

*the*  
**DREAM**  
EVENT VENUE

*Ponuda za*

# PRIVATNE PROSLAVE

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

The background features a repeating floral pattern in a light, muted gold color. A large, elegant arch frame in a darker gold color is centered on the page. The text and logo are placed within this arch. On the left and right sides of the arch, there are detailed line-art illustrations of flowers and leaves in the same darker gold color.

*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.*

# Standard

\*STANDARD PAKET VAŽI ZA PRIVATNE PROSLAVE  
PREKO 200 ZVANICA



## *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

# Standard

\*STANDARD PAKET VAŽI ZA PRIVATNE PROSLAVE  
PREKO 200 ZVANICA

## *Dodaci za sireve*

SUVA SMOKVA U REDUKOVANOM CRNOM AČETU

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 NAČOSIMA

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 / ŠOPSKA SALATA

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

# Standard

\*STANDARD PAKET VAŽI ZA PRIVATNE PROSLAVE  
PREKO 200 ZVANICA

## Selekcija složenih salata

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

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

SEČUANSKA 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 PAPIRIKE)

## Selekcija domaćeg hleba i peciva

### 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 / NAČOSI

## Specijaliteti sa roštilja

TRADICIONALNI ČEVAPI

MEDITERANSKI PILEĆI DIAVOLO BATAK SA BOSILJKOM  
I LJUTOM PAPIRIČICOM

DOMAĆA DIMLJENA KOBASICA

MARINIRANI SVINJSKI VRAT

## Voće

SVEŽE SEČENO SEZONSKO VOĆE



# Standard

\*STANDARD PAKET VAŽI ZA PRIVATNE PROSLAVE  
PREKO 200 ZVANICA

## *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

## *Bezalkoholna pića*

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

NEXT SOKOVI: JABUKA, POMORANDŽA, BOROVNICA

## *Voda*

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

## *Čaj i kafa*

## *Energetska pića*

ULTRA ENERGY / GUARANA

## *Likeri*

JÄGERMEISTER / GORKI LIST

## *Bela vina*

ERDEVİK BELLA NOVELA / DEURIĆ GEWURZTRAMINER  
/ DESPOTIKA DODIR

## *Roze vina*

DEURIĆ URBAN ROSE / DESPOTIKA NEMIR

## *Crvena vina*

ERDEVİK TRIANON / DEURIĆ MERLOT

## *Penušavo vino*

PROSECCO

## *Pivo*

STELLA ARTOIS / BAVARIA / NIKŠIČKO

# Premium



# Premium

## *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 ČUREĆIH 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 domaćeg hleba i peciva*

## 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 AČETA 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 POVRČA, 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 / ŠOPSKA SALATA

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

## Dodaci glavnim jelima i prilozi

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

# Premium



## Glavna jela

SAGANAKI FETA SIR SA PRELIVOM OD POMORANDŽE I BAGREMOVOG MEDA

KARAMELIZOVANE ČUREĆE GRUDI U BLAGO SLATKOM NATUR SOSU SA ZELENIH 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 POVRČA

PENE U SOSU OD PARMEZANA SA MARINIRANIM BIFTEKOM I TOSTIRANIM PINJOLAMA

SARMICE OD ZELJA ILI SARMICE OD KISELOG KUPUSA (SEZONSKI)

MLINARSKI KROMPIR GRATINIRAN SA PARMEZANOM

GRILOVANO POVRĆE SA AROMATIČNIM BILJEM

## Specijaliteti sa roštilja

JUNEĆI ČEVAPI

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

## *Bela vina*

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

## *Likeri*

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

## *Brendi*

VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK

## *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

## *Aperitivi*

PROSECCO / DISARONNO VELVET / BAILEYS

## *Pivo*

STELLA ARTOIS / BAVARIA / NIKŠIČKO

## *Bezalkoholna pića*

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

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA /

## *Sajder*

ASPALL

## *Voda*

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

## *Čaj i kafa*

## *Energetska pića*

ULTRA ENERGY / GUARANA

# Exclusive



# Exclusive

## Hladni specijaliteti by „The DREAM“

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

MARINIRANE JADRANSKE KOZICE SA POMORANDŽOM I NANOM

KREM OD MLADE ČURETINE SA INDIJSKIM ORAHOM I  
KISELIM KRSTAVCIMA

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 domaćeg hleba i peciva

### Salad bar

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

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

## Živa stanica/Carving

ROLOVANO PRASE

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

PRILOG: PRELIV OD MASLINOVOG ULJA I CRNOG AČETA /  
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 MASLINOVOU 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 AČETU

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 DRESINGOM 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 / HRSKAVI ČIPS OD KROMPIRA / NAČOSI

## *Riba*

ŠPANSKA PAELJA SA MORSKIM PLODOVIMA I JADRANSKIM KOZICAMA

GRILOVANI FILET ORADE SA PRELIVOM OD LIMUNA I MENTE

# Exclusive



## *Glavna jela*

SPORO PEČENA PIROTSKA JAGNJETINA POD SAČEM

ČUREĆE GRUDI SA LAGANIM SOSOM OD POMORANDŽE  
I PROSECCO PENUŠAVOG VINA

HRSKAVI 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*

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

VINJAK 5 / STARI HRASST VINJAK / VECCHIA ROMAGNA

## 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

## Likeri

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

## Aperitivi

PROSECCO / DISARONNO VELVET / BAILEYS

## Pivo

STELLA ARTOIS / BAVARIA / NIKŠIČKO

## Bezalkoholna pića

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

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA /

## Sajder

ASPALL

## Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

## Čaj i kafa

## Energetska pića

ULTRA ENERGY / GUARANA / RED BULL

# Luxury

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA  
U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA



## Hladni specijaliteti by „The DREAM“

FOIE GRAS (GUŠČIJA DŽIGERICA SA GELOM OD MALINE )

RILET OD PAČETINE SA KAMELIZOVANOM JABUKOM

TATAKI OD TUNE SA AVOKADOM

GLAZIRANI GALANTIN OD ČURETINE SA TOSTIRANIM PISTAČIMA

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

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

# Luxury

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA  
U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA

## Selekcija domaćeg hleba i peciva

### Živa stanica/Carving

ROLOVANO PRASE

JAGNJETINA ISPOD SAČA

LOSOS FILET

MORSKA RIBA (U SKLADU SA SEZONOM)

PRIOG: TRŠČANSKI PRELIV / LIMUN DRESING / SALSA OD  
PARADAJZA I BOSILJKA

## 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 AČETU

FLAMBIRANE SUVE ŠLJIVE U DOMAĆEM BRENDIJU

KAMELIZOVANI 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

## Vegetarijanski korner

ROLNICE OD PLAVOG PATLIDŽANA SA ŽILIJEN POVRĆEM MARINIRANE U SLATKO-LJUTOM SOSU

BRUSKETI SA PESTOM OD SUŠENOG PARADAJZA I LISTIĆIMA TOSTIRANOG BADEMA

HRSKAVI ŠTAPIĆI POVRČA 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 POVRČA SA DRESINGOM OD TAMNE SOJE I PRŽENI SUSAM

## Dodaci glavnim jelima i prilozi

KAJMAK SOS / BBQ SOS / DIŽON SENF / KREMASTI SOS OD PARADAJZA / MAJONEZ / AROMATIČNI KREM / HRSKAVI ČIPS OD KROMPIRA / NAČOSI

# Luxury

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA



## 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

## Riba

PLODOVI MORA U BURGUNDSKOM CHARDONNAY VINU SA PARADAJZOM

FILET BRANCINA SA RATATUI POVRĆEM

## 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

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA  
U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA

## 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

## Likeri

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

## Konjak

HENNESSY VS

## Brendi

VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK / VECCHIA ROMAGNA

## Bela vina

ERDEVIK BELLA NOVELA / DEURIĆ GEWÜRZTRAMINER /  
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

## Aperitivi

PROSECCO / DISARONNO VELVET / BAILEYS

## Pivo

STELLA ARTOIS / BAVARIA / NIKŠIČKO / CORONA

## Bezalkoholna pića

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

NEXT SOKOVI: JABUKA / POMORANDŽA / BOROVNICA

## Sajder

ASPALL

## Voda

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

## Čaj i kafa

## Energetska pića

ULTRA ENERGY / GUARANA / RED BULL

# Royal

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA



## 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 NUDDLAMA I PRELIVOM OD SOJE

GALANTIN OD ČURETINE 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

# Royal

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA

## Selekcija premium suhomesnatih delikatesa i sireva

IBERICO PRŠUTA – ŽIVA STANICA (SEČENA PRED GOSTIMA)

BRESAOLA (ITALIJANSKA GOVEĐA PEČENICA)

CHORIZO (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 MASLINOVIJEM ULJEM)

## Sushi stanica by „SAKURA“

(selekcija sushi rolnica sa kiselim dumbirom i wasabi pastom)

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

## Salad bar

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

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

# Royal

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA  
U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA

## Specijaliteti tople kuhinje

MESO JELENA U CRVENOM VINU

SPORO PEČENA JAGNJEĆA PLEĆKA

KONFITIRANI PAČJI BATAK KAMELIZOVAN  
SA LIVADSKIM MEDOM I CIMETOM

ĆUREĆI MEDALJONI U SOSU OD KISELIH JABUKA

GAMBORI SA PRELIVOM OD PARADAJZA I BELOG VINA

SRPSKI RAŽNJIĆI (KOBASICA / ČEVAP / 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

## Selekcija domaćeg hleba i peciva



## Direktno iz mora

REP GRDOBINE

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

## 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)

## 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 PLATA / PATRON SILVER /  
HERRADURA REPOSADO / 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

# Royal

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA  
U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA

## Konjak

HENNESSY VSOP

## 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

## Aperitivi

PROSECCO / DISARONNO VELVET / BAILEYS

## Aperitiv koktel

ROYAL APEROL SPRITZ (SA ŠAMPANJCEM)

## Pivo

STELLA ARTOIS / BAVARIA / NIKŠIČKO / CORONA

## Sajder

ASPALL

## Likeri

JÄGERMEISTER / AMARO MONTENEGRO

## Brendi

VINJAK 5 / STARI HRAST VINJAK / VECCHIA ROMAGNA

# Royal

\* U CENU PAKETA UKLJUČENA JE DEKORACIJA STOLOVA  
U SKLADU SA PREDVIĐENIM BUDŽETOM PAKETA

## *Bezalkoholna pića*

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA /  
SCHWEPPES BITTER LEMON / SCHWEPPES 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

## *Energetska pića*

RED BULL



## *Voda*

ROSA NEGAZIRANA / ROSA GAZIRANA

## *Premium koktel stanica*

(UTRAJANJU OD 2 SATA)

## *Čaj i kafa*

# Uslovi poslovanja „THE DREAM“ event centra

## • *Kapacitet prostora*

270 zvanica.

## • *Subota i nedelja*

Ponuda je validna za minimum 150 zvanica.

## • *Ponedjeljak – petak*

Ponuda je validna za minimum 100 zvanica.

## • *Vreme trajanja proslave: 7 sati*

Opciono produženje proslave je moguće po dogovoru, uz posebne uslove koje naši klijenti mogu definisati sa menadžmentom event centra.

## • *Cena dodatnog sata – 1000€*

Maksimalno je moguće doplatiti 2 dodatna sata.

## • *Mogućnost izrade personalizovanih ponuda*

U skladu sa dodatnim zahtevima, možemo napraviti posebnu ponudu prilagođenu željama naših klijenata.

## • *Piće dobrodošlice / Welcome drink*

Svi naši paketi podrazumevaju piće dobrodošlice u trajanju od 30 minuta.

## • *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*

## • *Autentična bašta*

Event centar raspolaže baštom od 200 m<sup>2</sup> sa direktnim pogledom na reku. Pogodna je za okupljanje zvanica i piće 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.

## • *Depozit za proslavu iznosi 2000€*

## • *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.

## • *Konsultacije i izrada protokola*

Naš profesionalni tim event menadžera je našim klijentima na raspolaganju za sve konsultacije i izradu detaljnog protokola Vaše proslave.