



VENČANJA U SRCU SKADARLIJE RESTORAN MALI VRABAC

Na malo drugačiji način, vaše venčanje biće zapamćeno 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. Vaše venčanje u restoranu Mali Vrabac postaće nezaboravno putovanje kroz vreme i emocije, ostavljajući neizbrisiv pečat u srcima svih prisutnih.



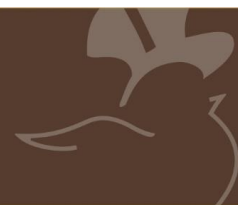
Pored našeg tima kuvara i poslastičara, koji će u saradnji sa vama ostvariti sve vaše kulinarske želje za taj dan, na raspolaganju vam je i profesionalni tim zadužen za organizaciju kao i sam protokol, koji će se pobrinuti da nemate nikakve brige na dan venčanja i da sve prođe po planu.



PONUDA:

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





MENI I – 6600rsd + pdv

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

TELEĆA ČORBA

GLAVNO JELO:

- Mešano meso (juneći ćevap, domaća kobasica, uštipak, medaljoni svinjskog filea, pileći file, dimljeni vrat, aromatični beli luk u maslinovom ulju)
- Pomfrit

SEZONSKA SALATA

DOMAĆI HLEB

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





MENI 2 – 8400rsd + pdv

PREDJELO: Boemska zakuska (Njeguški pršut, goveđi pršut, domaći kulen, beli kravljji 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)

TELEĆA ČORBA

GLAVNO JELO:

- Mešano meso (juneći ćevap, domaća kobasica, uštipak, medaljoni svinjskog filea, pileći file, dimljeni vrat, aromatični beli luk u maslinovom ulju), pomfrit
- Teletina ispod sača, aromatični krompir

SEZONSKA SALATA

DOMAĆI HLEB

PAKET PIĆA:

- Vina vinarije Đorđević: (crveno, belo, roze), Vinarija Doja (crvno, belo, rose), 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

ŠAMPANJAC UZ TORTU

(Gratis noćenje u hotelu Le Petit Piaf za mladence)





MENI 3 – 9600rsd + pdv

PREDJELO: Boemska zakuska (Njeguški pršut, goveđi pršut, domaći kulen, beli kravljji 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)

TELEĆA ČORBA

GLAVNO JELO:

- Biftek u aromatičnom maslinovom ulju
- Teletina ispod sača, aromatični krompir

SEZONSKA I VITMINSKA SALATA

DOMAĆI HLEB

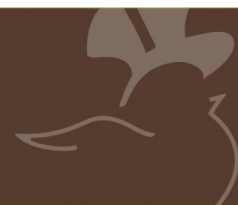
PAKET PIĆA:

- Vina vinarije Doja: (crveno, belo, roze), Vina vinarije Budimir (crvno, belo, rose), Vina vinarije Šapat (crvno, belo, rose), 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

ŠAMPANJAC UZ TORTU

(Gratis noćenje u hotelu Le Petit Piaf za mladence)





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 računajući tehničko osoblje i decu do 7 godina) za organizaciju 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 1000€.
- U slučaju otkazivanja termina u periodu dužem od 6 meseci pre datuma dogovorene proslave, avans se može 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@malivrabc.rs
+381 69 187 22 52
+381 69 187 33 44

