

Terla
RESTORAN

MENI

ŠVEDSKI STO



MENI ŠVEDSKI STO

1

MASLINE - 20 g po osobi

KANAPEI - 2 kom. po osobi

- * aromatizovani sir, krastavac, cherry paradajz, crna maslina
- * kačkavalj, kulen, krastavac, cherry paradajz
- * mladi sir, dimljeni pileći file, crna maslina
- * kajmak, dimljena šunka, crvena paprika

PLATO SIREVA // 100 g po osobi

- * kačkavalj, dimljeni kačkavalj, beli sir, urnebes, aromatizovani sirevi

PLATO SA SUVOMESNATIM PROIZODIMA // 100 g po osobi

- * pečenica, dimljena šunka, kulen, budimska, rolnice od šunke, dimljeni pileći file.

SALATE - 4 vrste salata // 100 g po osobi

- * grčka salata
- * vitaminska salata
- * mediteranska salata
- * salata sa piletinom i kikirikjem
- * kupus u pavlaci sa indijskim orahom
- * ajsberg salata
- * francuska salata
- * salata od tune

HEB I PECIVO

- * bele i ražene pogačice // 2 kom. po osobi
- * kiflice sa sirom // 2 kom. po osobi
- * projice sa sirom i spanaćem // 2 kom. po osobi

TOPLA PREDJELA // 200 g po osobi

- * pita
- * pohovane rolnice sa sirom
- * pečurke na žaru
- * rižoto sa povrćem

GLAVNO JELO - 7 vrsta // 350 g po osobi

- * koktel čevapi
- * punjene bombice od mesa sa šunkom i kačkavaljem
- * kobasica
- * pileći ražnjić
- * rolovana punjena piletina
- * rolovani svinjski file
- * punjena bela vešalica
- * pohovani pileći štapići u susamu
- * svinjski ražnjić
- * pileći paketići
- * špikovani svinjski but
- * špikovani juneći but
- * rolovano svinjsko meso sa šunkom i kačkavaljem

- * pileći sote
- * juneći sote
- * filet soma
- * filet oslića
- * pohovane lignje
- * riblji štapići
- * skuša

PRILOG // 50 g po osobi

- * krompir
- * bareno povrće

SLATKI ZALOGAJI
CENA: 16 eu.

MENI ŠVEDSKI STO

2

MASLINE // 20 g po osobi

KANAPEI // 2 kom. po osobi

- * aromatizovani sir, krastavac, cherry paradajz, crna maslina
- * krem sir, kraški vrat, zelena maslina, indijski orah
- * kačkavalj, kulen, krastavac, cherry paradajz
- * mladi sir, dimljeni pileći file, crna maslina
- * kajmak, dimljena šunka, crvena paprika

PLATO SIREVA // 100 g po osobi

- * trapist, dimljeni kačkavalj, beli sir, ementaler, aromatizovani sirevi

PLATO SA SUVOMESNATIM PROIZODIMA // 100 g po osobi

- * dimljena šunka, kulen, budimska, kraški vrat, suva pečenica, dimljeni pileći file, pečenica

SALATE // 5 vrsta salata // 130 g po osobi

- * grčka salata
- * vitaminska salata
- * mediteranska salata
- * kupus u pavlaci sa indijskim orahom
- * ajsberg salata
- * francuska salata
- * salata od tune
- * salata od piletine sa kikirikjem
- * salata sa kulenom

HEB I PECIVO

- * bele i ražene pogačice // 2 kom. po osobi
- * kiflice sa sirom // 2 kom. po osobi
- * projice sa sirom i spanaćem // 2 kom. po osobi

* špikovani svinjski but

* špikovani juneći but

* rolovano svinjsko meso sa šunkom i kačkavaljem

* pileći sote

* juneći sote

* popieti od ramsteka

* filet soma

* filet oslića

* pohovane lignje

* riblji štapići

* skuša

TOPLA PREDJELA // 200 g po osobi

- * pita
- * pohovane rolnice sa sirom
- * pečurke na žaru
- * pohovani kačkavalj

GLAVNO JELO // 7 vrsta // 350 g po osobi

- * koktel čevapi
- * punjene bombice od mesa sa šunkom i kačkavaljem
- * kobasica
- * pileći ražnjić
- * rolovana punjena piletina
- * rolovanici svinjski file
- * punjena bela vešalica
- * pohovani pileći štapići u susamu
- * svinjski ražnjić
- * pileći paketići

PRILOG // 50 g po osobi

* krompir

* bareno povrće

SLATKI ZALOGAJI

CENA: 18 eu.



MENI ŠVEDSKI STO

3

MASLINE // 20 g po osobi

KANAPEI // 2 kom. po osobi

- * puter i jesetra kavijar
- * aromatizovani sir, krastavac, cherry paradajz, crna maslina
- * krem sir, kraški vrat, zelena maslina, indijski orah
- * kačkavalj, kulen, krastavac, cherry paradajz
- * mladi sir, dimljeni pileći file, crna maslina
- * kajmak, dimljena šunka, crvena paprika
- * sirmi namaz, dimljeni losos, rukola, cherry paradajz

PLATO SIREVA // 100 g po osobi

- * trapist, dimljeni kačkavalj, beli sir, ementaler, aromatizovani sirevi, gorgonzola

PLATO SA SUVOMESNATIM PROIZODIMA // 100 g po osobi

- * kulen, budimska, goveđa pršuta, kraški vrat, suva pečenica, dimljena šunka

SALATE // 6 vrsta salata // 150 g po osobi

- * grčka salata
- * vitaminska salata
- * mediteranska salata
- * kupus u pavlaci sa indijskim orahom
- * ajšberg salata
- * francuska salata
- * salata od tune
- * salata od piletine sa kikirikijem
- * salata sa kulenom

HLEB I PECIVO

- * bele i ražene pogačice // 2 kom. po osobi
- * kiflice sa sirom // 2 kom. po osobi
- * projice sa sirom i spanaćem // 2 kom. po osobi

TOPLA PREDJELA // 200 g po osobi

- * pita sa pečurkama
- * pohovane rolnice sa mesom
- * pečurke na žaru
- * pohovani kačkavalj

GLAVNO JELO // 8 vrsta // 400 g po osobi

- * koktel čevapi
- * punjene bombice od mesa sa šunkom i kačkavaljem
- * pileći ražnjić
- * rolovana punjena piletina
- * rolovani svinjski file
- * punjena bela vešalica
- * pohovani pileći štapići u susamu

* svinjski ražnjić

* pileći paketići

* popjeti od ramsteka

* svinjski file

- sa prelivom od pečuraka

- sa crvenim prelivom

* čuretina sa mocarella sosom

* biftek

- sa sosom od višanja

- sa prelivom od badema

- sa meksičkim sosom

* špikovani svinjski but

* špikovani juneći but

* rolovano svinjsko meso
sa šunkom i kačkavaljem

* pileći sote

* juneći sote

* filet soma

* filet osliča „a la chef“

* pohovane lignje

* pohovane krabe

* pastrmka

* brancin

* kotlet lososa

PRILOG // 50 g po osobi

* krompir

* bareno povrće

SLATKI ZALOGAJI

CENA: 20 eu.



MENI ŠVEDSKI STO

KARTA PIĆA // neograničeno

- * mineralna voda, kisela voda
- * coca cola, fanta, sprite, schweppes
- * narandža, jabuka, breskva, kajsija
- * rakija: šljiva, dunja, viljamovka
- * pelinkovac, vermut bianco, vodka, vinjak
- * likeri: od čokolade, kokosa, višnje
- * pivo: niško, zaječarsko, heineken
- * vino od kupina, vino od malina
- * vino: crveno, belo, roze - buteljno

Dodatak

- * kokteli + 2,00 eu
- * viski Ballantines, Johnny Walker + 2,00 eu
- * viski Jack Daniels, Chivas Regal + 4,00 eu

Voćni sto

- 1 eu po osobi (min. 100 eu)

Čokoladna fontana

- 50 eu (crna ili bela čokolada) + 20 eu sa voćem
- 60 eu u drugoj željenoj boji + 20 eu sa voćem

Čokoladna fontana - Gratis

(uz Voćni sto za više od 150 osoba)

Zakup profesionalnog Bose ozvučenja *velika sala - GRATIS

(uz obavezu plaćanja usluge tonca)

Specijalna ponuda smeštaja u Hotelu Eter u centru grada
za sve goste organizatora proslave

- Cena je data sa uračunatim PDV-om
- Plaćanje u dinarskoj protivvrednosti po srednjem kursu NBS na dan plaćanja
- Nedolazak gostiju se naplaćuje 30% od cene odabranog menija
- Vreme početka proslave određuje organizator.
- Proslava traje 7 sati
- Restoran zakazanog dana pripada samo organizatoru
- Muzika je u režiji organizatora

RESTORAN OBEZBEĐUJE

- Parking pod video nadzorom namenjen gostima (130 parking mesta)
- Hostese za doček i smeštaj gostiju
- Postojeće cvetne dekoracije i svećnjake za sve stolove (organizator sam nabavlja cveće)
- Šampanjac i slatkiše za organizatore
- Šampanjac za organizatore i goste na dekorisanim kolicima
- Mogućnost izbora unutrašnjeg ili spoljašnjeg prostora za čin venčanja uz adekvatnu dekoraciju stola i stolica za mladence i kumove.
- Kompletnu uslugu konobara i šankera
- Dečije stolove i poseban dečiji pribor za jelo
- Kindergarten za najmlađe
- Wi-Fi internet dobrog protoka
- Prostor u bašti restorana namenjen za odmor





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