

MENU BIFE – ponuda I

Hladno:

Izbor delikatesa:

- njeguška pršuta,
- zlatiborska goveđa pršuta,
- užička svinjska pečenica,
- sremski kulen,
- budimska kobasica.

Izbor sireva:

- srpski beli sir,
- aromatizovani sir u maslinovom ulju,
- kačkavalj,
- kajmak,
- urnebes.

Rolati:

- parma,
- verde,
- napolitana.

Pileća rolada sa sirom i šunkom

Hladan rozbif

Teleća rolada sa kiselim krastavcima, šargarepom i pečenim paprikama

Salate:

- pileća salata Hawaii,
- goveđa salata,
- ruska salata.

Selekcija domaćih pita

Toplo:

Kombinovani roštilj:

- bela vešalica,
- dimljeni svinjski vrat,
- ćevapčići,
- rolovana piletina u slanini,
- domaća kobasica,
- leskovacki uštipci.

Sote strogano

Kranč piletina

Pastmka sa žara

Prilozi :

- krompir pekarski,
- rižoto sa povrćem,
- grilovano povrće.

Salate :

- mix sezonskih salata,
- vitaminska salata,
- grčka salata,
- capreze salata,
- srpska salata.

Selekcija peciva

PIĆE:

Aperitivi:

- Kajsijevača,
- Dunjevaca,
- Šljivovica,
- Vodka,
- Vinjak,
- Gin,
- Pelinkovac,
- Vermut.

Gazirana pića:

- Coca Cola,
- Sprite,
- Fanta,
- Bitter Lemon,
- Tonic Water.

Voćni sokovi:

- đus,
- breskva,
- jabuka.

Voda:

- gazirana,
- negazirana.

Pivo:

- Lav,
- Tuborg.

Vino:

- Belo, Chardonney Podrum Plantaže 13.jul 0.75l
- Crveno, Vranac Podrum Plantaže 13.jul 0.75l
- Roze, Rubin 0.75l

Kafa:

- Espresso
- Kapučino
- Nes

MENU BIFE – ponuda II

Izbor delikatesa:

- Njeguški pršut,
- Zlatiborski goveđi pršut,
- Užička svinjska pečenica,
- Zlatiborski dimljeni vrat,
- Budimska domaća kobasica,
- Sremski kulen.

Izbor sireva:

- Srpski beli sir,
- Brie,
- Aromatizovani sir iz maslinovog ulja,
- Kajmak,
- Gauda,
- Urnebes,
- Koziji sir,

Rolati:

- Rolat Parma,
- Rolat Verde.

Hladna predjela:

- Hladan rozbif
- Pileća rolada sa sirom i šunkom,
- Teleća rolada sa kiselim krastavčićima šargarepom i pečenom paprikom,
- Pileća salata Hawaii,
- Goveđa salata,
- Ruska salata
- Salata od morskih plodova,
- Tuna salata,
- Selekcija domaćih pita,

Toplo jelo:

- Kombinovani roštilj (dimljeni vrat, ćevapčići, rolovana piletina u slanini, domaća kobasica, dimljeni vrat, dim. pileći batak),
- Sote strogano
- Pileći štapići sa susamom,
- Ramstek taljata,
- Rolovana teletina,
- Piletina u sosu od šampinjona,
- Pastrmka sa žara,
- Smuđ šefa kuhinje,
- Lignje na žaru.

Prilozi:

- Rižoto sa povrćem,
- Grilovano povrće,
- Aromatizovani krompir,
- Krompir sa blitvom,

Salate:

- Srpska salata,
- Šopska salata,
- Grčka salata,
- Vitaminska salata,
- Kapreze salata,
- Sezonska salata,
- Mix zelenih salata,

Selekcija peciva:

- Integralni hleb
- Domaća pogača
- Štapići
- Tamni hleb sa semenkama
- Projice

PIĆE

Aperitivi:

Ballantines, Johnnie Walker, Jack Daniels, Jameson, kajsijevača, dunjevača, šljivovica, loza, viljamovka, Vodka Smirnoff, vinjak, gin, tekila, pelinkovac, vermut, martini, campari, prosecco.

Gazirana pića:

Coca Cola, Sprite, Fanta, Bitter Lemon, Tonic Water.

Voćni Next sokovi:

Đus, breskva, jabuka, borovnica.

Voda:

Gazirana i negazirana.

Pivo:

Lav, Tuborg, Budweiser Budvar

Vino:

Belo, Krstašica, podrum Irig, Kovačević ili Radovanović
Crveno, Krstašica, podrium Irig, Kovačević ili Radovanović
Roze Rubin

Kafa:

Espresso, nes, kapučino

Čaj

Banket sala Hotela Jugoslavija :

- Obezbeđuje vrhunsku uslugu i kvalitet.
- Besplatan parking za 100 automobila.
- Mladenački apartman.
- Profesionalno osvetljenje prostora.
- Sarađuje sa Foto Tajnom, vrhunskim profesionalcima fotografije.
- Poklanja dekoraciju mladencima (cvetna dekoracija/svećnjaci, numeracija za stolove, kutija za novac na korišćenje).
- Hostese dočekuju goste.
- Organizuje trubače prema zahtevu.
- Pruža besplatan WiFi na korišćenje svim gostima.
- Posедуje odličnu ventilaciju i klimatizaciju.
- Ima otvorenu terasu i lobby bar, mesto za uživanje.
- Renoviran i luksuzno opremljen prostor sa pogledom na Dunav.

Ponuda je rađena za vreme trajanja 8h, u skladu sa Vašom satnicom, a za minimum 200 gostiju.