

the
DREAM
E V E N T V E N U E

Ponuda za
Privatne proslave

KARADORĐEVA 2-4 (BETON HALA), 11 000 BEOGRAD
+381 64 94 94 994 INFO@DREAMEVENT.RS WWW.DREAMEVENT.RS

the
DREAM
EVENT VENUE

*Vaš posebni događaj može biti trijumf
radosti, mašte i kreativnosti. Naš ambijent i
stručni tim našim klijentima nudi bezbroj
mogućnosti da zajedno napravimo
prijatnu atmosferu i uspomene za ceo život.*

Hladni specijaliteti by „The DREAM“

PATE OD PILEĆE DŽIGERICE NA FRANCUSKOM BRIOCHE HLEBU SA PRELIVOM
OD ŠUMSKOG VOĆA

FLAMBIRANA ŠLJIVA U DOMAĆEM BRENDIJU SA MEDITERANSKOM PRŠUTOM I
TOSTIRANIM ORAHOM

PRŽENA SFERA OD PARMEZANA SA KREMOM OD TARTUFA

GOVEĐA SALATA SA MARINIRANIM LUKOM NA BISKVITU OD OVASA

Selekcija suhomesnatih delikatesa

(izbor regionalnih suhomesnatih proizvoda sa autohtonim poreklom)

NJEGUŠKI PRŠUT

MEDITERANSKI SUVI VRAT SA BIBEROM

SUVA SVINJSKA PEČENICA

GOVEĐA PRŠUTA

PLANINSKI LJUTI KULEN

NJEGUŠKA KOBASICA

Selekcija internacionalnih sireva

(izbor internacionalnih sireva sa suvim i jezgrastim voćem)

ITALIJANSKA GAUDA

DIMLJENI SIR U VOSKU

EMMENTALER

SIR SA PLAVOM PLESNI

BRIE (SIR SA BELOM PLESNI)

PLANINSKI SIR U MIRISNOM BILJU

Dodaci za sireve

SUVA SMOKVA U REDUKOVANOM CRNOM AĆETU

FLAMBIRANE SUVE ŠLJIVE U DOMAĆEM BRENDIJU

KARAMELIZOVANI ORAH

DOMAĆI DŽEM OD SUŠENE BRUSNICE

DŽEM OD CRVENOG LUKA

DŽEM OD ČERI PARADAJZA

Vegetarijanski korner

ORIJENTALNI HUMUS SA KISELIM KRASTAVCIMA
I PIKANTNIM NAĆOSIMA

BRUSKETI OD FINSKOG HLEBA, AVOKADA I ČERI PARADAJZA

SALATA OD GRILOVANIH ŠAMPINJONA SA PRELIVOM OD
RUZMARINA I MAJČINE DUŠICE

PROLEĆNE ROLNICE SA SLATKO-LJUTIM SOSOM

Salad bar

PARADAJZ / KRASTAVAC / MIKS ZELENIH SALATA / KUPUS / ŠARGAREPA /
DOMAĆI FEFERONI / VITAMINSKA SALATA / KUKURUZ ŠEĆERAC / ČERI
PARADAJZ / MARINIRANE MASLINE / LJUTA PAPRIČICA / ROTKVICE / RUKOLA

LIMUN DRESING / DRESING OD CRNOG AĆETA / DRESING OD LIVADSKOG
MEDA / AROMATIZOVANO MASLINOVO ULJE
/ BELI AĆETO

Selekcija složenih salata

CEZAR SALATA SA PRELIVOM OD PARMEZANA I INĆUNA, HRSKAVA PANČETA I
GRILOVANA ĆURETINA

CAPRESE SALATA SA PARADAJZOM, MINI MOZZARELLA SIROM I SVEŽIM
PRELIVOM OD BOSILJKA

SEĆUANSKA SALATA SA MARINIRANOM PILETINOM U „TERIYAKI” SOSU I
KIKIRIKIJEM

SRPSKA SALATA SA CRVENIM LUKOM I VLAŠCEM

ITALIJANSKA PASTA SALATA SA ŽILIJEN POVRĆEM, SUŠENIM PARADAJZOM I
FINIM KREMOM OD MILERAMA

FRANCUSKA SALATA OD KUKURUZA SA PRESOVANOM ŠUNKOM

URNEBES SALATA (PIKANTNA)

AJVAR (SALATA OD PRŽENE PAPRIKE)

Selekcija hleba i peciva

HLEB OD CELOG ZRNA PŠENICE / ZEMIČKE SA SEMENKAMA /
SUSAM ZEMIČKA / FRANCESE HLEB / RUSTIK BAGET / FINSKI RAŽANI HLEB /
BAVARSKA KIFLA / DOMAĆA LEPINJA / CRNI BAGET / DOMAĆI ĐEVREK /
DOMAĆA ITALIJANSKA FOCACCIA (SA ČERI PARADAJZOM I RUZMARINOM) /
PROJA SA SIROM / PITA SA STAROPLANINSKIM SIROM

Riba

„POMODORO FRUTTI DI MARE”
(PLODOVI MORA U SOSU OD PARADAJZA SA NJOKAMA)

FILET JEZERSKE PASTRMKE U KORI OD BADEMA

Glavna jela

SPORO PEČENA TELEĆA REBRA SA SOSOM OD MAJČINE
DUŠICE I BELOG LUKA

GRUDI MLADOG PILETA U SLATKO-LJUTOM SOSU

SPORO KUVANA JUNEĆA PICIOLA U SOSU OD PORTO VINA
(KUVANA 12 SATI)

PENE SA SOSOM OD TARTUFA I PARMEZANA

GRILOVANO POVRĆE SA AROMATIČNIM BILJEM

RUSTIČNI KROMPIR SA RUZMARINOM

Dodaci glavnim jelima i prilozi

KAJMAK SOS / BBQ SOS / DIŽON SENF / KREMASTI SOS OD PARADAJZA /
MAJONEZ / AROMATIČNI KREM / HRSAVI ČIPS OD KROMPIRA / NAĆOSI

Specijaliteti sa roštilja

TRADICIONALNI ČEVAPI

MEDITERANSKI PILEĆI DIAVOLO BATAK SA BOSILJKOM
I LJUTOM PAPRIČICOM

DOMAĆA DIMLJENA KOBASICA

MARINIRANI SVINJSKI VRAT

Voće

SVEŽE SEČENO SEZONSKO VOĆE

- Standard -

Votka

SMIRNOFF

Viski

JOHNNIE WALKER RED

Džin

GORDON'S / TANQUERAY

Tekila

JOSE CUERVO SILVER / JOSE CUERVO GOLD

Rum

CAPTAIN MORGAN WHITE / CAPTAIN MORGAN BLACK

Brendi

VINJAK 5

Rakija

IMPERIAN: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

Liker

JÄGERMEISTER / GORKI LIST

Bela vina

ERDEVIK BELLA NOVELA / DEURIĆ
GEWURZTRAMINER / DESPOTIKA DODIR

Roze vina

DEURIĆ URBAN ROSE / DESPOTIKA NEMIR

Crvena vina

ERDEVIK TRIANON / DEURIĆ MERLOT

Penušavo vino

PROSECCO

Pivo

PILSNER URQUELL / PERONI

Bezalkoholna pića

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA /
SCHWEPES BITTER LEMON / SCHWEPES TONIC
WATER

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA

Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

Čaj i kafa

Hladni specijaliteti by „The DREAM“

TATAR OD ODLEŽALOG JUNEĆEG BIFTEKA (AROMATIZOVANI PUTER, PREPEČENI TOST HLEB, LJUTA PAPRIČICA)

CARPACCIO OD MARINIRANOG LOSOSA SA SALATOM OD RUKOLE I MIRISNOG ANISA

KREM OD ĆUREĆIH GRUDI SA PRŽENIM KIKIRIKIJEM I MARINIRANIM KORNİŠONIMA

PIRE OD POŠIRANE KRUŠKE U BURGUNDSKOM CHARDONNAY VINU SA PLAVIM SIROM I TOSTIRANIM ORAHOM

ROLNICE OD HELJDE SA GOVEĐOM PRŠUTOM, FINIM KREMOM I MLADOM RUKOLOM

ITALIJANSKI RAŽNJIĆ SA EMMENTALER SIROM, MINI MOZZARELLA SIROM I KISELIM VOĆEM

Selekcija suhomesnatih delikatesa

(izbor regionalnih suhomesnatih proizvoda sa autohtonim poreklom)

MEDITERANSKA PRŠUTA ODLEŽALA 2 GODINE

KRAŠKI SUVI VRAT SA BIBEROM

SUVI SVINJSKI LAKS KARE

BRESAOLA GOVEĐA

SREMSKI KULEN

NJEGUŠKA KOBASICA

Živa stanica/Carving

PRASEĆE VRUĆE PEČENJE

Selekcija internacionalnih sireva

(izbor internacionalnih sireva sa suvim i jezgrastim voćem)

GORGONZOLA ITALIJANSKI SIR

BAJUVAL FRANCUSKI SIR

SIR SA PLAVOM PLESNI

BRIE (SIR SA BELOM PLESNI)

MARINIRANI KOZJI SIR SA ZAČINSKIM BILJEM I MASLINOVIM ULJEM

DIMLJENI SIR

FRANCUSKI TRAPIST

Dodaci za sireve

SUVA SMOKVA U REDUKOVANOM CRNOM AĆETU

FLAMBIRANE SUVE ŠLJIVE U DOMAĆEM BRENDIJU

KARAMELIZOVANI ORAH

DOMAĆI DŽEM OD SUŠENE BRUSNICE

DŽEM OD CRVENOG LUKA

DŽEM OD ČERI PARADAJZA

Selekcija hleba i peciva

HLEB OD CELOG ZRNA PŠENICE / ZEMIČKE SA SEMENKAMA /
SUSAM ZEMIČKA / FRANCESE HLEB / RUSTIK BAGET / FINSKI RAŽANI HLEB /
BAVARSKA KIFLA / DOMAĆA LEPINJA / CRNI BAGET / DOMAĆI ĐEVREK /
DOMAĆA ITALIJANSKA FOCACCIA (SA ČERI PARADAJZOM I RUZMARINOM) /
PROJA SA SIROM / PITA SA STAROPLANINSKIM SIROM

Vegetarijanski korner

ZAPEČENI ITALIJANSKI MELANZANO SA MARINIRANIM PARADAJZOM I PRAHOM
OD PARMEZANA

SALATA OD GRILOVANIH ŠUMSKIH PEČURAKA SA MAJČINOM DUŠICOM I
RUZMARINOM

BELA KINOA SA SVEŽIM POVRĆEM, FINOM MARINADOM OD BELOG AĆETA I
SUŠENIM PARADAJZOM

PROLEĆNE ROLNICE SA POVRĆEM

Selekcija složenih salata

MINI MOZZARELLA SA AVOKADOM, ČERI PARADAJZOM I CRNIM KALAMATA
MASLINAMA - PESTO OD SVEŽEG BOSILJKA
I PREPEČENI KRUTONI

PASTA SALATA SA MORTADELLOM I ŽILIJEN POVRĆEM - DRESING OD MILERAMA
I VLAŠCA

AZIJSKA SALATA OD SIROVOG POVRĆA, GRILOVANE PILETINE I DRESINGOM OD
TAMNE SOJE SA ČILI PAPRIČICOM I PRŽENIM SUSAMOM

HORIATIKI SALATA SA GRČKIM KAPROM I MARINIRANIM FETA SIROM

Salad bar

PARADAJZ / KRASTAVAC / MIKS ZELENIH SALATA / KUPUS / ŠARGAREPA /
DOMAĆI FEFERONI / VITAMINSKA SALATA / KUKURUZ ŠEĆERAC / ČERI
PARADAJZ / MARINIRANE MASLINE / LJUTA PAPRIČICA /
ROTKVICE / RUKOLA

LIMUN DRESING / DRESING OD CRNOG AĆETA /
DRESING OD LIVADSKOG MEDA / AROMATIZOVANO MASLINOVO ULJE /
BELI AĆETO

Salad bar

PARADAJZ / KRASTAVAC / MIKS ZELENIH SALATA / KUPUS / ŠARGAREPA /
DOMAĆI FEFERONI / VITAMINSKA SALATA / KUKURUZ ŠEĆERAC / ČERI
PARADAJZ / MARINIRANE MASLINE / LJUTA PAPRIČICA /
ROTKVICE / RUKOLA

LIMUN DRESING / DRESING OD CRNOG AĆETA /
DRESING OD LIVADSKOG MEDA / AROMATIZOVANO MASLINOVO ULJE /
BELI AĆETO

Dodaci glavnim jelima i prilozi

KAJMAK SOS / BBQ SOS / DIŽON SENF / KREMASTI SOS OD PARADAJZA /
MAJONEZ / AROMATIČNI KREM / HRKAVI ČIPS OD KROMPIRA / NAĆOSI

Glavna jela

SAGANAKI FETA SIR SA PRELIVOM OD POMORANDŽE
I BAGREMOVOG MEDA

KARAMELIZOVANE ĆUREĆE GRUDI U BLAGO SLATKOM NATUR SOSU SA
ZELENIM JABUKAMA POŠIRANIM U BELOM VINU

KONFITIRANA SVINJSKA REBRA U AROMATIZOVANOM PUTERU ZAPEČENA SA
PIKANTNIM SOSOM OD PARADAJZA

HRSKAVA MOZZARELLA U PANKO KORI

SEČUANSKA PILETINA SA PRŽENIM KIKIRIKIJEM I ŠTAPIĆIMA OD POVRĆA

PENE U SOSU OD PARMEZANA SA MARINIRANIM BIFTEKOM I TOSTIRANIM
PINJOLIMA

SARMICE OD ZELJA *ILI* SARMICE OD KISELOG KUPUSA (SEZONSKI)

MLINARSKI KROMPIR GRATINIRAN SA PARMEZANOM

GRILOVANO POVRĆE SA AROMATIČNIM BILJEM

Specijaliteti sa roštilja

JUNEĆI ĆEVAPI

MARINIRANI PILEĆI RAŽNJIĆI

DIMLJENI SVINJSKI VRAT

ROLOVANA PILEĆA DŽIGERICA U SLANINI

DOMAĆA DIMLJENA KOBASICA

Riba

ZAPEČENI BRANCIN SA NAPOLITANSKIM POVRĆEM

FILET ORADE U HRKAVOM AROMATIČNOM TESTU

Voće

SVEŽE SEČENO SEZONSKO VOĆE

- Premium -

Votka

FINLANDIA / SMIRNOFF

Viski

JOHNNIE WALKER RED / JACK DANIEL'S

Džin

TANQUERAY

Tekila

JOSE CUERVO SILVER / JOSE CUERVO GOLD /
PEPE LOPEZ SILVER / PEPE LOPEZ GOLD

Rum

CAPTAIN MORGAN WHITE / CAPTAIN MORGAN BLACK

Rakija

IMPERIAN: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

GORDA: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

ZARIĆ: MEDOVAČA „MEDENA”

KLEKOVAČA BB

Liker

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

Konjak

VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK

Aperitivi

PROSECCO / SELECT SPRITZ / DISARONNO VELVET /
BAILEYS

Pivo

PILSNER URQUELL / PERONI

Bela vina

ERDEVIK BELLA NOVELA / DEURIĆ
GEWÜRZTRAMINER / DESPOTIKA DODIR / DESPOTIKA
MORAVA / TRI MORAVE / KOVAČEVIĆ CHARDONNAY /
RADOVANOVIĆ SAUVIGNON
/ ZVONKO BOGDAN 8 TAMBURAŠA

Roze vina

ERDEVIK ROZA NOSTRA / DEURIĆ URBAN ROSE /
DESPOTIKA NEMIR / ZVONKO BOGDAN ROSE

Crvena vina

ERDEVIK TRIANON / DEURIĆ MERLOT / TRI MORAVE /
DESPOTIKA TRAG / AURELIUS KOVAČEVIĆ /
RADOVANOVIĆ CABERNET

Dezertna vina

KOVAČEVIĆ BERMET BELI / KOVAČEVIĆ BERMET
CRVENI

Bezalkoholna pića

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA /
SCHWEPES BITTER LEMON / SCHWEPES TONIC
WATER / COCKTA / COCKTA FREE

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA

Sajder

SOMERSBY

Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

Čaj i kafa

Energetska pića

ULTRA ENERGY / GUARANA

Hladni specijaliteti by „The DREAM“

TATAKI OD SVEŽE TUNE NA SALATI OD RUKOLE I KOMORAČA
SA PRELIVOM OD KAJDŽUN BIBERA

MARINIRANE JADRANSKE KOZICE SA POMORANDŽOM I NANOM

KREM OD MLADE ĆURETINE SA INDIJSKIM ORAHOM I KISELIM KRASTAVCIMA

PATE OD PILEĆE DŽIGERICE NA FRANCUSKOM BRIOCHE HLEBU SA PRELIVOM
OD ŠUMSKOG VOĆA

TATAR OD ODLEŽALOG JUNEĆEG BIFTEKA (AROMATIZOVAN PUTER, PREPEČENI
TOST HLEB, LJUTA PAPRIČICA)

CARPACCIO OD PAČJIH GRUDI SA SEGMENTIMA CITRUSNOG VOĆA I DOMAĆIM
DRESINGOM OD POMORANDŽE

HRSKAVI GAMBORI SA SLATKO-LJUTIM SOSOM

Selekcija hleba i peciva

HLEB OD CELOG ZRNA PŠENICE / ZEMIČKE SA SEMENKAMA /
SUSAM ZEMIČKA / FRANCESE HLEB / RUSTIK BAGET / FINSKI RAŽANI HLEB /
BAVARSKA KIFLA / DOMAĆA LEPINJA / CRNI BAGET / DOMAĆI ĐEVREK /
DOMAĆA ITALIJANSKA FOCACCIA (SA ČERI PARADAJZOM I RUZMARINOM) /
PROJA SA SIROM / PITA SA STAROPLANINSKIM SIROM

Salad bar

PARADAJZ / KRSTAVAC / MIKS ZELENIH SALATA / KUPUS / ŠARGAREPA /
DOMAĆI FEFERONI / VITAMINSKA SALATA / KUKURUZ ŠEĆERAC / ČERI
PARADAJZ / MARINIRANE MASLINE / LJUTA PAPRIČICA / ROTKVICE / RUKOLA

LIMUN DRESING / DRESING OD CRNOG AĆETA /
DRESING OD LIVADSKOG MEDA / AROMATIZOVANO MASLINOVO ULJE /
BELI AĆETO

Živa stanica/Carving

ROLOVANO PRASE

RAMSTEK (ODLEŽALI MARINIRANI RAMSTEK NA ROŠTILJU - SEČEN PRED
GOSTIMA)

PRILOG: PRELIV OD MASLINOVOG ULJA I CRNOG AĆETA / PIKANTNA SOJA / SOS
OD VRGANJA / DIŽON SENF

Selekcija suhomesnatih delikatesa

(izbor regionalnih suhomesnatih proizvoda sa autohtonim poreklom)

SAN DANIELE PRŠUTA

MEDITERANSKI SUVI VRAT SA BIBEROM

BRESAOLA ITALIJANSKA

VENTRICINA

SALAMINO PICCANTE

MORTADELLA SA BIBEROM

Selekcija internacionalnih sireva

(izbor internacionalnih sireva sa suvim i jezgrastim voćem)

BUFFALO MOZZARELLA

ITALIJANSKA BURRATA SA AROMATIZOVANIM ULJEM

PECORINO

PARMEZAN

DOMAĆI KOZJI SIR U MASLINOVOM ULJU SA ZAČINSKIM BILJEM

GAUDA

DIMLJENI SIR U VOSKU

EMMENTALER

SIR SA PLAVOM PLESNI

BRIE (SIR SA BELOM PLESNI)

Dodaci za sireve

SUVA SMOKVA U REDUKOVANOM CRNOM AĆETU

FLAMBIRANE SUVE ŠLJIVE U DOMAĆEM BRENDIJU

KARAMELIZOVANI ORAH

DOMAĆI DŽEM OD SUŠENE BRUSNICE

DŽEM OD CRVENOG LUKA

DŽEM OD ČERI PARADAJZA

Vegetarijanski korner

AZIJSKA SALATA SA PIRINČANIM NUDDLAMA
I POVRĆEM - DRESING OD TAMNE SOJE

ORIJENTALNI HUMUS NA BISKVITU OD OVASA

MARINIRANI AVOKADO SA ČERI PARADAJZOM
NA CRNOM BRUSKETU

ČIPS OD CELERA

HRSKAVI ŠTAPIĆI OD TIKVICA SA PARMEZANOM

Selekcija složenih salata

PASTA SALATA SA DIMLJENIM BATAKOM I SUŠENIM PARADAJZOM
I DRESING OD AJOLI MAJONEZA

CAPRESE SALATA SA MARINIRANIM ČERI PARADAJZOM
I MINI MOZZARELLA SIROM

TZATZIKI SALATA SA MARINIRANIM PILEĆIM FILEOM
I AJSBERG SALATA SA DRESINGOM OD GRČKOG JOGURTA

MARINIRANI BIFTEK NA SALATI OD MANGA I POVRĆA SA
PRELIVOM OD LIMETE

GRČKA SALATA SA KALAMATA MASLINAMA I MARINIRANIM FETA SIROM

Dodaci glavnim jelima i prilozi

KAJMAK SOS / BBQ SOS / DIŽON SENF / KREMASTI SOS OD PARADAJZA / MAJONEZ / AROMATIČNI KREM / HRKAVI ČIPS OD KROMPIRA / NAĆOSI

Riba

PANSKA PAELJA SA MORSKIM PLODOVIMA I JADRANSKIM KOZICAMA

GRILOVANI FILET ORADE SA PRELIVOM OD LIMUNA I MENTE

Glavna jela

SPORO PEČENA PIROTSKA JAGNJETINA POD SAČEM

ĆUREĆE GRUDI SA LAGANIM SOSOM OD POMORANDŽE
I PROSECCO PENUŠAVOG VINA

HRKAVI SVINJSKI FILE U AROMATIČNOJ KORI OD PARMEZANA

PEČENA TELETINA U NATUR SAFTU SA MIRISNIM
ZAČINIMA I BELIM LUKOM

NJOKE U SOSU OD TARTUFA I PARMEZANA SA RUKOLOM I PINJOLAMA

PEČENI KROMPIR SA RUZMARINOM

GRILOVANO POVRĆE SA AROMATIČNIM BILJEM

Specijaliteti sa roštilja

SPECIJALITETI SA ROŠTILJA

LESKOVAČKI UŠTIPAK SA DIMLJENIM SIROM

PILEĆI BATAK NA ŽARU

SVINJSKI FILE U SLANINI

MARINIRANI SVINJSKI VRAT U SENFU

JUNEĆI ČEVAPI

Voće

SVEŽE SEČENO SEZONSKO VOĆE

Slatki sto

MANDARINA CAKE SHOP
(SELEKCIJA SITNIH KOLAČA RAZLIČITIH UKUSA)

CRNA OVCA
(SLADOLED STANICA SA 6 RAZLIČITIH UKUSA U TRAJANJU OD 2 SATA)

– Exclusive –

Votka

FINLANDIA / SMIRNOFF

Viski

JOHNNIE WALKER RED / JACK DANIEL'S /
JOHNNIE WALKER BLACK / GENTLEMAN JACK

Džin

TANQUERAY / HENDRICK'S

Tekila

CAMINO SILVER / CAMINO GOLD /
PEPE LOPEZ SILVER / PEPE LOPEZ GOLD

Rum

BACARDI WHITE / BACARDI BLACK

Rakija

IMPERIAN: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

GORDA: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

ZARIĆ: ŠLJIVA „KRALJICA“ / KAJSIJA „MAGIJA“ /
VILJAMOVKA „NIRVANA“ / DUNJA „NOSTALGIJA“ /
MEDOVAČA „MEDENA“

KLEKOVAČA BB

Brendi

VECCHIA ROMAGNA / VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK

Konjak

ECCHIA ROMAGNA

Likeri

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

Aperitivi

PROSECCO / SELECT SPRITZ / DISARONNO VELVET /
BAILEYS

Pivo

PILSNER URQUELL / PERONI

Bela vina

ERDEVIK BELLA NOVELA / DEURIĆ
GEWURZTRAMINER / DESPOTIKA DODIR / DESPOTIKA
MORAVA / TRI MORAVE / KOVAČEVIĆ CHARDONNAY /
RADOVANOVIĆ SAUVIGNON / ZVONKO BOGDAN 8
TAMBURAŠA / SANTA CRISTINA

Roze vina

ERDEVIK ROZA NOSTRA / DEURIĆ URBAN ROSE /
DESPOTIKA NEMIR / ZVONKO BOGDAN ROSE /
CHICHATEAU PINK PUNK

Crvena vina

ERDEVIK TRIANON / DEURIĆ MERLOT / TRI MORAVE /
DESPOTIKA TRAG / AURELIUS KOVAČEVIĆ /
RADOVANOVIĆ CABERNET / SANTA CRISTINA

Dezertna vina

KOVAČEVIĆ BERMET BELI / KOVAČEVIĆ BERMET
CRVENI

Bezalkoholna pića

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA /
SCHWEPES BITTER LEMON / SCHWEPES TONIC
WATER / COCKTA / COCKTA FREE

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA

Sajder

SOMERSBY

Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

Čaj i kafa

Energetska pića

ULTRA ENERGY / GUARANA / RED BULL

Hladni specijaliteti by „The DREAM“

FOIE GRAS (GUŠČIJA DŽIGERICA SA GELOM OD MALINE)

RILET OD PAČETINE SA KARMELIZOVANOM JABUKOM

TATAKI OD TUNE SA AVOKADOM

GLAZIRANI GALANTIN OD ČURETINE SA TOSTIRANIM PISTAĆIMA

TATAR OD ODLEŽALOG BIFTEKA SA AROMATIZOVANIM PUTEROM I SLAČICOM

MARINIRANE DAGNJE SA MEDITERANSKIM PRELIVOM NA LEDU

JADRANSKE KOZICE MARINIRANE SA POMORANDŽOM I MENTOM

Selekcija suhomesnatih delikatesa

(izbor regionalnih suhomesnatih proizvoda sa autohtonim poreklom)

ŠPANIJA: JAMON SERRANO PRŠUTA / SALAMA CHORIZO PICCANTE

ITALIJA: SAN DANIELE PRŠUTA / BRESAOLA / VENTRICINA / SALAMINO
PICCANTE / MORTADELLA SA BIBEROM

SRBIJA: MEDITERANSKI SUVI VRAT / ČVARCI / LJUTA KOBASICA

Salad bar

PARADAJZ / KRASTAVAC / MIKS ZELENIH SALATA / KUPUS / ŠARGAREPA /
DOMAĆI FEFERONI / VITAMINSKA SALATA / KUKURUZ ŠEĆERAC / ČERI
PARADAJZ / MARINIRANE MASLINE / LJUTA PAPRIČICA / ROTKVICE / RUKOLA

LIMUN DRESING / DRESING OD CRNOG AĆETA /
DRESING OD LIVADSKOG MEDA / AROMATIZOVANO MASLINOVO ULJE /
BELI AĆETO

Selekcija hleba i peciva

HLEB OD CELOG ZRNA PŠENICE / ZEMIČKE SA SEMENKAMA /
SUSAM ZEMIČKA / FRANCESE HLEB / RUSTIK BAGET / FINSKI RAŽANI HLEB /
BAVARSKA KIFLA / DOMAĆA LEPINJA / CRNI BAGET / DOMAĆI ĐEVREK /
DOMAĆA ITALIJANSKA FOCACCIA (SA ČERI PARADAJZOM I RUZMARINOM) /
PROJA SA SIROM / PITA SA STAROPLANINSKIM SIROM / PRŽENE SFERE OD SIRA

Živa stanica/Carving

ROLOVANO PRASE

JAGNJETINA ISPOD SAČA

LOSOS FILET

MORSKA RIBA (U SKLADU SA SEZONOM)

PRILOG: TRŠĆANSKI PRELIV / LIMUN DRESING / SALSA OD PARADAJZA I
BOSILJKA

- Luxury -

Sushi stanica by „SAKURA“

(selekcija sushi rolnica sa kiselim đumbirom i wasabi pastom)

DRAGON ROLL / NIGIRI LOSOS / NIGIRI TUNA /
CALIFORNIA ROLL / MAKI ROLL TUNA

Selekcija internacionalnih sireva

(izbor internacionalnih sireva sa suvim i jezgrastim voćem)

BUFFALO MOZZARELLA

ITALIJANSKA BURRATA SA AROMATIZOVANIM ULJEM

PECORINO

PARMEZAN

DOMAĆI KOZJI SIR U MASLINOVOM ULJU SA ZAČINSKIM BILJEM

GAUDA

DIMLJENI SIR U VOSKU

EMMENTALER

SIR SA PLAVOM PLESNI

BRIE (SIR SA BELOM PLESNI)

Dodaci za sireve

SUVA SMOKVA U REDUKOVANOM CRNOM AĆETU

FLAMBIRANE SUVE ŠLJIVE U DOMAĆEM BRENDIJU

KARAMELIZOVANI ORAH

DOMAĆI DŽEM OD SUŠENE BRUSNICE

DŽEM OD CRVENOG LUKA

DŽEM OD ČERI PARADAJZA

Specijaliteti sa roštilja

JUNEĆI ČEVAPI

MARINIRANI SVINJSKI VRAT U SENFU

DIMLJENA VEŠALICA

PIKANTNI PILEĆI BATAK DIAVOLO

PILEĆI RAŽNJIĆ SA KARI MARINADOM

SVINJSKA KRMENADLA NA ŽARU

Riba

PLODOVI MORA U BURGUNDSKOM CHARDONNAY
VINU SA PARADAJZOM

FILET BRANCINA SA RATATUI POVRĆEM

Vegetarijanski korner

ROLNICE OD PLAVOG PATLIDŽANA SA ŽILIJEN POVRĆEM MARINIRANIM
SA SLATKO-LJUTIM SOSOM

BRUSKETI SA PESTOM OD SUŠENOG PARADAJZA I SLAJSOVANI
TOSTIRANI BADEM

HRSKAVI ŠTAPIĆI POVRĆA SA PARMEZANOM

ORIJENTALNI HUMUS

BRUSKETI OD FINSKOG HLEBA SA SUŠENIM ČILIJEM
I MARINIRANIM AVOKADOM

PROLEĆNE ROLNICE

Selekcija složenih salata

SALATA SA PLAVIM SIROM, POŠIRANIM KRUŠKAMA
U BELOM VINU I LEŠNIKOM

MARINIRANI PLODOVI MORA SA SALATOM OD KOMORAČA I RUKOLE

DIMLJENI BATAK NA SALATI OD MANGA I NARA

CEZAR SALATA SA GRILOVANOM ĆURETINOM I HRSKAVOM SLANINOM
PRELIVENA KREMOM OD PARMEZANA

CAPRESE SALATA SA MARINIRANIM MINI MOZZARELLA SIROM I PARADAJZOM

PASTA SALATA SA SVEŽIM POVRĆEM I MORTADELLOM - DRESING OD
MILERAMA

AZIJSKA SALATA OD POVRĆA SA DRESINGOM
OD TAMNE SOJE I PRŽENI SUSAM

Glavna jela

KONFITIRANI PAČJI BATAK SA CUMBERLAND SOSOM
I SEGMENTIMA POMORANDŽE

ĆUREĆI FILE SA KAMEL SOSOM I GLAZIRANIM ZELENIM JABUKAMA

JUNEĆE KOLENICE KUVANE 24 SATA U POVRTNOM SOSU SA NJOKAMA

SOČNA TELEĆA REBRA SPORO PEČENA SA MAJČINOM DUŠICOM

PANKO MINI MOZZARELLA

PENE SA SOSOM OD PLAVOG SIRA I DIMLJENE PILETINE, PINJOLE I RUKOLA

PEČENI KROMPIR SA RUZMARINOM

GRILOVANO POVRĆE SA AROMATIČNIM BILJEM

Voće

SVEŽE SEČENO SEZONSKO VOĆE

Slatki sto

MANDARINA CAKE SHOP
(SELEKCIJA SITNIH KOLAČA RAZLIČITIH UKUSA)

CRNA OVCA
(SLADOLED STANICA SA 6 RAZLIČITIH UKUSA U TRAJANJU OD 2 SATA)

- Luxury -

Votka

FINLANDIA / SMIRNOFF / BELVEDERE

Viski

JOHNNIE WALKER RED / JACK DANIEL'S
JOHNNIE WALKER BLACK / CHIVAS REGAL

Džin

TANQUERAY N°10 / HENDRICK'S

Tekila

JOSE CUERVO SILVER / JOSE CUERVO GOLD
PEPE LOPEZ SILVER / PEPE LOPEZ GOLD

Rum

CAPTAIN MORGAN WHITE / CAPTAIN MORGAN BLACK

Rakija

IMPERIAN: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

GORDA: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

ZARIĆ: ŠLJIVA „KRALJICA“ / KAJSIJA „MAGIJA“ /
VILJAMOVKA „NIRVANA“ / DUNJA „NOSTALGIJA“ /
MEDOVAČA „MEDENA“

KLEKOVAČA BB

Brendi

VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK

Konjak

VECCHIA ROMAGNA / HENNESY VS

Likeri

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

Aperitivi

PROSECCO / SELECT SPRITZ / DISARONNO VELVET /
BAILEYS

Pivo

PILSNER URQUELL / PERONI

- Luxury -

Bela vina

ERDEVIK BELLA NOVELA / DEURIĆ
GEWURZTRAMINER / DESPOTIKA DODIR / DESPOTIKA
MORAVA / TRI MORAVE / KOVAČEVIĆ CHARDONNAY /
RADOVANOVIĆ SAUVIGNON / ZVONKO BOGDAN 8
TAMBURAŠA / GEWURZTRAMINER SCHLUMBERGER /
CHABLIS LOUIS LATOUR / ONYX BELO CILIĆ

Roze vina

ERDEVIK ROZA NOSTRA / DEURIĆ URBAN ROSE /
DESPOTIKA NEMIR / ZVONKO BOGDAN ROSE /
BY OTT

Crvena vina

ERDEVIK TRIANON / DEURIĆ MERLOT / TRI MORAVE /
DESPOTIKA TRAG / AURELIUS KOVAČEVIĆ /
RADOVANOVIĆ CABERNET / CHIANTI FONTERUTOLI
MAZZEI / CHÂTEAU GREYSAC

Dezertna vina

KOVAČEVIĆ BERMET BELI / KOVAČEVIĆ BERMET
CRVENI

Bezalkoholna pića

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA /
SCHWEPES BITTER LEMON / SCHWEPES TONIC
WATER / COCKTA / COCKTA FREE

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA

Sajder

SOMERSBY

Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

Čaj i kafa

Energetska pića

ULTRA ENERGY / GUARANA / RED BULL

Specijaliteti hladne kuhinje

- FOIE GRAS - TERIN OD GUŠČIJE DŽIGERICE
JASTOG SA LIMETOM I KREMOM OD SREMUŠA
OSTRIGE NA LEDU SA KREMOM OD LIMUNA I PENUŠAVIM VINOM
SRNEĆI CARPACCIO SA MARINIRANIM SMOKVAMA
PAČJI RAKLET SA DOMAĆIM DŽEMOM OD POMORANDŽE
TATAR OD ODLEŽALOG BIFTEKA SA AROMATIZOVANIM PUTEROM I SLAČICOM
TATAKI OD TUNE SA UDON NUDLAMA I PRELIVOM OD SOJE
GALANTIN OD ĆURETINE SA PISTAĆIMA
TERIN OD DIMLJENE SVINJETINE SA TARTUFIMA
GRAVLAX LOSOS SA MIRISNIM BILJEM
HOBOTNICE SA CITRUSNIM SEGMENTIMA
MARINIRANE KOZICE SA MENTOM I SOKOM OD POMORANDŽE I NARA
CAPRESE SALATA SA MINI MOZZARELLA SIROM I PESTOM OD BOSILJKA
MANGO SALATA SA MARINIRANIM LOSOSOM I GAMBORIMA
HORIATIKI SALATA
HUMUS SA DIMLJENIM LOSOSOM
AVOKADO, ČERI PARADAJZ I MOZZARELLA SIR
SALATA SA PLAVIM SIROM I POŠIRANIM KRUŠKAMA
AJVAR / KAJMAK / URNEBES

Specijaliteti tople kuhinje

- MESO JELENA U CRVENOM VINU
SPORO PEČENA JAGNJEĆA PLEĆKA
KONFITIRANI PAČJI BATAK KARAMELIZOVAN
SA LIVADSKIM MEDOM I CIMETOM
ĆUREĆI MEDALJONI U SOSU OD KISELIH JABUKA
GAMBORI SA PRELIVOM OD PARADAJZA I BELOG VINA
SRPSKI RAŽNJIĆI (KOBASICA / ĆEVAP /
UŠTIPAK / DIMLJENA VEŠALICA / PILEĆI BATAK)
CASARECCE SA TARTUFIMA I PARMEZANOM
PEČENI KROMPIR SA RUZMARINOM
GRILOVANO POVRĆE SA AROMATIČNIM BILJEM
RIŽOTO OD JEČMA I ŠUMSKIH PEČURAKA

Sushi stanica by „SAKURA“

(selekcija sushi rolnica sa kiselim đumbirom i wasabi pastom)

- DRAGON ROLL / NIGIRI LOSOS / NIGIRI TUNA /
CALIFORNIA ROLL / MAKI ROLL TUNA

Voće

SVEŽE SEČENO SEZONSKO VOĆE

- Royal -

Selekcija premium suhomesnatih delikatesa i sireva

IBERICO PRŠUTA - ŽIVA STANICA (SEČENA PRED GOSTIMA)

BRESAOLA (ITALIJANSKA GOVEĐA PEČENICA)

CHORISE (ŠPANSKA TRADICIONALNA KOBASICA)

CACIOCAVALLO (PUNOMASNI SIR U VINU)

KOZJI SIR (ODLEŽAO GODINU DANA)

BURRATA (ITALIJANSKI AUTENTIČNI MEKANI SIR)

CAMEMBERT DE LUXE

GOSTILJSKI SIR (SA MIRISNIM BILJEM I MASLINOVIM ULJEM)

Salad bar

PARADAJZ / KRSTAVAC / MIKS ZELENIH SALATA / KUPUS / ŠARGAREPA /
DOMAĆI FEFERONI / VITAMINSKA SALATA / KUKURUZ ŠEĆERAC / ČERI
PARADAJZ / MARINIRANE MASLINE / LJUTA PAPRIČICA / ROTKVICE / RUKOLA

LIMUN DRESING / DRESING OD CRNOG AČETA /
DRESING OD LIVADSKOG MEDA / AROMATIZOVANO MASLINOVO ULJE /
BELI AČETO

Selekcija hleba i peciva

HLEB OD CELOG ZRNA PŠENICE / ZEMIČKE SA SEMENKAMA /
SUSAM ZEMIČKA / FRANCESE HLEB / RUSTIK BAGET / FINSKI RAŽANI HLEB /
BAVARSKA KIFLA / DOMAĆA LEPINJA / CRNI BAGET / DOMAĆI ĐEVREK /
DOMAĆA ITALIJANSKA FOCACCIA (SA ČERI PARADAJZOM I RUZMARINOM) /
PROJA SA SIROM / PITA SA STAROPLANINSKIM SIROM / PRŽENE SFERE OD SIRA

Direktno iz mora

REP GRDOBE

DIVLJI BRANCIN

ZUBATAC NA HIMALAJSKOJ SOLI

PRILOG: SALSA OD ČERI PARADAJZA I KAPRA /
PESTO OD SREMUŠA / DRESING OD LIMUNA SA MEDOM

Živa stanica/Carving

ROLOVANO PRASE

TELEĆA BAJADERA

JUNEĆI BIFTEK U KORI OD BIBERA

KREM OD KROMPIRA I TARTUFA

PRILOG: VRGANJ SOS / SOS OD RUZMARINA / GLAZIRANA ARONIJA

Slatki sto

MANDARINA CAKE SHOP
(SELEKCIJA SITNIH KOLAČA RAZLIČITIH UKUSA)

CRNA OVCA
(SLADOLED STANICA SA 6 RAZLIČITIH UKUSA U TRAJANJU OD 2 SATA)

– Royal –

Šampanjac

MOET & CHANDON BRUT / MOET & CHANDON ROSE

Votka

BELVEDERE / BELUGA

Viski

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK /
CHIVAS REGAL 18 / NIKKA

Džin

HENDRICK'S / MONKEY 47

Tekila

HERRADURA REPOSADO / HERRADURA PLATA
PATRON SILVER / PATRON ANEJO

Rum

DIPLOMATICO / PYRAT

Rakija

IMPERIAN: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

GORDA: ŠLJIVA / KAJSIJA / DUNJA

ZARIĆ: ŠLJIVA „KRALJICA“ / KAJSIJA „MAGIJA“ /
VILJAMOVKA „NIRVANA“ / „DUNJA NOSTALGIJA“ /
MEDOVAČA „MEDENA“

KLEKOVAČA BB

Brendi

VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK

Konjak

VECCHIA ROMAGNA / HENNESY VSOP

Likeri

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

Aperitivi

PROSECCO / SELECT SPRITZ / DISARONNO VELVET /
BAILEYS

Pivo

PERONI NASTRO AZZURRO / ASAHI / GROLSCH

– Royal –

Bela vina

BABAROGA / MALVAZIJA KOZLOVIĆ / KAMNIK
TAMJANIKA / CHABLIS / GAVI DI GAVI

Roze vina

ERDEVIK ROSA NOSTRA / ONYX ROSE / BY OTT

Crvena vina

MARLON DELON ERDEVIK / KAMNIK TEN BARRELS
SYRAH / BRUNELO ALTESINO / CHATEAU GREYSAC /
CEPA 21

Dezertna vina

MOSCATO D'ASTI

Bezalkoholna pića

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA /
SCHWEPES BITTER LEMON /
SCHWEPES TONIC WATER / COCKTA / COCKTA FREE
NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA

Premium bezalkoholna pića

FEVER TREE PREMIUM TONIC / FEVER TREE
ELDERFLOWER TONIC / FEVER TREE
MEDITERRANEAN TONIC /
FEVER TREE GINGER ALE

Sajder

SOMERSBY

Premium koktel stanica

(U TRAJANJU OD 2 SATA)

Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

Čaj i kafa

Energetska pića

RED BULL



Opšti uslovi poslovanja „THE DREAM“ event centra

- **Kapacitet prostora**
270 zvanica.
- **Vreme trajanja događaja: 7 sati**
Opciono produženje proslave je moguće po dogovoru, uz posebne uslove koje klijenti mogu definisati sa menadžmentom event centra.
- **Centa dodatnog sata: 1000€**
Maksimalno je moguće doplatiti 2 dodatna sata.
- **Depozit za proslavu iznosi 2000€**
CENE su izražene bez PDV-a.
- **Mogućnost izrade personalizovanih ponuda**
U skladu sa dodatnim zahtevima, za naše mladence možemo napraviti posebnu ponudu prilagođenu njihovim željama.
- **Koktel dobrodošlice / Welcome drink**
Svi naši paketi podrazumevaju koktel dobrodošlice u trajanju od 30 minuta.
- **Konsultacije i izrada protokola**
Naš profesionalni tim event menadžera je našim klijentima na raspolaganju za sve konsultacije i izradu detaljnog protokola vaše proslave.
- **Apartman**
Apartman u sklopu event centra je na raspolaganju našim klijentima u toku celog dana.
- **Javni parking**
Parking je raspoloživ svim zvanicama „The DREAM“ event centra. Naplaćuje se po važećem JKP „Parking servis“ cenovniku.
- **Elegantno uniformisano profesionalno osoblje**

Opšti uslovi poslovanja „THE DREAM“ event centra

- Autentična bašta

Event centar raspolaže baštom od 200 m² sa direktnim pogledom na reku. Pogodna je za okupljanje zvanica i koktel dobrodošlice.

- Konačan spisak zvanica

Klijent dostavlja spisak zvanica 7 dana pre proslave i na osnovu prijavljenog broja gostiju vrši se krajnji obračun za njenu naplatu.

- Ekskluzivna plafonska cvetna dekoracija

Naš event centar ima plafonsku dekoraciju koja broji više od 10 000 cvetova.

- Dekoracija švedskog i slatkog stola

Kompletan mobilijar ulazi u sve naše pakete: premium luxury medaljon stolice, beli pamučni stolnjaci i nadstolnjaci, bele pamučne brendirane salvete, zlatni escajg, porcelanski tanjiri.

- Generalne informacije

Paket posluženja hrane i pića učesnicima u organizaciji i izvođenju proslave naplaćuje se 50% od cene odabranog paketa. Za decu do 3 godine se ne vrši plaćanje. Za decu do 12 godina vrši se plaćanje u iznosu od 50% od cene odabranog paketa.

Naša ponuda je bazirana na načinu posluženja ŠVEDSKI STO. Naš tim kuvara je na raspolaganju za švedskim stolom u toku celokupnog trajanja proslave.

U skladu sa dodatnim zahtevima, možemo za Vas napraviti posebnu ponudu prilagođenu Vašim željama.

- Sa zadovoljstvom ćemo izaći u susret vašim željama i zahtevima.

- Za sve dodatne informacije na usluzi vam je naš stručni tim.

* „THE DREAM“ event centar zadržava pravo korekcije jelovnika i karte pića uz prethodnu napomenu.