladi luk)

PECIVO:

Zemičke bele i integralne sa
posipom

Modelirana proja sa zeljem

APERITIV:

Viski-Ballantines, Johnnie Walker)
Campari
Tekila-Agavita
Rum-Soocaroon
Džin-Gordons
Pelinkovac - Gorki list
Vermut - Filipeti bianco
Vodka - Smirnoff
Džin - Dry gin
Vinjak - Rubin 1l
Rakija (Viljamovka, Dunjevača,
Kajsijevača, Šljivovica)

VINO 0.75L

"Orfelin" Kovačević
(beli, crveni, rose)

PIVO:

Zaječarsko 0,33l,
Heineken 0,4l

KOKTELI 6 VRSTA:

Cuba libre
Blue lagoon
Tequila sunrise
Gin fizz
Long Iceland ice tea
Cosmopolitan

BEZALKOHOLNA PIĆA:

Gazirani program:
Coca Cola, Fanta, Sprite
Tonik, Biter, Zero Cola

Next 100% voće:
Pomorandža, Jabuka,
Breskva, Borovnica

TOPLI NAPICI:

Espresso, domaća kafa,
nes, čaj

VODA:

Vrnjci 1l , mineralna gazirana i
negazirana

ENERGETSKO PIĆE:

Guarana

54€
Cena po osobi

ROYAL PAKET (ŠVEDSKI STO 1.000GR)

HLADNO PREDJELO:

Goveda pršuta Zlatiborska
Lax kare pikant
Domaća seoska šunka-pršuta
Italijanska salama Milano
Tatarski biftek
Bardirani file
Koziji sir sa tartufima
Selam sir
Dimljeni losos pikant
Jaja Petrograd
Ražnjići Lux
Tapenada

SALATE VEZANE:

Mediterranska salata

(Barene lignje, crveni luk, mešano povrće, marinada na bazi maslinovog ulja)

Andaluzijska salata

(Junetina, povrće, dressing)

Nica

(Inćuni, tuna, krompir, jaja)

Vlaška

(Sveža paprika, pršuta, šunka, praziluk, bareni krompir, kapula, tartar sos)

GLAVNO JELO:

Rolovana sjenička jagnjetina

(Mlada jagnjetina bez kostiju, pečena u rerni. Servira se hladna uz krompir pečen ispod sača)

Sote stroganoff

(Marinirani juneći biftek "ggiljen", kiseli krastavac, pečurke, belo vino u mlečnom sosu. Prilog aromatizovani pirinač.)

Medaljoni Luj XVI

(Pileći ili svinjski file, aromatični sir, mlečni sos. Prilog grilovano povrće.)

Losos

(Losos u šafran sosu sa narom i mediteranskim povrćem)

SALATE SVEŽE:

Bašta

(Mešano sveže sezonsko povrće: kupus, paradajz, krastavac, rotkvica, mladi luk)

Caprese

(Paradajz, mozzarella sir, rukola, pesto, maslinovo ulje)

Vitaminska

(Rendano i seckano sveže sezonsko povrće, kupus, krastavac, rotkvica, mladi luk)

PECIVO:

Zemičke bele i integralne sa posipom

APERITIV:

Burbon viski-Jack Daniels

Viski-Ballantines, Johnnie Walker)

Campari

Tekila-Agavita

Rum-Soocaron

Džin-Gordons

Pelinkovac - Gorki list

Vermut - Filipeti bianco

Vodka - Smirnoff

Džin - Dry gin

Vinjak - Rubin 11

Rakija (Viljamovka, Dunjevača, Kajsijevača, Šljivovica)

VINO 0.75L

"Orfelin" Kovačević

(beli, crveni, rose)

PIVO:

Zaječarsko 0,33l,

Heineken 0,4l

KOKTELI 6 VRSTA:

Cuba libre

Blue lagoon

Tequila sunrise

Gin fizz

Long Iceland ice tea

Cosmopolitan

BEZALKOHOLNA PIĆA:

Gazirani program:

Coca Cola, Fanta, Sprite

Tonik, Biter, Zero Cola

Next 100% voće:

Pomorandža, Jabuka,

Breskva, Borovnica

TOPLI NAPICI:

Espresso, domaća kafa,
nes, čaj

VODA:

Vrnjci 1l, mineralna gazirana i negazirana

ENERGETSKO PIĆE:

Guarana

Red bull

56€
Cena po osobi