



— ETNO KOMPLEKS —
VRDNIČKA KULA



SVEČANA SALA ETNO HOTELA
MICE PONUDA

Republički geodetski zavod

Zahtev: Koktel dobrodošlice za 550 osoba.

Koktel dobrodošlice

Koktel dobrodošlice za 550 osoba može biti poslužen Svečanoj Sali Vrdnička Kula u trajanju od 21:00 do 24:00

Piće dobrodošlice – u neograničenim količinama

Gazirana i negazirana voda 1/1

Selekcija gaziranih i negaziranih sokova 1/1

Premier rakije: šljiva, kajsija, dunja, loza i viljamovka 0,04

Premier likeri: malina, medena i višnja 0,04

Žestoka pića: pelinkovac, vinjak 0,03, ballantines 0,03

Premier pivo točeno 0,33

Belo vino: šardone Belo Brdo 0,75 l

Crveno vino: cabernet saugvinon Belo Brdo 0,75l

Rose vino: rose Belo Brdo 0,75 l (kaberne sovinjon)

Kafa (filter kafa, instant domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Cena po osobi: 1730 rsd

Finger food – 5 zalogaja po osobi

Kanapei sa dimljenim lososom

Brusketi sa paradajzom i bosiljkom

Koktel gambori

Brusketi sa bakalarom

Mini kapreze

Kanapei sa prsutom

Slani rolati

Slana Peciva

Kanapei sa pastetom od fazana

Kanapei sa pastetom od duvan cvaraka

Carpaccio rolnice,

Mini domace pite sa sirom,

Cezar salata u jestivoj korpici

Cena po osobi: 1385 rsd

Zahtev: Ručak za dva dana (14. i 15. oktobra 2024.) za 550 osoba.

Pansionski ručak

Ručak za 550 osoba možemo poslužiti u restoranu Fruško kapaciteta 280 mesta. U ovom slučaju potrebno je goste podeliti u dve grupe koje bi imale ručak u različito vreme. Druga opcije je da ručak za 550 osoba poslužimo u restoranu Fruško za 280 osoba a za drugu grupu od 270 osoba ručak poslužimo u Etno restoranu. U oba slučaja, ručak poslužujemo po principu toplo – hladnog bifea u trajanju od 60 minuta. Sva jela su po izboru šefa kuhinje.

Hladna jela – Cold dishes

Salate – Salads

Topla jela – Warm dishes

Prilozi – Side dishes

Pecivo – Pastrys

Desert – Desserts

Cena po osobi 2115 rsd

Zahtev: Svečana večera (14. oktobra) za 550 osoba.

Set meni – Svečana sala Etno hotela

Radno vreme Svečane sale Etno hotela je do 24:00 radnim danima i vikendom. Ukoliko Organizator proslave rezerviše sve sobe u Etno hotelu pružamo mogućnost produžetka radnog vremena do 02:00 h. Svi zahtevi vezano za izbor menija, paketa pića, satnice i okviran broj gostiju moraju se dostaviti 7 dana pre dolaska grupe. Tačan broj gostiju mora se dostaviti 2 dana pre dolaska grupe. Svečana sala Etno hotela zadržava pravo da naplati najavljen broj gostiju. U slučaju da gostiju bude više nego što je najavljeno naplata će biti obavljena u skladu sa brojem posluženih obroka. Nudimo vam mogućnost da po vašem izboru angažujete muziku uživo. Ugovor o izvođačkom delu sa bendom je obaveza Organizatora grupe koji angažuje muziku.

Set meni 1

Predjelo: Domaći kulen u kati, domaća kobasica, domaća šunka, dimljeni vrat, dimljena pečenica, mladi sir, kajmak, masline.

Glavno jelo: Rolovana ćuretina punjena sirom i pršutom u sosu od zelene jabuke i aronije, prilog: grilovano povrće i mladi krompirići.

Mešana salata.

Desert: Cokoladni mus kolac sa jagodom.

Cena po osobi: 3285

Set meni 2

Predjelo: Domaći kulen u kati, domaća kobasica, domaća šunka, dimljeni vrat, dimljena pečenica, mladi sir, kajmak, masline.

Glavno jelo: Roštilj Vrdnička kula (domaća roštilj kobasica, pileće grudi, ćevapi, dimljeni vrat, domaća slanina sa prilogom).

Mešana salata.

Desert: Limun tart sa meringom

Cena po osobi: 3105

Set meni 3

Predjelo: Domaći kulen u kati, domaća kobasica, domaća šunka, dimljeni vrat, dimljena pečenica, mladi sir, kajmak, masline.

Glavno jelo: Ramstek na žaru, Radetovi ćevapi, sporo pečena svinjska rebra, batac na žaru sa prilogom.

Mešana salata.

Desert: Princes puff (kranč pronces krofna sa karamelom i vocem).

Cena po osobi: 3330

Posni meni

Predjelo: Plavi patlidžan sa mocarelom, parmezanom i paradajzom

Glavno jelo: Filetirana pastrmka sa pestom od bosiljka i spanaća

Mešana salata

Baklava sa orasima

Cena po osobi: 3105

Napomena:

- Glavno jelo u set meniju 2 i 3 se servira na ovale za 4 osobe.
- Za svaku promenu menija zadržavamo pravo izmena cena
- Piće nije uključeno u cenu menija

Open bar ponuda pića uz večeru – Svečana sala Etno hotela

Open bar ponuda važi za Svečanu salu Etno hotela. Sva piće se služe po sistemu „ pass around „ rastočena u čaše (alkoholna pića, pivo i vino), sokovi se služe u limenkama. Piće u okviru paketa se servira na istom mestu u toku trajanja paketa i ne podrazumeva servis pića na nekoliko različitih lokacija. Iznošenje pića iz Svečane sale u okviru paketa nije dozvoljeno i biće obračunato po redovnim cenama.

Classic open bar

Premier rakije: šljiva, kajsija, dunja, loza i viljamovka 0,04

Premier likeri: malina, medena i višnja 0,04

Žestoka pića: pelinkovac, vinjak 0,03

Premier pivo točeno 0,33

Belo vino: šardone Belo Brdo 0,75 l

Crveno vino: cabernet saugvinon Belo Brdo 0,75l

Rose vino: rose Belo Brdo 0,75 l (kaberne sovinjon)

Gazirana i negazirana voda 1/1

Selekcija gaziranih i negaziranih sokova 0,33 limenke

Kafa (espresso, domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Cena po osobi:

U trajanju do 2 h. 1935

U trajanju do 3 h. 2585

U trajanju do 4 h. 3230

U trajanju do 5 h. 3980

U trajanju do 6 h. 4725

U trajanju do 7 h. 5470

Advance open bar

Premier rakije: šljiva, kajsija, dunja, loza i viljamovka 0,04

Premier likeri: malina, medena i višnja 0,04

Žestoka pića: Johnie Walker red, Campari, pelinkovac, vinjak, vodka, gin 0,03

Premier pivo točeno 0,33

Belo vino: šardone Belo Brdo 0,75 l

Crveno vino: cabernet saugvinon Belo Brdo 0,75l

Rose vino: rose Belo Brdo 0,75 l (kaberne sovinjon)

Gazirana i negazirana voda 1/1

Selekcija gaziranih i negaziranih sokova 0,33 limenke

Kafa (espresso, domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Cena po osobi:

U trajanju do 2 h. 2115

U trajanju do 3 h. 2835

U trajanju do 4 h. 3555

U trajanju do 5 h. 4390

U trajanju do 6 h. 5230

U trajanju do 7 h. 6065

Premier open bar

Premier rakije: šljiva, kajsija, dunja, loza i viljamovka 0,04

Premier likeri: malina, medena i višnja 0,04

Žestoka pića: Jack Daniels, Johnie Walker red, Smirnoff red, Beefeater, Campari, pelinkovac, vinjak 0,03

Premier pivo točeno 0,33

Belo vino: Chardonnay Deurić 0,75l / Chardonnay Belo Brdo 0,75l

Crveno vino: Merlot Deurić 0,75l / Cabernet Sauvignon Belo Brdo 0,75l

Rose vino: Urban Rose Deurić 0,75l / Rose Belo Brdo 0,75l

Gazirana i negazirana voda 1/1

Selekcija gaziranih i negaziranih sokova 0,33 limenke

Kafa (espresso, domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Cena po osobi:

U trajanju do 2 h. 2320

U trajanju do 5 h. 4780

U trajanju do 3 h. 3105

U trajanju do 6 h 5670

U trajanju do 4 h. 3890

U trajanju do 7 h 6560

Zahtev: Kafe pauza za dva dana (14. i 15. oktobar) za 550 osoba.

Kafe pauze

Kafe pause se serviraju u kongresnoj sali u trajanju do 30 minuta. Za sledećih započelih 30 minuta nudimo popust od 30 % na odabrani paket. Maksimalna dužina trajanja kafe pauze je 60 minuta. Sva pića se serviraju u čašama po sistemu „ self service „.

Kafe pauza „Dobro jutro“

Gazirana i negazirana voda 1/1

Kafa (filter kafa, instant domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Cena po osobi: 555

Kafe pauza „Jeste li za sok“

Gazirana i negazirana voda 1/1

Negazirani i gazirani sokovi 1/1

Kafa (filter kafa, instant domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Cena po osobi: 695

Kafe pauza „Nešto da gricnete“

Gazirana i negazirana voda 1/1

Negazirani i gazirani sokovi 1/1

Kafa (filter kafa, instant domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Kroasani (slatko 1 kom & slani slani 2 kom)

Cena po osobi: 1125

Slatka kafe pauza

Gazirana i negazirana voda 1/1

Negazirani i gazirani sokovi 1/1

Kafa (filter kafa, instant domaća kafa, nes kafa)

Selekcija čajeva

Selekcija štrudli (mak 1 kom. – orasi 1 kom.)

Cena po osobi: 1115