

SONATA OPEN CONCEPT BUFFET MENU

The ultimate wedding experience



PREDJELA

SELEKCIJA KANAPEA

Membriljo od dunje sa kozijim sirom i tartufima
Plavi sir i orah sa prelivom od meda i limuna
Camember sa musom od malina
Zapečen koziji sir sa medom
Kanape pečenica, sir paprika
Kanape njeguška pršuta
Kanape dimljeni sir i ananas
Chorizo kobasica sa sirom i ribizlom na posteljici od palente
Jaja sa vlašcem na posteljici od palente
Šunka filovana nadevom od sira i rena
Ajvar rolat

Rolat od spanaća
Wrap od povrća i pileline
Tartele caprese
Tartele sa mariniranim sirom i maslinama
Tartele sa paprikama orasima i medom
Tartele ruska salata
Piletina u susamu u tartar sosu
Piletina u susamu u chili sosu
Kinoa sa povrćem i medom
Kus kus sa povrćem i pesto prelivom
Kandirane kajsije punjene sirom i orasima
Kandirane šljive sa tartufima

SELEKCIJA SIREVA

Mocarela
Gauda
Edamer
Dimljeni sir
Ementaler
Mladi sir u ulju od tartufa
Koziji sir u maslinovom ulju



SELEKCIJA REZANIH MESA

Njeguška pršuta
Goveda pršuta
Budola
Kulen
Dimljena pečenica
Chorizo kobasica

SALATE

Goveđa salata sa mariniranim pečurkama
Salata sa piletinom
Cezar salata
Ruska salata
Mimoza salata
Salata sa kukuruzom
Vitaminska salata
Zelena salata

Rukola salata sa plavim sirom u aćeto kremi
Grčka slata
Egzotična mango i avokado salata sa leblebijama
Salata sa krastavcem i mirodijom u mileramu
Rukola, cvekla i avokado salata sa zrelim sirom
Kupus salata

JELA OD RIBE I MORSKI PLODOVI

California sushi
Rižoto sa morskim plodovima
Seviće od hobotnice
Lignje tempura
Škampi na puteru i pikantnom pirinču
Filet soma
Grilovana skuša
Losos salata



TOPLA JELA

Junetina u sosu od višanja
Meksičke tortilje sa nadevom od svinjskog mesa i paprika
Piletina sa mlincima
Piletina sa mocarelom u kokosovom ulju
Egzotični file minjon u prelivu od kestena
Teletina u sosu od pečuraka
Piletina u gorgonzola sosu
Pileći file u sosu od kruške i jabuke
Pačetina u sosu od pomorandže i grejpfruta
Lazanje
Njoke sa pršutom i pečurkama
Penne quarto formaggi

Musaka sa tikvicama
Junjeći gulaš
Grčke ćufte
Kare u sosu od vrganja
Mediteranska piletina sa pestom od sušenog paradajza i pinjolama
Junjeća rebra sa medom u voćerster sosu
Svinjetina u balzamiko sosu
Pileći batac sa šparglom u kokosovom mleku
Pohovane palačinke
Sarme od kupusa-sarme od zelja sa suvim mesom
Paprike punjene sirom

PRILOZI UZ TOPLA JELA I JELA OD MESA

Grilovano povrće

Punjeni krompir u bešamel sosu

Pire od krompira i karfiola

Pire od batata krompira

Francuski krompir sa susamom

JELA OD MESA

Rozbif

Bečka šnicla

Stejk Velington

Punjeni svinjski file

Rolovana praseća plećka

Rolovani pileći file sa dve vrste nadeva

Svinjski file punjen ajvarom i sirom

Mešani roštij: ćevapi, kobasica, pileći batac, pileći file i dimljeni vrat

Mlado praseće pečenje

Mlado jagnjeće pečenje

PECIVA

Carska pita

Tradicionalna proja

Pita sa sirom

Pita sa mesom

Lepinja sa susamom

Integralna lepinja

Focaccia sa ruzmarinom i maslinovim uljem

Ražani hleb

DESERT

Voćni kup sa sezonskim voćem i slatkim kremom sa prelivom od čokolade

PONUĐA PIĆA

WELCOME DRINK

Mai Thai
Sex on the beach
Tequila Sunrise
Blue Lagoon

Long Island Ice tea
Cuba Libre
Deep Blue Sea

BEZALKOHOLNA PIĆA

Mineralna voda, Negazirana voda
Voćni sokovi Next – narandža, jabuka, breskva, borovnica, ananas
Gazirani sokovi – Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes
Bezalkoholni kokteli
Bezalkoholno pivo
Energetsko piće
Limunada
Kafe: Espresso, Nes caffe, domaća kafa

ALKOHOLNA PIĆA

Rakije: dunja, šljiva, kajsija
Viski: Ballantine's 0.7l, Johny Walker Red
Tekila Mariachi
Pivo: Jelen, Lav, Zaječarsko, Heiniken
Vodka Luxosova
Gin Gmg Dry
Rubin vinjak
Vermut Filipetti
Pelinkovac Cepelin
Campari

VINA

Vinarija Kovacević

Orfelin Beli 0.75

Orfelin Crveni 0.75

Orfelin Rose 0.75

Vinarija Plantaze 13 Jul

Krstač 0.75

Vranac 0.75

Rose 0.75



PAKET UKLJUČUJE

Koktel dobrodošlice – izbor koktela

Bogata selekciju domaćih i stranih alkoholnih i bezalkoholnih pića tokom trajanja prijema

Čaša Fantinel Proseco za svakog gosta prilikom sečenja torte

Selekciju menia po izboru

Dekoratívna romantična rasveta na plafonu

Stacionarna i klupska rasveta

Osnova oprema : dekoracija prostora od prirodnog cveća

Degustaciju menia

Ekskluzivnu upotrebu čitavog imanja sa terasom

Besplatan parking za sve goste

Uniformisano osoblje prilagodjeno događaju

Mladenački apartman

Profesionalan tim fotografa odgovoran za venčanja i druge događaje:

Fotograf Dragan Smiljković +381 65 8338 122

Konsultacije sa profesionalnim wedding event plannerom

Planiranje rasporeda sedenja protokola za dan venčanja.

Radionice za mlade o dekoru, organizaciji i pripremi svih segmenata venčanja koje održava naš Executive Wedding Specialist