



WEDDING BROCHURE 2024



ORGANIZACIJA DOGAĐAJA

Najbitniji deo prilikom organizacije venčanja i svadbene proslave je odabir odgovarajućeg restorana, odnosno prostora. Vaše i raspoloženje Vaših gostiju u mnogome zavisi od ambijenta, u kome se svadbeno veselje odigrava.

Crystal Hotel & Event Centar ima dve sale koje su pogodne za održavanje svadbenih svečanosti. Prelepi ambijent predstavlja specijalizovano mesto za proslave venčanja, kao i ostale vrste svečanosti. Maksimalni kapacitet je 500 mesta u većoj i 120 u manjoj sali.

Sve sale su klimatizovane i imaju besplatan WiFi bežični internet.

Naš profesionalni i iskusni Banquet & Events tim je uvek na raspolaganju da Vam pruži punu podršku i savete koji su potrebni kako bi događaj protekao uspešno. Ne bavimo se samom prodajom paketa (prostora/hrane/pica), nego smo tu za Vas za bilo koji vid podrške, pomoći, ideja, kreiranja koncepta I toka Vašeg svadbenog događaja.

Sva pažnja je usmerena na želje klijenta kojima se pristupa individualno, kreirajući potpuno originalan koncept svadbenog događaja.

TRAJANJE SVADBENIH PROSLAVA / NAJAM SALA PO h

SALA	TRAJANJE (uključeno u cenu)	DOPLATA PO SATU- NE
Svečana sala	do 9 h	NE POSTOJI MOGUĆNOST PRODUŽETKA RADNOG VREMENA
Završetak svadbene proslave: 01h		

DEKORACIJA I RASVETA

UKLJUČENO U CENU UZ PAKET PONUDE:			
VRSTA DEKORACIJE	STANDARD		
Crveni tepih na ulazu	✓		
Rasveta u boji	✓		
Stolovi sa belim stolnjakom i belom suknjicom	✓		
Stolice sa belim navlakama	✓		
Traka preko stola u boji po izboru	✓		
Mašna na stolicu u boji po izboru	✓		
Hostese za prijem zvanica	✓		
Srebrni svećnjaci sa ogledalom	po dogovoru		
Dim mašina (suvi led) za prvi ples, prskalice, vatromet, dodatna rasveta, led ekrani, disko kugla,...	po dogovoru		
Tiffany stolice (zlatne, bez dodatne dekoracije na njima)	po dogovoru		
Stilski sto za venčanje, brojevi za stolove, štafelaj	✓		

ŠAMPANJAC FONTANA

U ponudi kupola šampanjac fontane. Poslužuje se sa suvim ledom, voćem ili laticama ruža sa 6 boca penušavog vina I 30ak čaša. U dogovoru sa Crystal timom birate izgled fontane.

TIFFANY STOLICE

Vrlo moderne I nesvakidašnje stolice u zlatnoj boji daju utisak glamura I ekskluzive, sali daju poseban izgled I drugaciju koncepciju.

MUZIKA

Izbor muzičara je stvar Vaše odluke. Hrana i piće za muzičare naplaćuje se po punoj ceni paketa za koji se odlučite.

FOTOGRAF / POZIVNICE

Fotografska agencija sa **ekskluzivnim pravom**, zadužena za svadbene proslave i druge manifestacije je studio "Foto Star" iz Rume, Kontakt telefon 062/333.006 vlasnik Peđa Kašić. Pozicija stola za posluženje hranom I pićem je u sali za fotogafe obavezna I unapred definisana.

Organizator ne snosi troškove restorana za njihovo posluženje (ne računaju se u broj zvanica). Ne postoji mogućnost angažovanja drugog tima fotografa.

PENUŠAVO VINO - GRATIS

Za ceremoniju sečenja mladenačke torte, kao I samog čina venčanja - Crystal obezbeđuje 2 boce penušavog vina.

TRUBAČI

Za Vas organizujemo gostovanje vrhunskog trubačkog orkestra, "Novosadski trubači" pod rukovodstvom Boška Krdžavca.

DEČIJA IGRAONICA "CRYSTAL KIDS"

Crystal Vam nudi prostor i program dečije igraonice "Crystal kids", sa programom zabave za decu u vreme trajanja svadbene proslave.

Igraonica se nalazi u prizemnom nivou, zatvorenog je tipa i je prilagođena deci uzrasta od 2 do 9 godina. Igraonica je klimatizovana i opremljena TV sa kanalima prilagođenim deci. Ono što je najznačajnije kada je u pitanju pridruživanje igraonice svadbenoj proslavi je to što deca imaju mogućnost da uživaju podjednako kao i odrasli, u zasebnom i njima prilagođenom ambijentu. Cena kreiramo u skladu sa dogovorom.

DECA-naplata

Za decu do 4 godine je GRATIS, za decu od 4 do 10 godina cena paketa se naplaćuje 50% . Prilikom prijavljivanja zvanica , naglasiti broj dece I njihov uzrast.

SPECIJALNI EFEKTI

Suvi led (dim mašina) za prvi ples i prskalice, mogućnost iznajmljivanja, u dogovoru sa timom iz prodaje i organizacije događaja.

SARADNICI

ŠTA	KO	KONTAKT
Fotograf sa ekskluzivnim pravom	Foto Star, Ruma	Peđa Kašić 062 333 006
Kokteli (alkoholni/bezalkoholni)	Kreativni bar	Bojan Stilin 063 568997
Dekoracija	Cvećara Flora, Inđija	Danijela Čalić 063 8797 323
Dodatna rasveta, led ekrani, disko kugla	Prolight, Beograd	Đorđe Kurčubić 064 2586 948
Limuzina Cadillac	VIP 2 , Ruma	Bane 063 611 444

MENI STANDARD

1. HRANA

Način posluživanja: Set meni / Oval servis / Tanjir servis

HLADNO PREDJELO

Suvi goveđi pršut, njeguški pršut, dimljena pečenica, dimljeni vrat, kulen
Sjenički sir, mladi sir, kajmak, urnebes,
Gibanica, slani štapići sa belim lukom, dve vrste slanih rolata
Salata po izboru: šopska, srpska, grčka

ČORBA

Teleća čorba

SALATA

Sezonska salata (kupus, paradajz, krastavac, sveža ljuta paprika)
U zimskom periodu od 01. 11. do 01. 03. Za salatu se poslužuje salata od turšije.

GLAVNO JELO

Svinjski vrat sa roštilja u sosu **po izboru** (sos od šampinjona/ natur sos)
Pileći file sa roštilja u sosu **po izboru** (sos od sira/ indijskog oraha/ mirođije)

Pečenje: Praseće i jagnjeće

Prilog: Pekarski krompir

PECIVO

Integralne I bele kajzerice sa semenkama, integralne I bele kifle

2. PIĆE

Način posluženja: Sokovi gazirani na stolu u PVC bocama 1l

Način posluženja: Voda na stolu u staklenim flašama 1l

Način posluženja: Negazirani sokovi na stolu u staklenim bokalima

Način posluženja: Žestoka pica I rakije se poslužuju u čašama (prema vrsti pica)

Način posluženja: Piva se poslužuju u staklenoj ambalaži ili na čašu (u dogovoru sa organizatorom)

Način posluženja: Buteljno vino 0,75 l u kibli sa ledom I platnenom salvetom

VODA

Voda negazirana, Aqua Viva

Voda gazirana, Knjaz Miloš

SOKOVI

Jabuka, Nectar family

Pomorandža, Nectar family

Breskva, Nectar family

Coca Cola

Fanta

Tonic

ALKOHOLNA PIĆA

Jelen pivo

Lav pivo

Heineken

Šljivovica rakija

Kajsijevača rakija

Dunjevača rakija

Viljamovka rakija

Gorki list Pelinkovac

Vinjak Rubin

Vermut Filipetti

Vodka Baltic

Gin

Whisky Jonnie Walker

VINO

Kovačević, Orfelin 0,75 - belo

Kovačević Orfelin 0,75 - rose

Kovačević, Orfelin 0,75- crveno

KAFA

Domaća kafa; Espresso kafa

**UKUPNA CENA STANDARD MENIJA PO OSOBI (BEZ OPCIONIH PONUDA)
34 EUR**

* OPCIONE PONUDE *

ZAMENA HLADNOM PREDJELU- isključivo tanjir servis

Njeguška pršuta rolovana na štapiću, goveđa pršuta rolovana na štapiću, kapreze kanape, pileća salata u korpici, carska proja, rolat od spanaća sa krem sirom, jaja punjena urnebesom, gauda sir sa kulenom i maslinkom na štapiću, pita sa mesom – 2 EUR po osobi

Dopuna hladnom predjelu: selekcija standardnih I dimljenih sireva na drvenim daskama – 1,5 EUR po osobi

Zamenska salata za glavno jelo: šopska salata / grčka salata - 1 EUR po osobi

Toplo predjelo: Sarma sa kiselim kupusom ili sarmice od zelja sa kiselim mlekom - 2 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: Piletina sa mlincima – 3 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: Ćuretina sa mlincima – 3 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: Dimljena svinjska butkica sa renom I krompirom 3 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: Njeguški stek (punjeni svinjski file pršutom I kačkaveljem) sa vegis krompirom I sosom od pečuraka – 4 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: Lovački stek (pinjeni svinjski file mladim sirom) u sosu od slanine, suve šljive I višnje sa pomfritom- 4 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: Piletina DI MODENA (zapečeno pileće meso sa mediteranskim nadevom od povrća I žutim sirom)- 3 EUR po osobi *poslužuje se do 250 osoba

Prvo glavno jelo: Rebarca u BBQ sosu – 3 EUR po osobi

Prvo glavno jelo: mini karadorđeve šnicle sa tartar sosom i pražnjic od piletine I povrća uz pomfrit – 3 EUR po osobi

Drugo glavno jelo (nakon pečenja): Mix mesa sa roštilja i pomfritom- 3 EUR po osobi *poslužuje se do 200 osoba

Drugo glavno jelo (nakon pečenja): Teletina ispod sača – 5 EUR po osobi *poslužuje se do 200 osoba

Voćni sto - 1,5 EUR po osobi (uključuje voćne ražnjice I čokoladnu fontanu)

Sokovi u flašicama (staklenim 0,25 / 0,2) – 3 EUR po osobi

Rakija “Premier” – 2 EUR po osobi

Gazirana I negazirana voda u staklenim flašicama – 1 EUR po osobi

Guarana/Ultra Energis – 0,6 EUR po osobi

Redd Bull – 1 EUR po osobi

Strano piće PAKET: Campari, Baileys, Tequila, Jagermeister- 2 EUR po osobi

*** Odabir pica po izboru iz gore navedenog paketa 0,6 eur po jednoj opciji (vrsti pica)

Strano piće: Jack Daniels – 1,5 EUR po osobi

Strano pivo: Heineken 0,25 – 1,5 EUR po osobi

Malo pivo po izboru: lav 0,33/ jelen 0,33/, zaječarsko 0,33 /tuborg 0,33 – 1 EUR po osobi

ŠVEDSKI STO

**uključuje teleću čorbu, suhomesnate proizvode, sireve, peciva, salate, hleb, domaći paket pića i 7 glavnih jela-servirana od početka do kraja događaja*

**Postoji mogućnost zamene jela sa opcionim ponudama ili nadogradnjom glavnih jela za svako novo jelo*

Hladno predjelo:

- pečenica, vrat, budimska kobasica, kulen, njeguška pršuta, goveđa pršuta
- selekcija sireva: dimljeni sir, kačkavalj, mladi sir, gorgonzola, kajmak, urnebes, sjenički sirevi sa raznim ukusima
- set peciva: pita sa mesom, pita sa sirom, brusketi, štapići sa belim lukom i semenkama

Glavno jelo:

- mix roštilja (dimljeni pileći batak, ćevapi, leskovački uštipak, kobasica sa sirom, vrat, vešalica), pomfrit
- piletina u susamu i piletina u corn fleksu sa vegis krompirom i tartar sosom
- gratinirane palačinke sa šunkom i kačkavaljem
- dimljena svinjska butkica sa pekarskim krompirom i renom
- piletina DiModena (pileće meso sa povrćem i kačkavaljem, preliveno posto sosom)
- dimljena pastrmka sa dalmatinskom garniturom
- rebarca u bbq sosu
- teleća čorba

Salate:

- šopska salata, grčka salata, vitaminska salata, pileća salata, cezar salata, salata sa testeninama

Hleb:

- integralne i bele kajzerice, integralne i bele kifle, beli i crni hleb

Domaći paket pića sa neograničenom konzumacijom:

- voda: gazirana, negazirana
- gazirani sokovi: coca-cola, fanta, tonik
- negazirani sokovi: Nectar family (breskva, jabuka, pomoranja)
- rakije: dunja, šljiva, viljamovka, kajsija
- domaća žestoka pića: Rubin vinjak, vodka Takovo, Vermouth, Gorke List (pelinkovac), Gin
- whisky Jonnie Walker
- vina: Vinarija Kovačević, Orpheline (belo, rose, crveni)
- piva: Lav, Jelen, Heineken
- kafa: domaća kafa, espresso kafa

OPCIONA PONUDA: jagnjeći paprikaš sa taljatelama 2e

OPCIONA PONUDA: piletina u sosu (4 vrste sira/kari sos/sos od vrganja)

OPCIONA PONUDA: praseći paprikaš sa taljatelama ili palentom 1,5e

OPCIONA PONUDA: leskovačka mućkalica 2e

OPCIONA PONUDA: ćuretina mlincima 2e

OPCIONA PONUDA: lignje 2e

OPCIONA PONUDA: lasanje sa mesom 1,5e

OPCIONA PONUDA: marinirani batak na kineski način 1,5e

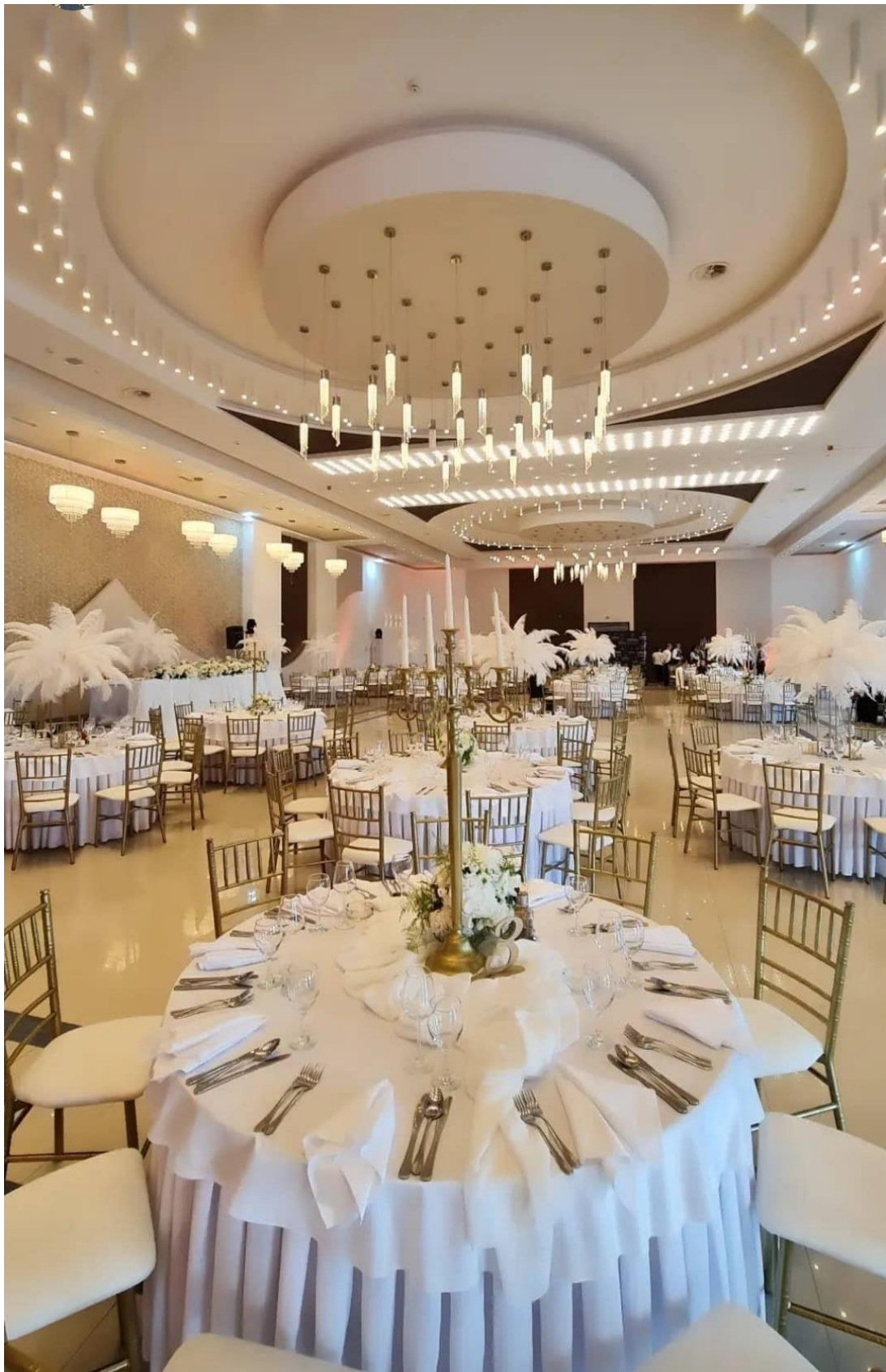
OPCIONA PONUDA: marinirani vrat mungulice sa sosom od vrganja 2e

OPCIONA PONUDA: smuđ na smederevski način 2e

OPCIONA PONUDA: junetina u saftu od crnog vina i korenastog povrća 2e

OPCIONA PONUDA: svinjski medaljon u sosu od šampinjona 1,5 e

Cena po osobi za navedeni paket -33 eur



SALES & MARKETING TEAM / PRODAJA I MARKETING

Crystal Hotel & Event Center, Oracko Polje 15, Pecinci, Serbia

Tel. +381 64 99 99 988

crystaleventcentar@gmail.com

www.crystalpecinci.com

