

ANĐELINA & JAVOR

SVADBENI SALONI



Put za Ovču 43, 11211 Beograd, Borča
+381 644077494
svadbenisalonjavor@gmail.com
salezasvadbebeograd.com



Princip Rada

1

Radimo po principu dogovora sa klijentom, uz maksimalnu fleksibilnost i razumevanje vaših želja.

Kao porodičan tim od četvoro članova, lično smo prisutni u restoranu tokom svake proslave, vodeći računa o svakom detalju i celokupnoj organizaciji.

2

Miloš je organizator svadbi, Jovana je šef kuhinje, dok su Nenad i Renata naši roditelji koji su postavili temelje ovog porodičnog posla, koje smo nas dvoje dodatno unapredili savremenim pristupom i novitetima.

3

Veoma nam je važno da se ugostiteljski deo realizuje na najvišem nivou.

Kao prioritete izdvajamo kvalitetan meni, pažljivo odabranu kartu pića, profesionalnu uslugu konobara, kao i besprekornu organizaciju svadbe.

Verujemo da upravo ovi segmenti čine osnovu svakog uspešnog slavlja i ostavljaju najjači utisak na goste.

Organizacija

Bez brige

Kompletna organizacija venčanja je u potpunosti u našim rukama, kako biste vi i vaši gosti mogli bezbrižno da uživate u svakom trenutku.

Bilo da se dešavanja odvijaju u sali ili van nje, ne morate razmišljati o toku događaja, rasporedu, posluženju ili bilo kojem detalju – mi brinemo o svemu. Naš cilj je da stvorimo atmosferu u kojoj ćete se osećati opušteno, sigurno i kao kod kuće, okruženi ljudima koje volite.

Miloš

Organizator svadbe prati mladence kroz ceo tok dana od momenta dolaska u salu. U dogovoru s mladencima izrađuje detaljan plan toka svadbenog dana i preuzima odgovornost za njegovo sprovođenje, vodeći računa o svakom segmentu i svakom detalju kako bi sve proteklo besprekorno.

Dobro nam došli

Po dolasku mladenaca, naš tim vas dočekuje ispred sale, na samom parkingu, i stoji vam na raspolaganju od prvog trenutka. Nakon toga, upućujemo vas u apartman koji vam je dostupan tokom celog dana, uz mogućnost noćenja ukoliko to želite.

U nastavku sledi program svečanosti: građansko venčanje (u sali ili na otvorenom, u skladu sa vašim željama), bacanje bidermajera, fotografisanje i čestitanje sa gostima, kao i prvi ples.

Celokupan tok događaja pažljivo koordinišemo tako da sve protekne u logičnom i prirodnom redosledu, bez zadržavanja, kako biste formalnosti što pre priveli kraju i mogli da se opustite i uživate u slavlju sa svojim najbližima.

Komunikacija

Svaka cermonija se posebno najavljuje, organizator prilazi bendu pesmu ili dve pred određenu ceremoniju i najavljuje istu.

Wedding Details

Coctail & Champagne

Kokteli i šampanjac predstavljaju posebnu ponudu pića koju poslužujemo tokom prijema ili u toku same svadbe.



Prijem može biti organizovan na otvorenom ili unutar sale, u zavisnosti od vaših želja i vremenskih uslova, uz pažljivo osmišljenu atmosferu koja daje poseban uvod u celokupno slavlje

Serviranje je organizovano na dva do četiri posebno dekorisana barska stola ili na elegantno uređenom stalku, u skladu sa konceptom proslave.



Wedding Details

Wel co me

Kada je broj zvanica veći (150 i više) dve hostese su zadužene za raspored i usmeravanje gostiju.

Jedna se nalazi na samom ulazu, gde dočekuje goste i informiše ih o broju stola, dok druga, koja je u sali, preuzima goste i prati ih do njihovog mesta.



Kako bi se gosti što brže i efikasnije smestili, potrebno je da spiskove pripremite po jasno definisanom principu: prvo prezime, zatim ime, pa broj stola.

Preporučujemo da spiskovi budu organizovani po abecednom ili azbučnom redu, kako bi hostese mogle lako i brzo da pronađu svakog gosta i upute ga na njegovo mesto.

Wedding Details

Chocolate fountain & fruits

Pored torti koje se dopremaju po vašem izboru, od nas dobijate i čokoladnu fontanu, uz mogućnost odabira bele ili crne čokolade, kao i 15-20kg sezonskog voća koje se služi na slatkom stolu zajedno sa svim tortama.



Za organizaciju i posluženje zadužene su dve članice našeg kuhinjskog tima, koje se brinu o sečenju torti i pravovremenom serviranju svim gostima, kako bi svaki detalj bio realizovan besprekorno.

Karakteristike prostora

Parking

Na parkingu je prisutna osoba koja koordinira raspored vozila i usmerava goste do slobodnog parking mesta, kako bi dolazak protekao brzo i bez zastoja..



250

Parking mesta

Kapacitet prostora

Postoji mogućnost pregrađivanja oba prostora, u skladu sa potrebama i konceptom proslave.

U dogovoru sa organizatorom definiše se idealan raspored, prilagođen broju gostiju, kako bi se obezbedila optimalna iskorišćenost prostora i prijatna atmosfera.



Andelina

150-450 osoba

Javor

50-180 osoba

Vreme trajanja

Moguće je produžiti vreme trajanja proslave u dogovoru sa organizatorom.



8h

Površina

Oba restorana imaju prostrane bašte koje se mogu koristiti tokom celog dana svadbe, pružajući dodatni prostor za prijem gostiju, fotografisanje ili opušteno trenutke na otvorenom.



Andelina

1000 m²

Javor

400 m²



Outside Wedding

Bajkovita ceremonija venčanja na otvorenom

*Organizujemo nezaboravne ceremonije na
otvorenom, u okruženju prirode, uz pažljivo
osmišljenu atmosferu koja odiše
elegancijom i romantikom.*



*Postoji mogućnost prilagođavanja dekoracije u
skladu sa temom vašeg venčanja.
Svaki detalj može biti pažljivo odabran tako da
odražava vašu ličnu priču i stil.
Boje, cveće, stolnjaci i ukrasi mogu se uskladiti sa
celokupnim konceptom proslave.*

*Takođe, moguće je dodati personalizovane
elemente, poput inicijala mladenca, natpisa ili
posebnih detalja na stolu i prostoru ceremonije.*

*Na taj način svaki kutak venčanja postaje
jedinstven i ostavlja nezaboravan utisak na sve
prisutne.*

Wedding Decoration

Everything must look perfect, every detail must be in the right place.

Izgled

Kao neko ko organizuje venčanja, znamo koliko je bitan izgled i dekoracija prostora.

F
L
O
W
E
R
S



C
A
N
D
L
E
S

Pored ugostiteljskog dela, posebnu pažnju posvećujemo dekorisanju. Oba plafona u salama su efektno dekorisana, kako bi gostima odmah po ulasku pogled prirodno bio usmeren ka gore, stvarajući impresivan vizuelni efekat.

Wedding Decoration



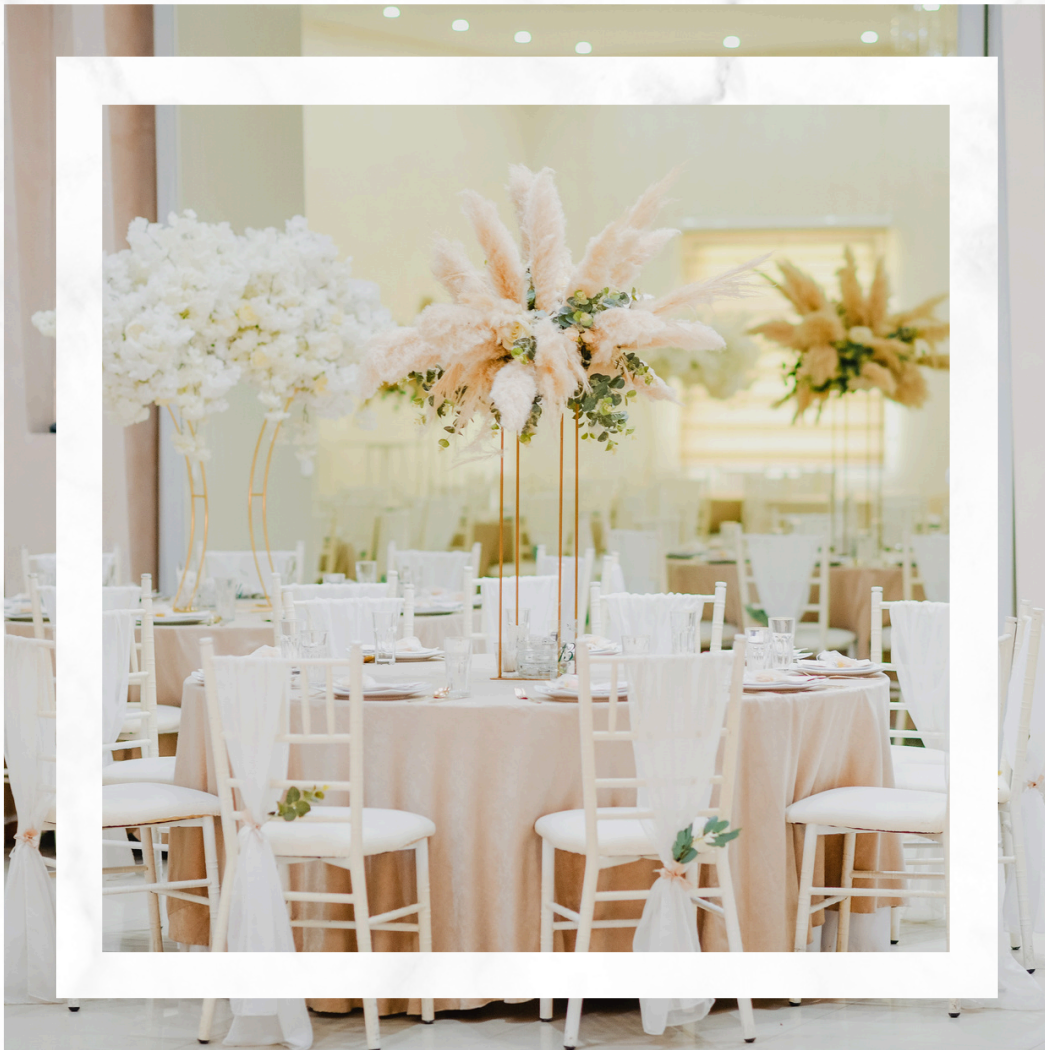
artificialflowersbelgrade@gmail.com

Wedding Decoration

Everything must look perfect, every detail must be in the right place.

Zamislite venčanje gde svaki detalj odiše stilom i sofisticiranošću, baš kao na prestižnim svetskim događajima.

Raznoversna paleta boja, zlatni i srebrni escajg, stolnjaci u najlepšim nijansama – sve je pažljivo odabrano da prostor zablista i stvori savršenu harmoniju.



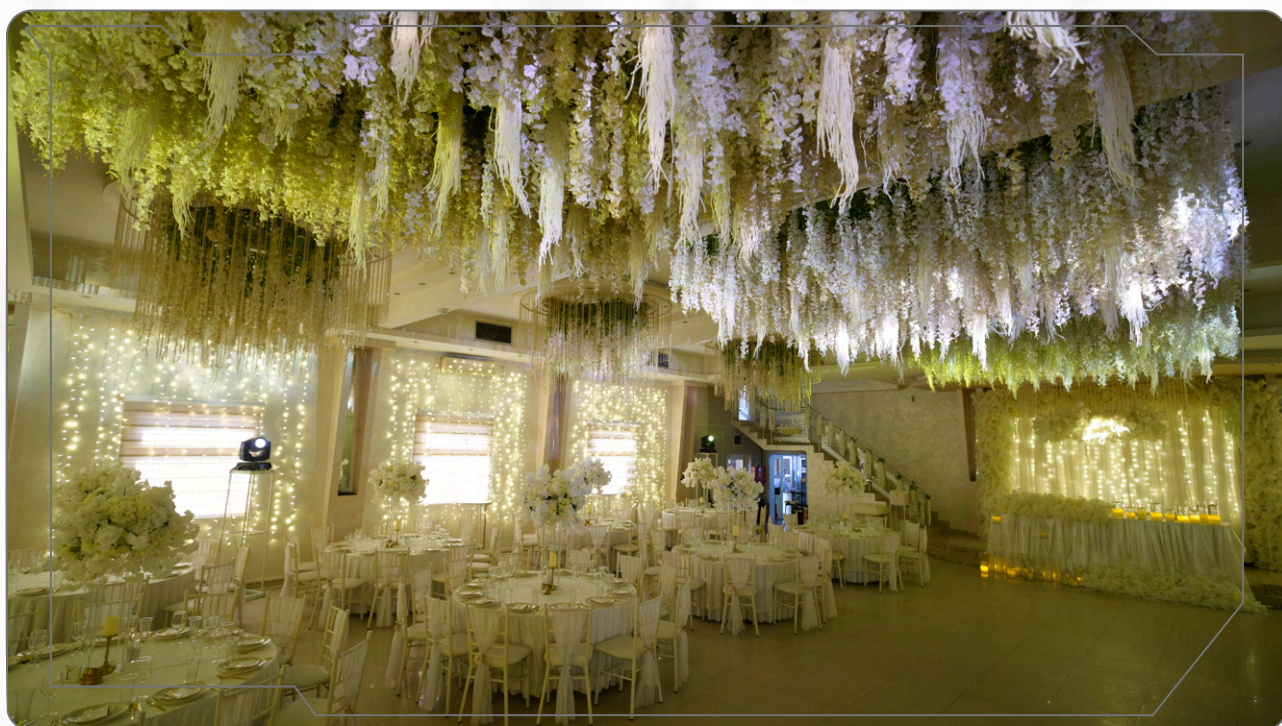
Ovaj nivo detalja i uređenja podiže vašu proslavu na globalni standard, ostavljajući goste očaranim i impresioniranim.

Special effects

Lighting

Tokom dana svadbe, lightmen koordinira osvetljenje u dogovoru sa organizatorom.

Prave se posebne svetlosne scene i efekti, sve sa ciljem da prostor izgleda što lepše i da svaki trenutak proslave bude vizuelno savršen.



Profesionalna rasveta je uključena u svaku cenu usluge i obuhvata roto glave, LED barove, romantične sijalice, disko kuglu, kao i LED trake.

Za svaku ceremoniju, u dogovoru sa organizatorom, kreira se posebna svetlosna scena, a tokom dana svadbe moguće su različite svetlosne varijacije koje dodatno naglašavaju atmosferu i stil proslave.

Special effects

Welcome mirror

Za svako venčanje pripravljamo posebno ogledalo dobrodošlice, na kojem možete ispisati tekst po želji – vaše ime, datum venčanja ili posebnu poruku za goste.



Ogledalo je pažljivo dekorisano cvećem, svetlosnim detaljima i elegantnim okvirima, tako da već pri samom ulasku gosti dobiju prvi, magičan utisak o slavlju koje ih očekuje.

**'It's all about
the details'**

Special effects

First Dance

Raspolažemo širokim spektrom specijalnih efekata koji svaki trenutak vaše proslave pretvaraju u spektakl vredan svetskih događaja.

Na raspolaganju su mašina za suvi led i mašina za balončiće, koje stvaraju magičnu atmosferu i romantičan ugođaj, savršen za prvi ples ili doček gostiju.

Vulkanima možete dodatno naglasiti najposebnije trenutke, poput sečenja mladenačke torte, čineći ih vizuelno impresivnim i nezaboravnim.



Svaki efekat se pažljivo koordinira sa organizatorom i muzikom, tako da savršeno prati ritam i emociju događaja.

Kombinacija svetla, dima i eksplozija boja stvara atmosferu koja podseća na filmske scene i daje vašoj proslavi pravi „wow“ efekat.

Ovi efekti pretvaraju svaki trenutak u magiju koja se pamti zauvek.

Special effects

Vatromet

Kada dođe trenutak sečenja mladenačke torte, nebo iznad vas eksplodira u spektakularnom vatrometu.

Iskrice se uzdižu u vis, praveći magične figure koje prate ritam muzike i slavlje.



Gosti su očarani, a svaki trenutak uz tortu dobija dramatičan i nezaboravan efekat. Ovaj vatromet stvara savršenu vizuelnu kulisu za fotografije i pamtiće se zauvek.



Cuisine

Meni kao i kartu pića možemo kreirati po vašoj želji – ne morate se ograničiti na standardni ili ekskluzivni paket.

Na sastanku sa organizatorom dogovarate način serviranja hrane, kao i termine za posluženje svakog jela, tako da proslava teče potpuno po vašem planu i ritmu.

Bon Appétit



Standard Meni

I -Hladno predjelo:

-1.Selekcija suhomesnatih proizvoda

-1.Paprika u pavlaci, 2.Urnebes, 3.Sir u aromatičnom ulju, 4.Rolat od spanaća i paprike, 5.Domaći čvarci, 6.Pita sa sirom ili zeljem, 7.Kačkavalj

II -Čorba:

-1.Teleća corba, 2.Pileća čorba, 3.Potaž od šargarepe i đumbira, 4.Potaž od povrća

*Birate jednu čorbu

III -Toplo predjelo:

-1.Piletina u kremastom sosu od pečuraka 2.Domaća sarma od kiselog kupusa 3.Pene u kremastom sosu

od 4 vrste sira 4.Baileys piletina 5.Pene sa pršutom i tikvicama i krem sosu 6.Piletina sa kikirikijem u

soja sosu 7.Junetina u kremastom sosu od višanja

*Birate 3 topla predjela

IV -Glavno jelo:

-Jagnjeće i praseće pečenje

-Mešani roštilj: pljeskavica, pileći batak, vešalica, dimljena kobasica,ćevapi

-Dodatak uz pečenje ren, ljuta paprika

-Dodatak uz roštilj Krompir sa ruzmarinom i susamom

*Birate jedno ili dva glavna jela

V- Peciva:

-bele zemičke,integralne zemičke

VI Salata:

-Sezonska salata: kupus, krastavac, paradajz

-Šopska salata

VII Ponuda Pića:

-Aperitiv:

1.Viski: Johny Walker,Jameson, Ballantines 2.Vinjak Rubin,3.Pelinkovac, Gorki List

4.Vermut: Bianco i

Svetli župa, 5.Gin

6.Domaće Rakije: Šljiva,Dunja,Kajsija 7.Vodka

-Vina:

Belo:Kovačević Orfelin ,Italijanski Rizling

Crveno:Kovačević Orfelin,Vranac

Rose: Kovačević Orfelin, Rubin

-Piva:Hainecken,Tuborg,Zaječarsko

-Gazirani Sokovi: Coca cola,Coca cola zero,Fanta,Shweppes Biter i Tonic

-Voćni Sokovi Next: jabuka,breskva,pomorandža

-Voda Vrnjci Gazirana i Negazirana

- Kafa:Domaća i Nes

-šampanjac

-Pića dobrodošlice: Šampanjac i Kokteli :Sex on the beach, Blue Lagoon, Mojito

U neograničenim količinama

Exclusive Meni

I Hladno predjelo:

-Cezar salata

(1.mix zelenih salata, 2.cherry paradajz, 3.pileći file, 4.slanina, 5.Caesar dressing, 6.krutoni)

II Čorba:

-1.Potaž od bundeve i đumbira, 2.Potaž od povrća, 3.Teleća čorba, 4.Pileća čorba, 5.Potaž od

paradajza sa Pesto đenovazeom

*Birate jednu čorbu

III Toplo Predjelo:

-1.Piletina sa 4 vrste sira, 2.Baileys piletina, 3.Svinjski file sa suvim šljivama, 4. Ćuretina sa mlincima,

5.Piletina u kikiriki sosu, 6.Njoke sa 4 vrste sira, 7.Taljatele sa biftekom i tikvicama, 8.Piletina u sosu od

pečuraka, 9.Njoke sa pršutom i tikvicama

*Birate 4 topla predjela

IV Glavno jelo:

-Jagnjeće i Praseće pecenje (dodatak ren i ljuta paprika)

-Mešani Rostilj (1.pljeskavica, 2.vešalica, 3.dimljena kobasica, 4.pileći batac, 5. ćevap

-Krompir sa ruzmarinom i susamom

-Rolovano Praseće pečenje

-Piletina sa mlincima

V Peciva

-Zemičke: bele, kukuruzne, bavorske

VI Salata:

-Sezonska: kupus, krastavac, paradajz, Šopska salata, Zelena salata

VII Ponuda pića:

- Aperitiv:

1.Vodka: Smirnof, Keglevich, 2.Vinjak Rubin, 3.Pelinkovac: Zlatni Pelin, Gorki List, Badel,

4.Vermut: Bianco

i Župa Svetli, 5.Rakije: Šljiva, Dunja, Kajsija, 6.Viski: Jack Daniels, Balantines, Johny Walker

-Vina:

-Vinarije Radovanović Premium 0,75 i Kovačević Premium 0,75

-Piva:

1.Lav, 2.Zaječarsko, 3.Jelen, 4.Hainiken, 5.Amstel 6.Staropramen

-Negazirani Sokovi: Next: 1.jabuka, 2.breskva, 3.pomorandža, 4.borovnica

-Gazirani Sokovi: 1.Coca cola, 2.Fanta, 3.Shwepes (Biter lemon, Tonic, Tangerine)

-Voda Vrnjci –Gazirana i Negazirana

-Kafa, Šampanjac

-Pića dobrodošlice 1.šampanjac 2.kokteli: blue lagoon, sex on the beach, mojito

*U neograničenim količinama

Šta obuhvata ponuda?

Sve gore navedeno

U cenu naše usluge uključeno je kompletno planiranje i koordinacija vašeg venčanja, od dolaska mladenca do završetka proslave.

Mladenci imaju na raspolaganju apartman tokom celog dana, sa mogućnošću prenoćišta, dok hostese dočekuju i raspoređuju goste prema unapred pripremljenim spiskovima.

Ugostiteljski deo obuhvata meni po vašem izboru, kartu pića, Welcome drink za sve prisutne, posluž enje od strane profesionalnog tima konobara, kao i organizaciju slatkog stola sa tortama, čokoladnom fontanom i sezonskim voćem.

Dekoracija enterijera i eksterijera je prilagođena vašem stilu i temi venčanja – uključuje plafone, stolove, mladenački sto, cvetne aranžmane i pozadine za fotografisanje, dok ogledalo dobrodošlice sa personalizovanim tekstom dočekuje goste u bajkovitom ambijentu.

Profesionalna rasveta i svetlosni efekti (roto glave, LED barovi, romantične sijalice, disko kugla, LED trake) kreiraju posebne scene za ceremonije i trenutke poput prvog plesa, a specijalni efekti – suvi led, mašine za balončiće, vulkani, vatromet i spektakularni vatromet na otvorenom – svaki trenutak čine spektakularnim.

Takođe, u cenu je uključena organizacija prostora, korišćenje bašte i otvorenih površina, koordinacija parkinga, kao i mogućnost produženja trajanja proslave po dogovoru sa organizatorom.

Sve je pažljivo planirano kako bi svaki trenutak bio besprekorno izveden, ostavljajući goste očaranim i čineći vaš dan nezaboravnim.

Rezime ponude

- Organizacija ceremonije i proslave – koordinacija dolaska mladenaca, ceremonije i toka događaja.
- Apartman za mladence – korišćenje tokom celog dana, sa mogućnošću prenoćišta.
 - Hostese za goste – raspored i usmeravanje
- Osoba na parkingu – raspoređuje kola gostiju na slobodna mesta.
- Ugostiteljski deo – meni po vašem izboru, karta pića, posluženje od strane profesionalnog tima konobara.
 - Piće dobrodošlice (welcome drink) – za sve goste.
- Slatki sto – čokoladna fontana, sezonsko voće, dve osobe iz kuhinje za sečenje i posluženje torti.
- Dekoracija prostora – plafoni, stolovi za goste, mladenački sto, cvetni aranžmani, pozadine za fotografisanje, dekoracija na otvorenom, ogledalo dobrodošlice sa personalizovanim tekstom.
- Prilagodljiv meni i termini serviranja – po dogovoru sa organizatorom, izbor po vašoj želji.
- Profesionalna rasveta – roto glave, LED barovi, romantične sijalice, disko kugla, LED trake, svetlosne scene za ceremonije.
 - Specijalni efekti – suvi led, mašine za balončiće, vulkani, spektakularni vatromet na otvorenom, koordinisano sa muzikom i ceremonijama.
- Pristup baštama i otvorenom prostoru sa igralištem za decu – mogućnost ceremonije i prijema napolju.
- Produženje trajanja proslave – po dogovoru sa organizatorom.
- Fleksibilnost i prilagođavanje – izbor dekoracije, specijalnih efekata i menija utiče na cenu po želji.

Cena ponude

Cena može varirati u odnosu na trenutne nabavne cene hrane i pića.

Standard meni 60€

Preporuka je da se iz menija izostave dva topla predjela jer iz iskustva znamo da je hrane previše.

U tom slučaju je cena **58€** po osobi

Niste obavezni da koristite sve elemente iz naše ponude. Ukoliko odlučite da parcijalno izostavite određene delove – poput dekoracije, specijalnih efekata ili drugih usluga – cena se proporcionalno koriguje u skladu sa vašim izborom.

Na ovaj način dobijate uslugu koja je potpuno prilagođena vašim željama i budžetu, bez kompromisa po pitanju kvaliteta i organizacije.

Exclusive meni 90€

Možete izbaciti iz menija nešto od jela kao i pića po želji. Odredjivanje cene je dogovor sa organizatorom u odnosu na korekcije.

Hladno-topli bife sto

Moguće je hranu služiti na švedskom stolu, dogovor odabira svih jela kao i cene sa organizatorom.

Tolerancija u odnosu na prijavljeni broj gostiju je 5-10 osoba. Za decu do 3 godine se ne plaća. Za decu od 4 do 7 godina se plaća 50%.

Best wishes

we are honored to be part of your celebration

*Neka vaš dan venčanja bude početak jedne
prelepe zajedničke priče.*

*Živite ljubav, uživajte u svakom trenutku i
stvarajte uspomene zauvek.*

Put za Ovču 43, 11211 Beograd, Borča

+381 644077494

svadbenisalonjavor@gmail.com

salezasvadbebeograd.com

