

the
DREAM
EVENT VENUE

Ponuda za
KORPORATIVNE
DOGAĐAJE

ŠVEDSKI STO

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 m² + 200 m²

(bašta sa pogledom na reku)

KAPACITET

Banket postavka (okrugli stolovi):
do 300 osoba

NAČIN POSLUŽENJA

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

VREME TRAJANJA PROSLAVE

Vreme trajanja proslave: 6 sati
Moguće je korigovati vreme trajanja
događaja, uz posebne uslove koji se
definišu sa menadžmentom
event centra.

JAVNI PARKING

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

KOMPLETAN MOBILIJAR UKLJUČEN JE U SVAKU NAŠU PONUDU

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

PROFESIONALNO OSOBLJE

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

AMBIJENTALNA RASVETA

WELCOME TO SERBIA

55e

PREDJELA

Domaća mini proja sa suvim vratom i urnebesom

Biskvit od spanaća sa kremom od sira

Pate od pileće džigerice na tostima sa džemom od šumskih borovnica

Brusketi sa paštetom od čvaraka

Pileća salata

Šopska salata sa feta sirom

Moravska salata sa pečenom paprikom

Mimoza salata

Vojvođanska salata od šunke i šećerca

Tradicionalna ruska salata

Leskovački urnebes

Krofnice sa sirom i šunkom

Pita sa zrelim planinskim sirom

Pita sa pečurkama **posno*

Marinirana salata od tikvica **posno*

Prebranac **posno*

Dimljena pastrmka sa salsom od paradajza **posno*

Vitaminska salata sa dresingom od limuna i livadskog meda **posno*

SELEKCIJA TRADICIONALNIH SUHOMESNATIH PROIZVODA

Njeguška pršuta

Suva pečenica

Suvi vrat

Kulen

SELEKCIJA LOKALNIH SIREVA U BILJU

Zreli kravlji sir

Koziji sir

Dimljeni sir

Domaći kačkavalj

Feta sir

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

SALAD BAR

Paradajz / Krastavac / Mix zelenih salata / Kupus / Šargarepa /
Domaći feferoni / Vitaminska salata / Kukuruz šećerac / Srpska salata /
Limun Dresing / Dresing od crnog aćeta / Dresing od livadskog meda /
Aromatizovano maslinovo ulje / Belo aćeto sirće **posno / vege*



TOPLA JELA

Ćevapi u kajmak sosu

Domaća dimljena kobasica

Marinirani batak na žaru

Njoke sa slaninicom i sirom

Svinjska plećka sa sosom od vrganja

Filet somovine u aromatizovanom testu, tatar sos

Pečeni staroplanski krompir sa ruzmarinom **posno*

Grilovano povrće sa začinskim biljem **posno*

SLATKI KUTAK

Selekcija domaćih kolača i

svežeg sezonskog voća



WELCOME TO SERBIA

Ponuda pica

VOTKA

Smirnoff

VISKI

Johnnie Walker Red

DŽIN

Tanqueray

TEKILA

Jose Cuervo Silver / Jose Cuervo Gold

RUM

Captain Morgan

BRENDI

Vinjak 5

RAKIJA

Imperian: Šljiva / Kajsija / Dunja

Gorda: Šljiva / Kajsija / Dunja

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

DEZERTNA VINA

Kovačević Bermet beli / Kovačević Bermet crveni

PIVO

Stella Artois / Bavaria / Nikšićko

SAJDER

Aspall

BEZALKOHOLNA PIĆA

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

NEXT SOKOVI

Jabuka / Pomorandža / Borovnica

ENERGETSKA PIĆA

Ultra Energy / Guarana

VODA

Rosa negazirana / Rosa gazirana

ČAJ I KAFA

PREMIUM SELECTION

65e

PREDJELA

Solunska salata sa šećercem, cveklom i rukolom

Azijska salata sa piletinom

DAKOS grčka salata

Salata sa hladnim rosbifom i slatkim dresingom od senfa

Domaća fokaća sa maslinama i origanom **posno*

Spring rolnice **posno*

Domaća pita sa sirom

Tortilja sa grilovanom piletinom i povrćem

Mafin od kukuruza sa musom od zlatiborskog sira i suvim vratom

Brusketi sa 4 vrste sira

Hrskava mini mocarela u ajoli majonezu

Humus sa salsom od paradajza **posno*



SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

Svinjska pečenica

Domaći kulen

Suvi vrat

Mortadela

Pileća prsa

SELEKCIJA INTERNACIONALNIH SIREVA

Ementaler


Dimljeni sir

Gauda

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

SALAD BAR

Paradajz / Krastavac / Mix zelenih salata / Kupus / Šargarepa /
Domaći feferoni / Vitaminska salata / Kukuruz šećerac / Srpska salata /
Limon Dressing / Dressing od crnog aćeta / Dressing od livadskog meda /
Aromatizovano maslinovo ulje / Belo aćeto sirće **posno / vege*





TOPLA SELEKCIJA

Svinjska plečka u saftu od majčine dušice

Pileće grudi sa sosom od semena bundeve

Pileći batak sa karijem i leblebijom

Austrijski sir u hrskavoj panko kori

Feta bujurdi zapečena sa paradajzom

Šampinjoni na žaru **posno*

Filet pastrmke u panko prezli **posno*

Čips od krompira **posno*

Zapečeni štapići od povrća sa parmezanom

Pene u sosu od 4 vrste sira

SLATKI KUTAK

Selekcija domaćih kolača i

svežeg sezonskog voća



PREMIUM SELECTION

Ponuda pića

VOTKA

Smirnoff

VISKI

Johnnie Walker Red

DŽIN

Tanqueray

TEKILA

Jose Cuervo Silver / Jose Cuervo Gold

RUM

Captain Morgan

BRENDI

Vinjak 5

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

DEZERTNA VINA

Kovačević Bermet beli / Kovačević Bermet crveni

PIVO

Stella Artois / Bavaria / Nikšićko

SAJDER

Aspall

BEZALKOHOLNA PIĆA

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

NEXT SOKOVI

Jabuka / Pomorandža / Borovnica

ENERGETSKA PIĆA

Ultra Energy / Guarana

VODA

Rosa negazirana / Rosa gazirana

ČAJ I KAFA

GALA NIGHT

75e

PREDJELA

Pate od pileće džigerice sa prelivom od divlje trešnje

Mini kroasan sa krem sirom , mortadelom i rukolom
- dresing od meda i senfa

Marinirani karpačo sa španskim prelivom od čilija

Pržene sfere od parmezana

Biskvit od spanaća sa paštetom od vrganja

Spring rolnice **posno*

Pita sa zrelim sirom

Domaće projice sa zrelim sirom

Fokaća sa maslinama i čeri paradajzom **posno*

SELEKCIJA SUHOMESNATIH SPECIJALITETA

Njeguški pršut

Goveda pršut

Njeguška kobasica

Suvi svinjski vrat u biberu

Domaći kulen

Suva svinjska pečenica



PLATA SIREVA

Brie sir / Plavi sir / Dimljeni sir / Planinski mešanac

SLOŽENE SALATE

Kapreze salata sa mocarelom i paradajzom



Cezar salata sa grilovanom ćuretinom i ajzberg salatom
- dresing od parmezana i incuna

Horiatiki salata sa kaprom i fetom

Baby mocarela sa avokadom i čeri paradajzom

Pesto od svežeg bosiljka i prepečeni krutoni

POSNA SELEKCIJA

Hrskavi gambori sa slatko-ljutim sosom **posno*

Brusketi od finskog hleba sa čeri paradajzom i avokadom **posno*

Kinoa sa svežim povrćem i sušenim paradajzom **posno*

Domaći ajvar **posno*

SALAD BAR

Paradajz / Krastavac / Mix zelenih salata / Kupus / Šargarepa /
Domaći feferoni / Vitaminska salata / Kukuruz šećerac / Srpska salata /
Limon Dresing / Dresing od crnog aćeta / Dresing od livadskog meda /
Aromatizovano maslinovo ulje / Belo aćeto sirće **posno / vege*

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA





TOPLA JELA

Pileći batak u Sečuan sosu sa kikirikijem



Svinjski vrat u sosu od green smith jabuka

Juneći ćevapi u sosu od zrelog kajmaka

Hrskavi sir u panko prezli

Pene sa pikantnom piletinom i lisičarkom

Hrskavi štapići od tikvica sa parmezanom

Azijska pikantna ćuretina sa kupusom i ponzu sosom

Pečeni krompir sa ruzmarinom **posno*

Grilovano povrće sa aromatičnim biljem **posno*

Filet ribe u kori od badema **posno*

SLATKI KUTAK

Pečeni cheese cake

Profiterole sa lešnik kremom

Čokoladni brauni sa pomorandžom

Bela čokolada - malina

Mini tart sa karamelom

Sveže sečeno sezonsko voće **posno*



GALA NIGHT

Ponuda pića

VOTKA

Smirnoff / Finlandia

VISKI

Johnnie Walker Red / Jack Daniel's

DŽIN

Tanqueray / Hendrick's / Gordon

TEKILA

Jose Cuervo Silver / Jose Cuervo Gold

Pepe Lopez Silver / Pepe Lopez Gold

RUM

Captain Morgan White / Captain Morgan Black

BRENDI

Vinjak 5 / Stari Hrast Vinjak

RAKIJA

Imperian: šljiva / kajsija / dunja

Gorda: šljiva / kajsija / dunja

ZARIĆ: MEDOVAČA „MEDENA”

LIKER

Jägermeister / Amaro Montenegro

KONJAK

Courvoisier VS / Vecchia Romagna

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 / Chichateau Pink Punk

CRVENA VINA

Erdevik Trianon / Deurić Merlot / Tri Morave / Despotika Trag /
Aurelius Kovačević / Radovanović Cabernet

APERITIV

Prosecco / Disaronno Velvet / Baileys

DEZERTNA VINA

Kovačević Bermet beli / Kovačević Bermet crveni

PIVO

Stella Artois / Bavaria / Nikšićko

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 / Red Bull

VODA

Rosa negazirana / Rosa gazirana

ČAJ I KAFA



OPŠTI USLOVI POSLOVANJA "Dream" EVENT CENTRA

KAPACITET PROSTORA

Banket postavka: do 300 zvanica

SUBOTA I NEDELJA

Ponuda je validna za minimum 150 zvanica.

PONEDELJAK - PETAK

Ponuda je validna za minimum 80 zvanica.

VREME TRAJANJA DOGAĐAJA

6 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