PROSLAVE U SRCU SKADARLIJE
RESTORAN MALI VRABAC

Na malo drugačiji način, vaša proslava biće zapamćena po toploj atmosferi i neverovatno dobroj emociji. Uz izvanrednu hranu i piće, garantujemo vam dobar i nezaboravan provod, upotpunjen autentičnim boemskim duhom Skadarlije koji će dodatno začiniti svaki trenutak vaše proslave.

Uživajte u atmosferi koja odiše duhom boemskog Beograda dok se prepuštate čarima naše rustične elegancije. Vaša proslava u restoranu Mali Vrabac postaće nezaboravno putovanje kroz vreme i emocije, ostavljajući neizbrisiv pečat u srcima svih prisutnih.

Pored našeg tima kuvara i poslastičara, koji će u saradnji sa vama ostvariti sve vaše kulinarske želje za taj dan, na raspolaganju vam je i profesionalni tim zadužen za organizaciju kao i sam protokol, koji će se pobrinuti da nemate nikakve brige na dan vase proslave, a i da sve prođe po planu.

PONUDA:

Naš restoran je specijalizovan za posluženje hrane na bazi raskošnog set menija. Na raspolaganju su vam raznovrsne ponude za svačiji ukus, dok u slučaju dopune jelovnika, karte pića, kao i samog celokupnog protokola ponuda se koriguje.

DOGOVORENI MENI I - CENA: 3500rsd + pdv

PREDJELO: *Boemska zakuska (Njeguški pršut, goveđi pršut, domaći kulen, beli kravlji sir, domaći ajvar, čvarci, paprika u pavlaci, domaća gibanica, proja).*

GLAVNO JELO:

- *Mešano meso (juneći ćevap, domaća kobasica, uštipak, medaljoni svinjskog filea, pileći file, dimljeni vrat)*
- *Pomfrit*

SEZONSKA SALATA

DOMAĆI HLEB

DESERT: *Miks sitnih kolača*

PIĆE: *Piće se naplaćuje po utrošku*

DOGOVORENI MENI I + NEOGRANIČENO PIĆE(*u trajanju od 5h*) - CENA: 5800rsd + pdv

HRANA: *DOGOVORENI MENI I*

PAKET PIĆA:

- *Vina vinarije Đorđević: (crveno, belo, roze), Prosecco*
- *Domaće rakije (dunja, šljiva, kajsija, viljamovka, loza)*
- *Pivo točeno (Zaječarsko, Heineken)*
- *Viski (Ballantines)*
- *Aperitivi (Martini, Campari, Zlatni Pelin, Absolut Vodka, Aperol, Baileys, Beefeater Gin)*
- *Ultra Energy*
- *Sokovi gazirani i negazirani, flaširana gazirana i negazirana voda, kafa, čaj*

DOGOVORENI MENI II - CENA: 4200rsd + pdv

PREDJELO: *Boemska zakuska (Njeguški pršut, goveđi pršut, domaći kulen, beli kravlji sir, domaći ajvar, čvarci, paprika u pavlaci, domaća gibanica, proja).*

TOPLO PREDJELO: *Pohovana punjena paprika, biftek rolnice sa sosom od golice, rolovane šljive punjene bademom)*

GLAVNO JELO:

- *Mešano meso (juneći ćevap, domaća kobasica, uštipak, medaljoni svinjskog filea, pileći file, dimljeni vrat), pomfrit*
- *Teleće pečenje, pekarski krompir*

SEZONSKA SALATA

DOMAĆI HLEB

DESERT: *Miks sitnih kolača*

PIĆE: *Piće se naplaćuje po utrošku*

DOGOVORENI MENI II + NEOGRANIČENO PIĆE (*u trajanju od 5h*) - CENA: 6500rsd + pdv

HRANA: *DOGOVORENI MENI II*

PAKET PIĆA:

- *Vina vinarije Đorđević: (crveno, belo, roze)*
- *Domaće rakije (dunja, šljiva, kajsija, viljamovka, loza)*
- *Pivo točeno i flaširano (Zaječarsko, Heineken)*
- *Viski (Ballantines, Jameson)*
- *Aperitivi (Martini, Campari, Zlatni Pelin, Absolut Vodka, Aperol, Baileys, Beefeater Gin)*
- *Ultra Energy*
- *Sokovi gazirani i negazirani, flaširana gazirana i negazirana voda, kafa, čaj*

DOGOVORENI MENI III - CENA: 5300rsd + pdv

TOPLO PREDJELO: *Rolovane šljive punjene bademom, grilovani kozji sir sa salsom od paprike, biftek rolnice sa sosom od golice*

GLAVNO JELO: *Biftek u aromatičnom maslinovom ulju*

SEZONSKA SALATA

DOMAĆI HLEB

DESERT: *Miks sitnih kolača*

PIĆE: *Piće se naplaćuje po utrošku*

**hrana se servira na ovale*

DOGOVORENI MENI III + NEOGRANIČENO PIĆE (*u trajanju od 5h*) - CENA: 8000rsd + pdv

HRANA: *DOGOVORENI MENI III*

PAKET PIĆA:

- *Vina vinarije Đorđević: (crveno, belo, roze), Prosecco*
- *Domaće rakije (dunja, šljiva, kajsija, viljamovka, loza)*
- *Pivo točeno i flaširano (Zaječarsko, Heineken)*
- *Viski (Ballantines, Jameson)*
- *Aperitivi (Martini, Campari, Zlatni Pelin, Absolut Vodka, Aperol, Baileys, Jagermeister, Beefeater Gin)*
- *Ultra Energy*
- *Sokovi gazirani i negazirani, flaširana gazirana i negazirana voda, kafa, čaj*

VEGETARIJANSKI MENI I - CENA: 3500rsd + pdv

HLADNO PREDJELO: *Rižoto sa povrćem*

GLAVNO JELO: *Dimljena pastrmka*

VITAMINSKA SALATA

DESERT: *Miks sitnih kolača*

PIĆE: *Piće se naplaćuje po utrošku*

VEGETARIJANSKI MENI I + NEOGRANIČENO PIĆE(*u trajanju od 5h*) - CENA: 5800rsd + pdv

HRANA: *VEGETARIJANSKI MENI I*

PAKET PIĆA:

- *Vina vinarije Đorđević: (crveno, belo, roze), Prosecco*
- *Domaće rakije (dunja, šljiva, kajsija, viljamovka, loza)*
- *Pivo točeno (Zaječarsko, Heineken)*
- *Viski (Ballantines)*
- *Aperitivi (Martini, Campari, Zlatni Pelin, Absolut Vodka, Aperol, Baileys, Beefeater Gin)*
- *Ultra Energy*
- *Sokovi gazirani i negazirani, flaširana gazirana i negazirana voda, kafa, čaj*

VEGETARIJANSKI MENI II - CENA: 4200rsd + pdv

HLADNO PREDJELO: *Grilovane pečurke*

GLAVNO JELO: *Losos sa grilovanim povrćem*

ZELENA MEŠANA SALATA

DESERT: *Miks sitnih kolača*

PIĆE: *Piće se naplaćuje po utrošku*

VEGETARIJANSKI MENI I + NEOGRANIČENO PIĆE(*u trajanju od 5h*) - CENA: 6500rsd + pdv

HRANA: *VEGETARIJANSKI MENI II*

PAKET PIĆA:

- *Vina vinarije Đorđević: (crveno, belo, roze), Prosecco*
- *Domaće rakije (dunja, šljiva, kajsija, viljamovka, loza)*
- *Pivo točeno (Zaječarsko, Heineken)*
- *Viski (Ballantines, Jameson)*
- *Aperitivi (Martini, Campari, Zlatni Pelin, Absolut Vodka, Aperol, Baileys, Beefeater Gin)*
- *Ultra Energy*
- *Sokovi gazirani i negazirani, flaširana gazirana i negazirana voda, kafa, čaj*

NAPOMENA:

- Ponuda se koriguje u slučaju dopune jelovnika, karte pića, kao i samog celokupnog protokola.
- U cenu je uključeno iznajmljivanje prostora, usluga, hrana i piće.
- Za tehničko osoblje (muzika, fotograf i sl.) cena se umanjuje za 50%.
- Za decu do 3 godine ne naplaćujemo cenu paketa.
- Za decu od 3 do 7 godina cena paketa se umanjuje za 50%.
- Za decu preko 7 godina računa se puna cena paketa.
- Angažovanje muzike (uključujući i ozvučenje), dekoracije, fotografa i sl. je u vašoj organizaciji, a mi vam svakako možemo preporučiti.
- Organizacija našeg orkestra (ozvučeni tamburaši) iznosi od 400€ do 800€.
- Kapacitet sale je 120 osoba.
- Minimalan broj zvanica (ne računajuci tehničko osoblje i decu do 7 godina) za organizacju proslave: radnim danima je 70 osoba, a petkom, subotom i nedeljom je minimum 90 osoba.
- Finalni spisak zvanica po kom se vrši naplata je potrebno poslati 3 dana pred samu proslavu i naknadne izmene nisu moguće. Ukoliko je broj zvanica na dan proslave veći od prijavljenog, naplata se vrši po novo utvrđenom broju.
- Proslava se plaća na dan održavanja iste.
- Trajanje proslave je 6 sati od vremena dolaska zvanica, nakon toga svaki dodatni sat se naplaćuje 400€.
- Najkasniji izlazak gostiju je u 02 h.
- Vatromet i druga pirotehnika nisu dozvoljeni kako unutar, tako ni u spoljnom delu našeg objekta.
- Restoran ne odgovara za zaboravljene i izgubljene stvari nakon završetka proslave.

REZERVACIJE:

- Za rezervaciju željenog termina neophodno je uplatiti bespovratni avans u iznosu od 500€.
- U slučaju otkazivanja termina u periodu dužem od 6 meseci pre datuma dogovorene proslave, avans se moze iskoristiti u jednom od naših objekata u vremenskom periodu od 12 meseci.
- U slučaju otkazivanja proslave u periodu kraćem od 6 meseci od planiranog datuma održavanja proslave, avans se ne vraća.

Za sva dodatna pitanja stojimo Vam na raspolaganju.

Restoran Mali Vrabac
Skadarska 34, 11000 Beograd
restoran@malivrabac.rs
+381 69 187 22 52
+381 69 187 33 44