



SEMINARI, PREZENTACIJE,
KONFERENCIJE, TEAM BUILDING...



Seminari, prezentacije, konferencije, team building...

Restoran «Perla» je moderan i tehnički opremljen prostor idealan za organizaciju seminara, prezentacija, konferencija, team building-a, ili bilo kojih drugih korporativnih aktivnosti.

Prostor je opremljen savremenom audio-video opremom sa internet konekcijom odličnog protoka. Objekat poseduje parking sa video nadzorom (do 200 parking mesta).

Organizaciju prostora prilagođavamo zahtevu organizatora, kao i kafe pauzu, ukusnu zakusku, kompletan obrok, švedski sto ili neki drugi vid posluženja.

Menadžer restorana «Perla» je na raspolaganju organizatoru oko koordinacije svih aktivnosti sve vreme trajanja dešavanja.

Ukoliko organizator ima potrebu za rezervisanjem avionskih ili autobuskih karata za svoje goste ili rezervisanje hotelskog smeštaja u gradu, naš stručni kadar će mu u tome pomoći.

Restoran «Perla» Vam stoji na raspolaganju !



SEMINARI, PREZENTACIJE,
KONFERENCIJE, TEAM BUILDING...

Najam prostora

Možete iznajmiti samo prostor restorana «Perla» koji je tehnički opremljen LCD projektorom, projekcionim platnom, lap-top računarom, ozvučenjem sa bežičnim mikrofonom, flip-chart-om i laserskim pokazivačem.

Cena iznajmljivanja za period od 4 sata je 100 eu

Svaki naredni sat se doplaćuje po 25 eu

Najam prostora i osveženje

Ponuda osveženja 1

Voda: mineralna voda, kisela voda,
Gazirani sokovi: Koka Kola, Fanta, Bitter Lemon, Tonic
Negazirani sokovi: Narandža, Jabuka, Breskva, Kajsija
Kafa

Cena: 2 eu po osobi

Ponuda osveženja 2

Voda: mineralna voda, kisela voda,
Gazirani sokovi: Koka Kola, Fanta, Bitter Lemon, Tonic
Negazirani sokovi: Narandža, Jabuka, Breskva, Kajsija
Kafa
+ 2 alkoholna pića po izboru organizatora

Ponuda alkoholnih pića:

- * rakije: Šljiva, Dunja, Viljamovka
- * Pelinkovac, Vermut Bianco, Vodka, Vinjak
- * viski: Ballantines, Johnny Walker
- * likeri: od čokolade, kokosa, višnje
- * pivo: Zaječarsko, Heineken
- * vino od kupina, vino od malina
- * vino crveno, belo, roze

Cena: 3,5 eu po osobi



SEMINARI, PREZENTACIJE,
KONFERENCIJE, TEAM BUILDING...

Najam prostora i posluženje

Koktel posluženje:

- 6 slanih i 2 slatka koktel zalogaja po osobi

Cena: 4 eu po osobi

- 8 slanih i 2 slatka koktel zalogaja po osobi

Cena: 5 eu po osobi

Švedski sto:

- plato sa srevima // 50 g po osobi

- plato sa suvomesnatim proizvodima // 50 g po osobi

- kanapei // 2 komada po osobi

- pita // 2 parčeta po osobi

- kiflice // 2 komada po osobi

- projice sa sirom i spanaćem // 2 parčeta po osobi

- hlebna korpa sa belim i integralnim pogačicama

- salate: grčka, vitaminska, mediteranska,

kupus u pavlaci sa indijskim orahom // 100 g po osobi

- glavno jelo:

*koktel ćevapi, pileći ražnjići, kobasica, pileći štapići sa susamom,

punjena vešalica, svinjski ražnjić, fileti oslića i soma, rižoto sa povrćem,

bareni krompir, bareno povrće // // 300 g po osobi

- voćna korpa

- slatki zalogaji // 2 komada po osobi

Cena: 10 eu po osobi

* Cene su date sa uračunatim PDV-om

* Plaćanje je u dinarskoj protivrednosti po srednjem kursu NBS na dan uplate



Perla
RESTORAN

SEMINARI, PREZENTACIJE, KONFERENCIJE, TEAM BUILDING...

Dragoljuba Jovanovića Draže Niš, telefon: +38163415400, mail: info@perla.rs



Perla
RESTORAN

SEMINARI, PREZENTACIJE, KONFERENCIJE, TEAM BUILDING...

Dragoljuba Jovanovića Draže Niš, telefon: +38163415400, mail: info@perla.rs