

PLATINUM / ŠVEDSKI STO



ресторан
ШЕСТ ТОПОЛА

PONUDA DOMAĆEG I STRANOG PIĆA

Domaće rakije Huber:

Viljamovka, Kajsija, Dunja

Šljiva: Gorda, Zarić Kraljica

Loza 13 Jul

Cinzano Bianco

Grey Goose

Vinjak 5 Rubin

Gin Bombay Sapphire

Zlatni Pelin

Rum Brugal Bianco

Chivas 12

Jack Daniels

Red Bull 0,33L

Coca Cola 0,33L

Shweppes Tonic, Shweppes Bitter lemon 0,33L

Fanta, Sprite 0,33L

Next Breskva, Jabuka,

Pomorandža, Šumsko voće 0,25L

Rosa gazirana i negazirana 0,75L

Zaječarsko 0,33L, Laško 0,33L,

Heineken 0,25L, Birra Moretti 0,33L

Vina crvena:

Zvonko Bogdan Život teče 0,75L, Erdevik Trianon Crveni 0,75L

Vina bela:

Zvonko Bogdan 8 tamburaša 0,75L, Erdevik Trianon Beli 0,75L

Vina rose:

Zvonko Bogdan 4 konja debela 0,75L, Pink Punk Chichatea 0,75L

Penušava vina:

Massotina Doc Colezione 0,75L

KONTAKT

+381 60 45 000 85
office@sesttopola.rs

W E B
sesttopola.rs



Restoran 6 Topola

ADRESA

NIKA FAIR d.o.o.
Bulevar Vojvode Mišića, br. 14
Beogradski sajam

PLATINUM - ŠVEDSKI STO



ресторан

ШЕСТ ТОПОЛА

PONUĐA ZA SVEČANI RUČAK

ZAKUSKA

Govedi ramstek, svinjska pečenica, kulen, kajmak, izbor sireva (gorgonzola, brie, camember, plevaljski sir),
goveđa salata, pileća salata, riblja salata, juneći tatar biftek
proja, pita sir, pita urnebes, pita pečurke

*

Teleća čorba ili potaž od povrća

*

TOPLO PREDJELO

Crni rižoto, rižoto sa povrćem,
file brancina, file lososa u teriaki sosu, tuna tataki, grilovani kozji sir.

*

GLAVNO JELO

Mešani roštilj

(dimljeni pileći batak, leskovački uštipak, marinirana sv. rebarca, dimljeni sv. vrat, roštiljska dimljena kobasica)

Mini karađorđeva

Pljeskavica u odelu

Čup/Čevapi u sosu od slatke paprike i kajmaka

Pileći file u sosu od četiri vrste sira

Punjeni sv. file u sosu od pečuraka,

Čuretina sa mlincima

Beef chili (sotirani biftek s povrćem)

Biftek taljata u maslinovom ulju i balzamik

Biftek taljata sa tri vrste sosa (sos biber, sos vrganj, sos četiri sira)

Teletina ispod sača

Jagnjeće i praseće pečenje

*

SALATE

Grčka salata, vitaminska salata,

miks zelenih salata, lučena paprika, ljuta lučena paprika

*

PRILOZI

Grilovano povrće, pekarski krompir, dalmatinski prilog, pire od celera i šargarepe

*

PECIVO

Somun, proja, štapići, gurmanski hleb

*

SLATKI ZALOGAJI

Izbor sitnih kolača, čokoladna fontana, sezonsko voće

*

DOMAĆA KAFA Grand, ESPRESSO Barcafe Maestosso i NESKAFA Nestle

Cena po osobi 97 evra dinarske protivvrednosti

- U cenu je uračunato poslužnje domaćeg i stranog pića u neograničenim količinama.
- U cenu je uračunat deo mladenačke torte
- Vreme trajanja svadbenih proslava je 8 časova, dok je vreme trajanja ostalih proslava 6 časova.
- Svaki dodatni sat se naplaćuje 300 eur-a u dinarskoj protivvrednosti.
- Prilikom sklapanja ugovora uplaćuje se avans od 20%, a kompletna uplata za dogovoreni broj gostiju nakon završetka proslave.
- Ukoliko želite sebi da olakšate pripreme proslave, preporučujemo Vam proverene muzičare, dekoratere, štampanje pozivnica...
- Nameran lom se naplaćuje po fakturnoj ceni uvećanoj za 70 %.
- U cenu nije uračunat PDV

KONTAKT

+381 60 45 000 85
office@sesttopola.rs

WEB
sesttopola.rs



Restoran 6 Topola

ADRESA

NIKA FAIR d.o.o.
Bulevar Vojvode Mišića, br. 14
Beogradski sajam