

*the*  
DREAM  
EVENT VENUE

*Ponuda za*  
KORPORATIVNE  
DOGAĐAJE

FINGER FOOD

Karađorđeva 2-4 (Beton hala), 11000 Beograd

@the.dream.venue  
info@dreamevent.rs

tel: 064 94 94 994  
www.dreamevent.rs



*the*  
**DREAM**  
EVENT VENUE

Ono što naš event centar izdvaja  
iz lokalne ponude jeste izuzetno  
profesionalan pristup i  
otvorenost za specifične zahteve  
u organizaciji  
korporativnih događaja

Ispunjavanje neočekivanih ideja  
je naša misija, zato što želimo da  
se o proslavi naših klijenata još  
dugo priča

Budimo zajedno  
*“Dream team”*

# OPŠTI DETALJI PONUDE I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE EVENT CENTRA “*Dream*”

## POVRŠINA

400 m<sup>2</sup> + 200 m<sup>2</sup> (bašta sa pogledom na reku)

## KAPACITET

Koktel postavka barskih stolova - do 500 osoba

## NAČIN POSLUŽENJA

Finger food pass around u trajanju od 2 sata

Za sve naše klijente možemo izraditi personalizovane ponude,  
u skladu sa njihovim dodatnim zahtevima

## VREME TRAJANJA PROSLAVE

u trajanju od 5 sati

(Opciono produženje proslave je moguće po dogovoru, uz posebne  
uslove koji se mogu definisati sa menadžmentom event centra.)

## KOMPLETAN MOBILIJAR UKLJUČEN JE U SVAKU NAŠU PONUDU

Barski stolovi ili banket stolovi / Beli stolnjaci & nadstolnjaci / Pamučne  
bele salvete / Porcelanski tanjiri / Zlatni escajg / Premium kristalne čase  
Premium medaljon belo-zlatne stolice

## PROFESIONALNO OSOBLJE

Elegantno uniformisani profesionalni konobari / Barmeni /  
Menadžer event centra / Šef protokola / Uniformisane hostese /  
Garderoberke / Tehničko lice / Obezbeđenje / Higijeničarka

## JAVNI PARKING

U sklopu objekta Beton hala postoji parking sa 400 parking mesta.  
Naplaćuje se po regularno propisanom JKP „Parking servis” cenovniku.

## AMBIJENTALNA RASVETA



# DELIGHT 1

## 38e

Biskvit od spanaća sa goveđom pršutom

Mini tartalette sa musom od avokada i  
mariniranim krastavcem i prepeličijim jajetom

Spring rolnice sa slatko-ljutim sosom

Suva šljiva rolovana u pršuti sa tostiranim orahom

Profiterole sa Brie sirom i medom

Brusketi sa dimljenim lososom i komoračem *\*posno*

Finski hleb sa humusom i sušenim paradajzom *\*posno*





# DELIGHT 2

## 48e

### HLADNA SELEKCIJA

Karpačo od junečeg bifteka sa prepeličjim jajetom

Tartalete sa plavim sirom i pireom od kruške

Brie sir sa karamelizovanim lešnikom i smokvom

Sfere od parmezana sa kremom od tartufa

Pate od pileće džigerice na brioch

hlebu sa gelom od šumskog voća

Mediterranska pršuta sa poširanom

suvom šljivom u konjaku i mekanim sirom

Krem od pečene bundeve sa tostiranom golicom *\*posno*

Torpedo gambori sa slatko-ljutim sosom *\*posno*

Pašteta od lososa sa gelom od limuna *\*posno*

### SLATKA SELEKCIJA

Mini pečeni cheesecake sa gelom od jagode

Profiterole sa lešnik kremom

Mini nugat tartuf



# DELIGHT 3

## 58e

### HLADNA SELEKCIJA

- Rafaelo od Brie sira sa bademom
- Brusketi sa pačijim grudima i gelom od višnje
- Kanela od plavog sira sa grožđem
- Terin od ćuretine sa pistaćima i nori algom
- Mini tartaleta sa musom od paprike i hrskavom pršutom
- Finski hleb sa dimljenim lososom i paradajzom *\*posno*
- Krem od manga sa mariniranim kozicama *\*posno*

### TOPLA SELEKCIJA

- Mini ćevapi sa sosom od zrelog kajmaka
- Pileće grudi sa kremom od semena bundeve
- Hrskavi štapići od tikvica sa parmezanom
- Falafel sa tahini sosom *\*posno*
- Filet ribe u kori od badema i limete *\*posno*

### SLATKA SELEKCIJA

- Pistać krem sa belom čokoladom
- Tartalete sa kremom od lešnika
- Cheesecake sa pomorandžom
- Pata choux sa vanil kremom

# COCKTAIL DELIGHT

## *Ponuda pića*

Ponuda pića je važeća za sva 3 navedena paketa

### **VOTKA**

Smirnoff / Finlandia

### **VISKI**

Johnnie Walker Red

### **DŽIN**

Gordon's / Gordon's Pink

### **TEKILA**

Jose Cuervo Silver / Jose Cuervo Gold

### **RUM**

Captain Morgan

### **RAKIJA**

Imperian: Šljiva / Kajsija / Dunja

Gorda: Šljiva / Kajsija / Dunja

Zarić: Medovača „Medena“

### **LIKER**

Jägermeister

### **KONJAK**

Courvoisier Vs / Vecchia Romagna



## **BELA VINA**

Erdevik Bella Novela / Deurić  
Gewurztraminer / Despotika Dodir

## **ROZE VINA**

Erdevik Roza Nostra / Deurić Urban Rose /  
Despotika Nemir

## **CRVENA VINA**

Erdevik Trianon / Deurić Merlot

## **PENUŠAVO VINO**

Prosecco

## **PIVO**

Stella Artois / Bavaria / Nikšičko

## **SAJDER**

Aspall

## **BEZALKOHOLNA PIĆA**

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite /  
Fanta / Schweppes Bitter Lemon /  
Schweppes Tonic Water / Cockta / Cockta Free

## **NEXT SOKOVI**

Jabuka / Pomorandža /  
Borovnica

## **ENERGETSKA PIĆA**

Ultra Energy / Guarana

## **VODA**

Rosa negazirana / Rosa gazirana

## **ČAJ I KAFA**



# OPŠTI USLOVI POSLOVANJA "Dream" EVENT CENTRA

## KAPACITET PROSTORA

Koktel postavka: 500 zvanica

## SUBOTA I NEDELJA

Ponuda je validna za minimum 150 zvanica.

## PONEDELJAK - PETAK

Ponuda je validna za minimum 80 zvanica.

## VREME TRAJANJA DOGAĐAJA

5 sati

(Opciono produženje proslave je moguće po dogovoru, uz posebne uslove koji se mogu definisati sa menadžmentom event centra.)

## ZAKUP PROSTORA: 2000€

\*Cena zakupa prostora plaća se nezavisno od cene paketa

## CENA DODATNOG SATA: 1000€

Maksimalno je moguće doplatiti 2 dodatna sata.

## DINAMIKA PLAĆANJA

Nakon prihvaćene ponude, izvršilac usluge („The DREAM" event centar) i naručilac usluge (klijent) pristupaju potpisivanju UGOVORA

Prilikom potpisivanja ugovora vrši se

UPLATA AVANSA u visini zakupa prostora (2000€)

Isplata preostalog iznosa vrši se 7 (sedam) dana pre zakazanog događaja, uz neophodno definisan broj gostiju.

- Za učesnike u organizaciji i izvođenju proslave se naplaćuje **50%** od cene paketa.



Sve cene su izražene bez PDV-a.

Sa zadovoljstvom ćemo izaći u susret svim željama i zahtevima naših klijenata.

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

*“The Dream”*

Karađorđeva 2-4 (Beton hala), 11000 Beograd

@the.dream.venue  
info@dreamevent.rs

tel: 064 94 94 994  
www.dreamevent.rs