

*the*  
**DREAM**  
EVENT VENUE

Ponuda za  
**Venčanja**

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

*the*  
**DREAM**  
EVENT VENUE

OSMISLIMO ZAJEDNO  
NAJSVEČANIJI DAN VAŠEG ŽIVOTA

---

*Vaše venčanje može biti trijumf radosti,  
mašte i kreativnosti. Naš ambijent i tim  
vam nude bezbroj mogućnosti da napravite  
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 / HRSKAVI 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 KORNIŠONIMA

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 / 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

## 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 NUDLAMA  
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)

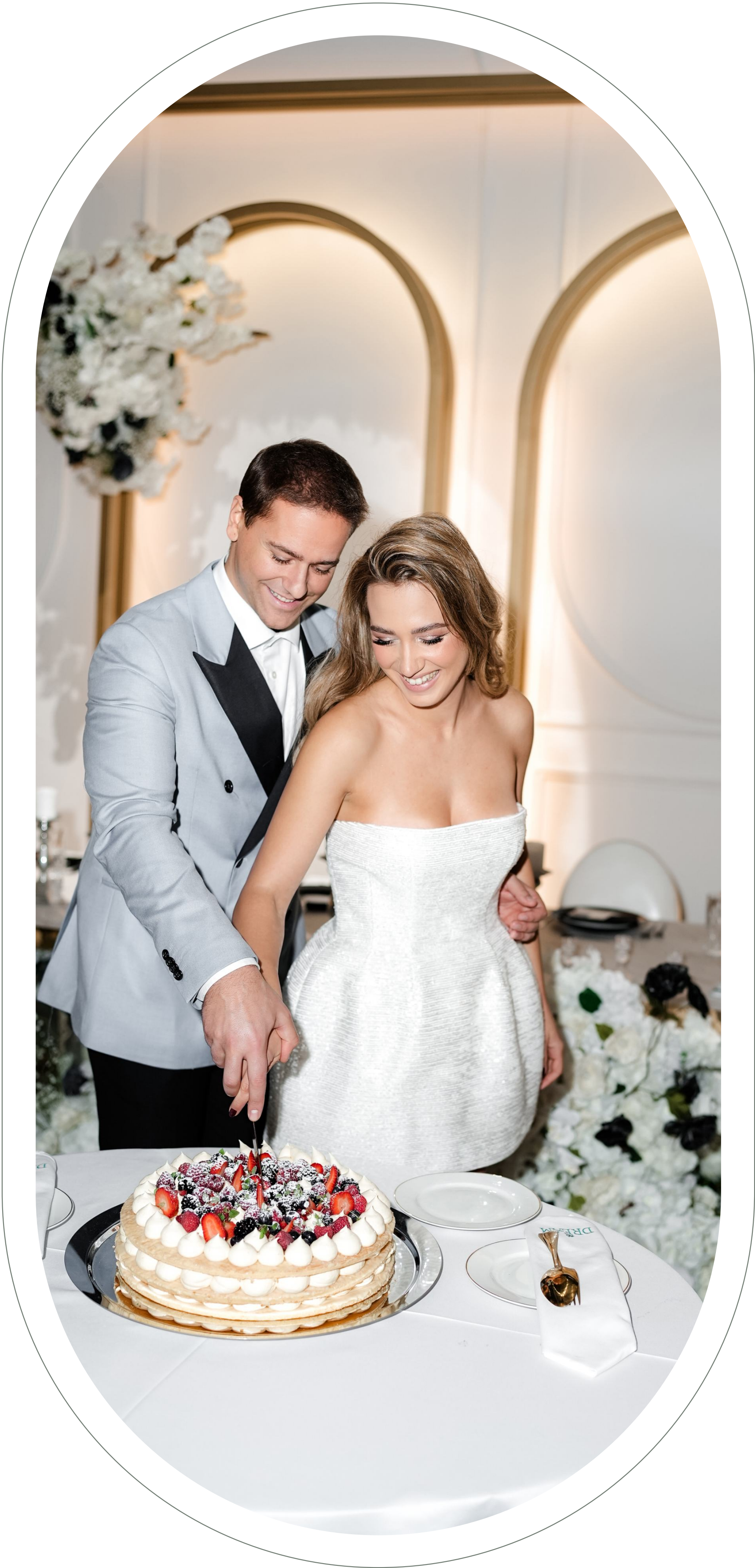
## Voda

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 mladenci 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.

- Mladenački apartman

Našim mladencima je na raspolaganju mladenčki apartman u toku celog dana.

- Hotel

Svi naši mladenci dobijaju od „THE DREAM“ event centra noćenje u nekom od ekskluzivnih hotela u Beogradu.

- Javni parking

Parking je raspoloživ svim zvanicama „The DREAM“ event centra. Naplaćuje se po važećem JKP „Parking servis“ cenovniku.

- Elegantno uniformisano profesionalno osoblje

- Autentična bašta

Event centar raspolaže baštom od 200 m<sup>2</sup> sa direktnim pogledom na reku. Pogodna je za okupljanje zvanica, koktel dobrodošlice i ceremoniju građanskog venčanja.

- Posluženje premium šampanjca

Prilikom sečenja torte mladencima se služi „Moet & Chandon“ šampanjac.

# Opšti uslovi poslovanja „THE DREAM“ event centra

---

- **Konačan spisak zvanica**

Mladenci dostavljaju 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**

Mladenci NISU USLOVLJENI odabirom našeg fotografa, videografa, agencije za dekoraciju i organizaciju venčanja, ali im svakako možemo dati preporuku.

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 venčanja.

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

- **Konsultacije i izrada protokola venčanja**

Naš profesionalni tim event menadžera je mladencima na raspolaganju za sve konsultacije i izradu detaljnog protokola za dan venčanja.

- **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.

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