TAMI
RESORT HOTELS

HOTEL
CONSTANTINUS
PALACE

ŠVEDSKI STO

Ponuda restorana za proslave

NEOGRANIČENO
PIĆE

Švedski sto

MENU 1
Cena: **32** €

*Hladno predjelo – 200gr

Goveđa pršuta, Njeguška pršuta, Kraški vrat
Pileće belo "Belvi", Tartar biftek
Ementaler, Grana padano, Sir sa plesnima,
Apetisani, Kapar, Masline,
Marinirane sardele u sosu od limuna

*Toplo predjelo – 100gr

Grilovane pečurke punjene pilećom džigericom
Palačinka sa dve vrste sira – au gratin
Kroketi od povrća

*Salate – 150gr

"Žirado" salata (Mix zelenih salata sa
dimljenim lososom i dressingom)
"Pesto" salata (mocarella, paradajz, sos genovese)
"Coleslaw" salata (kupus, indijski orah, dressing)
Mix svežih salata

*Glavno jelo – 300gr.

Rolnice od ramsteka u krem sosu od peršuna-
prilog suvi rižoto (punjene zdenka sirom, slanina,
šampinjoni, senf)
Medaljoni od svinjskog filea u sosu od vrganja-
prilog pečeni krompir
Dalmatinski brodet od riba- prilog palenta
Punjene ćureće grudi- prilog pasta Genovese
(marinirani paradajz i mozzarella)

*Dezert – 150gr.

Voće na ledu,
Mus od čokolade,Voćni kolač
Zapečene kruške sa medom i bademom

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,
Hrono mafin, Bavarsko pecivo, Lisnato pecivo

Švedski sto

MENU 2
Cena: **26,5** €

*Hladno predjelo – 150gr

Salata od sireva, Mozaik od šunke sa kajmakom,
English Rosbeef na ruskoj salati, Kulen,
Rolnice od dimljene piletine sa sirom,
Paprika u pavlaci, Urnebes, Masline, Chery,
Marinirani kukuruz, Tofu sir

*Toplo predjelo – 100gr

Pita sa pečurkama,
Pohovan karfiol "Dibari", Mozzarella u slanini

*Salate – 100gr

Salata od lignji, Grčka salata,
Waldorf salata, Salata od cvekle sa kimom,
Vitaminska salata

*Glavno jelo – 300gr.

Svinjski kotlet sa jabukama-
prilog pire od celera
Ramstek u sosu od arpadžika i bukovače-
prilog rižoto
Rolovana piletina sa feta sirom i paprikom-
prilog grilovano povrće
Kotleti od lososa sa sosom od limuna-
prilog Dalmatinsko varivo

*Dezert – 150gr.

Miks sitnih kolača,
Rezano voće na ledu

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,

Švedski sto

MENU 3
Cena: **28,5** €

*Hladno predjelo – 150gr

Šunka, Dimljena piletina, Svinjska pečenica,
Beli sir, Urnebes, Kačkavalj,
Punjena jaja casino na podlozi od ruske salate,
Pate od tunjevine sa maslinama

*Toplo predjelo – 100gr

Pohovane palačinke sa sirom i slaninom,
Pečurke na žaru na podlozi od rižota,
Pita sa spanaćem, Koktel pecivo

*Salate – 100gr

Ruska salata, Grčka salata, Salata od cvekle
sa kimom i pavlakom, Krastavac salata sa
Tzatziki prelivom, Vitaminska salata

*Glavno jelo – 300gr.

Svinjski vrat u sosu od luka,-
prilog krompir au gratain
Pohovana piletina punjena goveđom pršutom i
mocarellom sa mariniranim paradajzom
Lignje na žaru u sosu od belog luka i limuna,-
prilog dalmatinsko varivo
Niški uštipak sa dimljenim sirom i
goveđom pršutom

*Dezert – 150gr.

Miks sitnih kolača,
Rezano voće na ledu

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,

Švedski sto

MENU 4
Cena: **32** €

*Hladno predjelo – 150gr

Goveđa pršuta, Svinjska pečenica,
Kulen, Dimljeni kačkavalj,
Kačkavalj, Urnebes, Masline,
Kajmak, Apetisani slani rolat

*Toplo predjelo – 150gr

Pita sa sirom, Palačinka au gratin,
Carska paprika sa sirom na bečki način

*Salate – 150gr

Šopska salata, Mediteranska salata sa
morskim plodovima, Waldorf salata,
Vitaminska salata, Krastavac salata sa
Tzatziki prelivom

*Glavno jelo – 300gr.

Sote "Stroganov"-
prilog rižoto
Svinjski steak sa mozzarellom i kraškim vratom
u bechamel sosu,- prilog grilovano povrće
Pileći medaljon sa sosom od badema i kajmaka,-
prilog pasta
Rolnice od pastrmke sa maslinama i povrćem
u sosu od belog vina

*Dezert – 150gr.

Miks sitnih kolača,
Rezano voće na ledu

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,
Hrono mafin, bavarsko pecivo, lisnato pecivo

Švedski sto

MENU 5
Cena: **25** €

*Hladno predjelo – 150gr

Goveđi karpaćo na rukoli, Svinjski pršut, Dinja sa njeguškom pršutom, Masline sa limunom, Gorgonzola sa kukuruzom i crnim hlebom na dasci, Goveđa salata sa kornišonima, Dimljeni kačkavalj, Beli sir, Kajmak

*Toplo predjelo – 150gr

Pohovane punjene pečurke,
Grilovane tikvice sa kozjim sirom,
Sukana pita sa sirom

*Salate – 150gr

Moravska salata, salata sa šunkom i šampinjonima u paviaci,
Kapreze salata, Vitaminska salata,
Krastavac salata sa Tzatziki prelivom

*Glavno jelo – 300gr.

Punjena bela vešalica-
prilog pekarski krompir
Juneći ribić sa povrćem
Sarmica od vinovog lista sa junećim mesom
Sote od morskih plodova sa povrćem
Rolovani pileći batak sa šunkom i kačkavaljem

*Dezert – 150gr.

Miks sitnih kolača, rezano voće na ledu

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,
Hrono mafin, bavarsko pecivo, lisnato pecivo

Švedski sto

MENU 6
Cena: **21** €

*Hladno predjelo – 150gr

Suvi vrat, Kulen, Svinjska pečenica,
Dimljena piletina, Slana torta sa fetom,
Kuglice sa sirom i šunkom, Kajmak,
Masline, Apetisani

*Toplo predjelo – 150gr

Pohovane pečurke sa mozzarellom, Fratinirano povrće
sa Tzatziki sosom, Slane palačinke zapečene
sa Royal masom i vlaščem

*Salate – 150gr

Chef's salata, Salata sa ćuretinom i pastom,
Vinegret salata, Sveža sezonska salata,
Salata sa kozjim sirom i kruškama,
Salata sa tunom i povrćem

*Glavno jelo – 300gr.

Piletina Cordon Bleu , Pomfrit
Gastronomski sote
Mix sa roštilja: Bela vešalica,
Kobasica, Uštipak / Ćevap
Mix riba: Pastrmka, Brancin,
Pohovane lignje
Leskovačka mućkalica

*Dezert – 150gr.

Miks sitnih kolača, Rezano voće na ledu

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,

Švedski sto

MENU 7
Cena: **26** €

*Hladno predjelo – 150gr

Kulen, Dimljena piletina, Svinjska pečenica,
Beli sir, Urnebes, Kačkavalj, Kajmak
Punjena jaja casino na podlozi od ruske salate

*Toplo predjelo – 100gr

Pohovane palačinke sa sirom i slaninom,
Pečurke na žaru na podlozi od rižota,
Pita sa spanaćem i Pita sa sirom,
Koktel pecivo

*Salate – 100gr

Salata sa pavlakom i šampinjonima,
Grčka salata, Moravska salata sa
pečenom paprikom,
Krastavac salata sa Tzatziki prelivom,
Vitaminska salata

*Glavno jelo – 300gr.

Svinjski file na žaru ,
Teletina pod sačem ,
Pohovana piletina punjena goveđom pršutom i
mocarellom sa mariniranim paradajzom,
Niški uštipak sa dimljenim sirom i goveđom pršutom,
Grilovano povrće / poseban server
Pomfrit/poseban server

*Dezert – 100gr.

Aranžmani od rezanog voća

*Hleb i peciva -200 gr

Koktel lepinja od belog i integralnog brašna,

Neograničeno piće

Paket No 1
Cena: **10**€

Aperitivi:
Vermuth, pelinkovac, voćne rakije, vinjak, vodka, džin
Piva:
Točeno pivo Laško 0.33, Zaječarsko pivo 0.5,
Niško pivo 0.33,
Vinarija Aleksić 1 lit:
Sevdah (Smederevka i Sauvignon blac),
Nostalgija (Vranac), Roze (Pinot Noir)
Sokovi 1 lit:
Coca-cola, fanta, sprite, tonik,
biter, jabuka, djus, breskva
Vode 1 lit:
Gazirana voda
Kafe:
Domaća kafa, Espresso

Paket No 2
Cena: **13**€

Aperitivi:
Vermuth, pelinkovac, voćne rakije, vinjak, vodka, džin
Piva:
Točeno pivo Laško 0.33, Zaječarsko pivo 0.5,
Niško pivo 0.33, Heiniken 0.4
Vinarija Aleksić 0,7 lit:
Žuti cvet (Tamjanika),
Nostalgija (Vranac) , Roze (Pinot Noir)
Sokovi 1 lit:
Coca-cola, fanta, sprite, tonik,
biter, jabuka, djus, breskva
Vode 1 lit:
Gazirana voda , Mineralna voda
Kafe:
Domaća kafa, Espresso

Neograničeno piće

Paket No 3

Cena: **16**€

Aperitivi:
Martini, campari, džin,vermuth, pelinkovac, voćne rakije, vinjak, vodka
Piva:
Točeno pivo Laško 0.33, Zaječarsko pivo 0.5, Amstel 0.5, Heiniken 0.4
Vinarija Aleksić 0,7 lit:
Barbara (Rose, Cabernet sauvignon i Muscat hamburg), Žuti cvet (Tamjanika), Kardaš (Cabernet)
Sokovi 1 lit:
Coca-cola, fanta, sprite, tonik, biter, jabuka, djus, breskva
Vode 1 lit:
Gazirana voda , Mineralna voda
Kafe:
Domaća kafa, Espresso

Viski

Ballantine's 0,75 - 30 eur / boca
Jonny Walker Red 0,7 - 40 eur / boca
Jameson 0,7 - 45 eur / boca
Jack Daniel's 0,7 - 55 eur / boca
Chivas regal 0,7 - 85 eur / boca

Napomena:

Vreme proslave predviđeno je u trajanju od šest sati.
Plaćanje odabranog aranžmana vrši se u dogovorenim terminima pre proslave.
Potrebno je potvrditi konačan broj zvanica 72 sata pre početka proslave.
Hotel se ne obavezuje da na osnovu izdate preliminarne ponude uradi predrezervaciju hotelskih kapaciteta bez prethodno uplaćenog avansa.