



*Ponuda za svadbeni  
proslavu*

Za slobodne termine i informacije pozovite  
+381 64 640 14 83



**HOTEL  
VOJVODINA ★★★★★**

Trg Slobode 3-5 Zrenjanin, +381 23 561 233  
[www.hotel-vojvodina.rs](http://www.hotel-vojvodina.rs) [www.mathoteli.com](http://www.mathoteli.com)

Dragi mladenci,

Pre svega dozvolite nam da vam se zahvalimo na interesovanju da vaš najlepší dan u životu organizujete u restoranu hotela Vojvodina. Nudimo vam bogate svadbene menije i u mogućnosti smo da kreiramo meni u skladu sa vašim željama.

Naše dugogodišnje iskustvo i profesionalno osoblje obezbediće vam svadbenu proslavu iz snova. Spremni smo da ukazano poverenje opravdamo i učinimo taj dan nezaboravnim, kako za vas, tako i za vaše goste.

Sa nama dobijate odgovor na sva vaša pitanja. Nudimo vam:

- ☞ Atraktivnu lokaciju u srcu grada na Begeju u samoj pešačkoj zoni centra Zrenjanina
- ☞ Moderno uređene i klimatizovane sale sa dovoljnim brojem toaleta
- ☞ Obezbeđen parking prostor
- ☞ Hrana pripremljena od sveže biranih namirnica
- ☞ Širok asortiman brendiranih i kvalitetnih pića
- ☞ Dovoljan broj konobara u skladu sa definisanim ugostiteljskim standardima
- ☞ Šefa protokola koji vodi protokol od početka do kraja svadbe
- ☞ U saradnji sa poslovnim partnerima organizujemo dekoraciju, dekorativnu rasvetu, specijalne efekte (suvi led, dim, balončići)



Sve informacije na +381 64 640 14 83

## Paket 1

### Meni 1

#### Hladno predjelo

Kraški vrat, pečenica, proja, sremska kobasica, slani rolat sa sirom i kikirikijem i trapist

Svinjska ili pileća ragu čorba

#### Glavno jelo

Pileći medaljon sa narandža sosom, svinjski vrat iz ulja ačeta i balzamika, pileći batak sa roštilja. Prilog: prženi krompir i dinstano povrće

Sveža mešana salata

Hleb

### Meni 2

#### Hladno predjelo

Kraški vrat, pečenica, kulen, mladi sir, rolat sa sirom i šunkom i proja

Svinjska ili pileća ragu čorba

#### Glavno jelo

Pileći batak Orijental, kotlet zapečen sa ruzmarinom, piletina sa pršutom u limun sosu. Prilog: pekarski krompir, pirinač sa povrćem

Sveža mešana salata

Hleb

### Meni 3

#### Hladno predjelo

Kraški vrat, pečenica, kulen, dunavska kobasica, proja kačkavalj, urnebes salata

Svinjska ili pileća ragu čorba

#### Glavno jelo

Bardirane pileće rolnice punjene povrćem, svinjski ražnjići, svinjski file u sosu od badema. Prilog: pekarski krompir i dinstano povrće

Sveža mešana salata

Hleb

Ponuda 1 – Meni 1, 2 ili 3 + 1 aperitiv i 1 kafa **2.500,00 (21€)**

Ponuda 2 – Meni 1, 2 ili 3 + neograničena konzumacija pića **3.000,00 (25€)**

Ponuda 3 – Meni 1, 2 ili 3 + neograničena konzumacija pića + pečenje **3.600,00 (30€)**

\*Cene su izražene po osobi

### Ponuda pića

Žestoka pića: Ballantines, Voćne rakije /kajsija, kruška, šljivica/, pelinkovac Gorki List, Atlantic vodka, vinjak, vermut, čokoladni i kokos liker

Vina: Vinarija Džervin - crveno vino "Despot", belo vino "Dubravka", roze vino "Romansa"

Piva: Jelen 0,5, Lav 0,5

Gazirani sokovi 1/1: Koka kola, fanta, biter lemon

Negazirani sokovi 1/1: Đus, jabuka, breskva

Mineralna voda : Knjaz Miloš gazirana i Voda Voda negazirana

Kafa : Domaća i espresso

U cenu je uračunato:

- ☞ Jedan od ponuđenih menija
- ☞ Priprema sale po prethodno usvojenoj mapi (raspored stolova sa brojem gostiju) i po prethodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja
- ☞ Kompletna ugostiteljska usluga

Od restorana GRATIS:

- ☞ Mladenačka soba – noćenje sa doručkom
- ☞ Obezbeđen parking prostor
- ☞ Svečane presvlake za stolice sa mašnicama
- ☞ Boca šampanjca posle venčanja
- ☞ Cvetni aranžman za mladenački sto
- ☞ Poklon iznenađenja

Sve informacije na +381 64 640 14 83

## Paket 2

Ponuda 1 - Hladno topli bife na bazi švedskog stola + 1 aperitiv i 1 kafa 3.000,00

Ponuda 2 - Hladno topli bife na bazi švedskog stola sa neograničenom konzumacijom pića 3.600,00

### Ponuda pića

Žestoka pića: Ballantines, Voćne rakije /kajsija, kruška, šljiva/, pelinkovac Gorki List, Atlantic vodka, vinjak, vermut, čokoladni i kokos liker

Vina: Vinarija Džervin - crveno vino "Despot", belo vino "Dubravka", roze vino "Romansa"

Piva: Jelen 0,5, Lav 0,5

Gazirani sokovi 1/1: Koka kola, fanta, biter lemon

Negazirani sokovi 1/1: Đus, jabuka, breskva

Mineralna voda : Knjaz Miloš gazirana i Voda Voda negazirana

Kafa : Domaća i espresso

U cenu je uračunato:

- ☞ Hladno topli bife na bazi švedskog stola
- ☞ Priprema sale po prethodno usvojenoj mapi (raspored stolova sa brojem gostiju) i po prethodno dogovorenom protokolu svadbenog veselja
- ☞ Kompletna ugostiteljska usluga  
Od restorana GRATIS:
- ☞ Mladenački apartman – noćenje sa doručkom
- ☞ Obezbeđen parking prostor
- ☞ Svečane presvlake za stolice sa mašnicama
- ☞ Boca šampanjca posle venčanja
- ☞ Cvetni aranžman za mladenački sto
- ☞ Poklon iznenađenja

### Ostale pogodnosti

Skup svatova po posebno dogovorenim cenama 300,00 po osobi uz posluženje pića i kafe.

Organizacija kumovskog ručka po posebno dogovorenim cenama, gde se za glavno jelo iskoristi preostalo pečenje od svadbe. Čorba, salata i piće kao obavezna usluga se posebno naplaćuju.

### Uslovi plaćanja

Prilikom rezervacije termina obavezna je avansna uplata u iznosu od 50%. Uplatom avansa od 80 % dogovorena cena je zagarantovana na dan održavanja svadbenog veselja.

Tačan broj gostiju, raspored stolova i stolica, možete dostaviti najkasnije 5 dana pre početka svadbe.

Maksimalno moguće odstupanje od najavljenog broja gostiju iznosi 3%.

Trajanje svadbe je od 16:00 h do 01:00 h. Svaki naredni sat se naplaćuje 200€ a piće nakon 01.00h se naplaćuje po utrošku po redovnom hotelskom cenovniku.

Cena menija za decu: za decu do 3 godine bez stolice GRATIS, za decu od 3 godine do 7 godina cena menija iznosi 50% cene, deca preko 7 godina puna cena

Opcija ponude - 20 dana

Nadamo se da ćete nam ukazati poverenje i poveriti organizaciju vašeg svadbenog veselja.

Za dodatne informacije, želje i zahteve, molimo Vas da nas kontaktirate na telefon +381 64 640 14 83 ili putem mail-a [zlatko.lojpur@hotel-vojvodina.rs](mailto:zlatko.lojpur@hotel-vojvodina.rs)