

EPIC TRADICIONAL II

PONUĐA PIĆA:

VODE:

- HEBA NEGAZIRANA VODA
- HEBA GAZIRANA VODA

SOKOVI:

- NEKTAR PREMIUM JABUKA
- NEKTAR PREMIUM JUICE
- NEKTAR PREMIUM BOROVNICA
- NEKTAR PREMIUM ANANAS

PRIRODNI SOKOVI:

- LIMUNANA
- SASSY WATER

GAZIRANI SOKOVI:

- COCA COLA 0.25L
- BITTER LEMON 0.25L
- TONIC WATER 0.25L
- FANTA 0.25L
- BOOSTER 0,25L

PIVA (DVA PO IZBORU KLIJENTA):

- STELLA ARTOISE
- JELEN PIVO
- LAV
- STAROPRAMEN
- NIKŠIĆKO SVETLO

- NIKŠIČKO TAMNO
- AMSTEL
- HEINEKEN
- LAŠKO
- KRAŠOVICE
- ZAJEČARSKO

VINA (3 ETIKETE PO IZBORU KLIJENTA):

- DŽERVIN DUBRAVKA
- DŽERVIN ROMANSA ROSE
- DŽERVIN DESPOT CRVENO
- NIJEMČEVIĆ – ILIĆ BELO
- NIJEMČEVIĆ - ILIĆ CRVENO
- NIJEMČEVIĆ - ILIĆ ROSE
- TRON CUVÉE BELO
- TRON CUVÉE ROSE
- TRON CUVÉE CRVENO
- KOVAČEVIĆ ORFELIN BELO
- KOVAČEVIĆ ORFELIN ROSE
- KOVAČEVIĆ ORFELIN CRVENO

SPIRITS:

- GRANTS/BALLANTINES/JOHNNIE WALKER
- SMIRNOFF/ABSOLUT/SKY Y PREMIUM
- MARTINI
- CAMPARI
- APEROL
- JEGERMEISTER
- TEQUILA SIERRA CAMINO
- GORKI LIST

- GORDON`S GIN/HENDRIKS GIN/BEEFEATER GIN
- RAKIJA VOŽD – DUNJA, KAJSIJA, ŠLJIVA
- LIKEROLIKE RAKIJE ZA DAME – MALINA, VIŠNJA, JAGODA, MEDOVAČA
- PAUNOVA VILJAMOVKA 7 GODINA
- PAUNOVA TRAVARICA 3 GODINE
- PAUNOV ORIGINAL VINJAK APSOLUTNA ARHIVA

KOKTELI:

- BLUE LAGOON
- LINCHBURG LEMONADE
- MOHITO
- MAI TAI
- COSMOPOLITAIN
- CHERRY BITARIGNA
- JE P`EU
- + 60 RAZLIČITIH KOKTELA

TOPLI NAPITCI (BARISTA SERVICE):

- ESPRESSO
- LATTE
- CAPUCCINO
- AMERICANO
- NESS FRAPPE
- IZBOR CAJEVA – KUĆA ČAJA
- KUVANO VINO SA KARANFILICEM I VANILOM

PONUĐA HRANE:

HLADNO / TOPLA PREDJELA:

- PRŠUT – SA NJEGUŠA
- PEČENICA – SA NJEGUŠA
- DOMAĆI KULEN
- BELI MLADI KRAVLJI SIR IZ ČAČKA
- MLADI KAJMAK IZ KNIĆA
- DUVAN ČVARCI IZ UŽICA
- PROJA SA ZLATARSKIM SIROM
- CEPKANI AJVAR SA KOPAONIKA (SEZONSKI)
- PREBRANAC
- PITA ŠEFA KUHINJE SA PEČURKAMA
- GRILOVANI KOZIJI SIR SA MEDOM

SUPE, ČORBE I POTAŽI (JEDNA PO ŽELJI KLIJENTA)

- TELEĆA ČORBA – PRILOG LAGER PAVLAKA-ŽUMANCE
- PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA OD GRIZA
- JUNEĆA SUPA SA REZANCIMA
- VOJVODANSKA JAKA SUPA SA TRI VRSTE MESA I REZANCIMA
- POTAŽ OD PEČURAKA
- POTAŽ OD BUNDEVE
- POTAŽ OD CELERA
- POTAŽ OD PARADAJZA SA MASLINOVIIM ULJEM I BABY MOZZARELLA KUGLICAMA

TOPLA JELA / GLAVNA JELA:

- ROŠTILJ ŠEFA KUHINJE : BELA VEŠALICA, ROŠTILJSKA DIMLJENA KOBASICA
- CARSKI UŠTIPCI SA 100% JUNEĆIM PAUFLEKOM BIKA, KARAVAN DIMLJENIM KAČKAVALJEM I PANČETOM/DOMAĆINSKI KROMPIR SA KAJMAKOM I RUZMARINOM
- PILEĆI SOTE STROGANOFF/RIŽOTO POVRĆE
- MINI KARAĐORĐEVE ŠNICLE/TARTAR SOS/PANKO PREZLA

SALATE (DVE PO IZBORU KLIJENTA):

- SEZONSKA SVEŽA SALATA (BAŠTA SALATA NA LEDU)
- ŠOPSKA SALATA
- VITAMINSKA SALATA
- IZBOR ZELENIH SALATA
- TURŠIJA (MEŠANA)
- LJUTENICA

PECIVA:

- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB SA MASLINAMA
- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB SA POSIPOM
- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI INTEGRALNI HLEB

U OKVIRU PAKETA UKLJUČENE SU SLEDEĆE USLUGE BEZ NAPLATE:

- SUVI LED & 4 VULKAN SPARKULAR DIGITALNA VATROMETA ZA PRVI PLES (I TORTU – OPCIONO)
- FLAIR BAR COCKTAIL SHOW POSLE TORTE
- PROVIDNE TIFFANY STOLICE NA KROVNOJ TERASI
- 85% OSNOVNE POSTAVKE DEKORACIJE POTREBNO ZA GALA POSTAVKU SALE/TERASE

- CLEAR ICE SERVIS LEDA ZA ŽESTOKA PIĆA I KOKTELE
- PROFESIONALNO VOĐENI BESPLATNI WEDDING PLANNING
- U CENU JE UKLJUČEN APARTMAN ZA MLADENCE U EPICU, I APARTMAN ZA NOĆENJE MLADENACA U NEPOSREDNOJ BLIZINI EPIC EVENT CENTER-A
- DJ&SAX LOUNGE MUZIKA ZA ULAZ ZVANICA
- TRUBAČKI ORKESTAR “ ARIZONA DREAM” UZ TORTU, UČESNICI I IZVOĐAČI U FILMU EMIRA KUSTURICE&GORANA BREGOVIĆA
- LED EKRAN LOCIRAN IZA BENDA KOJI DODAJE VIZUELNU DINAMIKU I ENERGIJU PRI NASTUPU BENDA / ORKESTRA, NA KOM SE MOGU EMITOVATI SLIKE MLADENACA, MINI FILMOVI, PREZENTACIJE, ROMANTIČNI / ŠALJIVI PRILOZI..
- PROFESIONALNA MOVING RASVETA KOJU KONTROLIŠE PROFESIONALNI LIGHTMAN
- HOSTESE KOJE PRIMAJU, SMEŠTAJU ZVANICE I ORGANIZUJU PRILAZAK ZVANICA NA SLIKANJE SA MLADENCIMA
- PAGODA UKRAŠENA CVEĆEM ZA GRAĐANSKO VENČANJE
- BACK WALL ZA SLIKANJE SA ZVANICAMA
- DEKORATIVNA RETRO KADA ZA SERVIS PIĆA NA PODIJUMU ZA IGRU
- ŠTAMPA A6 LEAFLET-A SA KARTOM PIĆA&JELOVNIKOM
- APLIKACIJA ZA POJEDNOSTAVLJENO SMEŠTANJE GOSTIJU I PRAVLJENJE SPISKA ZVANICA
- VAUČERI RENOMIRANIH SALONA ZA RENTAL VENČANICA SA POKLON VAUČEROM OD 100€
- POPUSTI OD 10% NA TORTE U SLEDEĆIM SPECIJALIZOVANIM POSLASTIČARNICAMA : POCO LOCO, GOLU, SUGAR MAMA

- 10% POPUST NA KOŠULJE ZA MLADOŽENJU I JOŠ 9 VAUČERA NA 10% ZA NAJBLIŽE ROĐAKE/KUMOVE/PRIJATELJE U TAILOR MADE SALONU ZA KOŠULJE – MOJ KROJAČ
- 10% POPUST NA KOŠULJE ZA MLADOŽENJU I JOŠ 9 VAUČERA NA 10% ZA NAJBLIŽE ROĐAKE/KUMOVE/PRIJATELJE U TAILOR MADE SALONU ZA KOŠULJE – MOJ KROJAČ
- REZERVNA PREMIUM PIĆA KOJA SE SLUŽE NA ZAHTEV MLADENACA I NAPLAĆUJU PO NABAVNOJ CENI PRI PLAĆANJU RAČUNA (RED BULL, JAMESON, JACK DANIELS, CHIVAS, COGNAC VS/VSOP/PAUN RAKIJE/KOVIJ PREMIUM RAKIJE/SORTNA VINA/KRAFT PIVA,JW BLACK, BALLANTINES 12Y, YAMAZAKI WHISKEY, GLENFIDDICH 12/18, JW BLUE, JW GREEN, ROYAL SALUTE CHIVAS,TOMPUSI,...)
- DVA DEKORATIVNA KONCERTNA KLAVIRA ZA COOK ON SITE SISTEM SERVISA HRANE NA KROVNOJ TERASI GDE KUVARSKO OSOBLJE PRIPREMA SNACK-OVE I GRAB&GO ZALOGAJE ZA ZVANICE KOJE NE ŽELE DA ODSUSTVUJU PREDUGO SA PODIJUMA ZA IGRU
- PARKING ZA DO 150 VOZILA
- ORGANIZACIJA TRANSFERA ZA ZVANICE OD HOTELA, AERODROMA I DRUGIH DESTINACIJA ZA POTREBE ORGANIZATORA I ZVANICA
- ORGANIZACIJA SMEŠAJA U STAN NA DAN APARTMANIMA I HOTELIMA U BEOGRADU ZA POTREBE ZVANICA NA VENČANJU
- BOOKING ANIMATORA ZA DECU
- BOOKING KVALITETNIH BENDOVA I ORKESTARA

DEKORACIJA:

Osnovna dekoracija je uključena u cenu (opciono I bez naplate za klijente):

- beli stolnjak,
- drveni back wall za slikanje sa osnovnom postavkom cveća
- kružna pagoda za venčanja sa osnovnom postavkom cveća
- beli nadstolnjak,
- bela navlaka za stolicu u sali,
- tekstilna bela salveta ili profesionalna papirna lux dizajnirana salveta,
- providne tiffany stolice na terasi,
- žičani zlatni holder za cveće,
- klirtni providni svećnjaci sa belim warm light svećama,
- kružno podmetač ogledalo za svećnjake/vaze
- LOVE 3D slova ,
- light design u sali,
- light desing na terasi,
- LED ekran u sali ili na terasi,
- svetleći dimabilni plafonski baldahini u sali,
- dekoracija keramike u toaletima lišćem kordeline, svežim voćem I ledom,
- white krošnja iza mladenačkog stola sa bršljenom pogodna za dekoraciju pozadine iza mladenačkog stola,
- dva bela drveta pogodna za dekoraciju na stubovima pored podijuma za igru,
- dekorativno servisna retro kada na podijumu za igru za brzi servis pica
- indoor vatrometi & suvi led za prvi ples
- šampanj suknja za piće dobrodošlice – uz doplatu (više informacija kod šefa servisa)
- white tree dekoracija – uz doplatu (više informacija kod šefa servisa)

NAPOMENA – NEKI OD DEKORATIVNIH ELEMENATA MOGU BITI KORIŠTENI SAMO NA TERASI, NE I U SALI.

Besplatno venčanje na krovnoj / open concept terasi sa pićem dobrodošlice za zvanice uključeno u cenu paketa u slučaju zabave u sali.

CENA PO OSOBI : 31.- U SALI

CENA PO OSOBI : 37.- OPEN CONCEPT TERASA (pokretni pergola krov koji otkriva sunčano/zvezdano nebo za 85 sekundi / pokretni automatizovani prozori koji se otvaraju/zatvaraju za 45 sekundi)

CENE VAŽE ZA SALU/OPEN CONCEPT KROVNU TERASU EPIC-A ZA 2021. GODINU

SISTEMI SERVISA:

FAMILY SET MENU – sistem servisa gde se po tri platoa od granita ili brendirane drvene servirne daske postavljaju na svaki sto i odakle se zvanice direktno, i bez ustajanja od stola služe.

ŠVEDSKI STO – buffet servis gde je sva topla/hladna hrana servirana na tople/hladne servisne disheve, platoe, i činije, te se zvanice služe kad hoće, i koliko hoće sa švedskog stola direktno.

OMOGUĆAVAMO DOPUNSKI FAMILY SERVIS ZA STARIJE ZVANICE U SLUČAJU ODABIRA ŠVEDSKOG STOLA, KAKO STARIJE ZVANICE NE BI MORALE DA SE SAME SLUŽE.

TANJIR SERVIS - restoranski a la carte servis gde svaki gost dobija svoju hranu po tačno izmerenim porcijama u skladu sa odabranim jelovnikom. Ovaj sistem servisa se doplaćuje dodatno - raspitati se pri sastanku i prezentaciji EPIC-a.

Postoje različite opcije servisa u slučaju uključivanja više glavnih jela u odabrani menu.

U slučaju da želite izmene/dopune jelovnika pogledajte naš dopunski menu, koji se koristi ako želite sami da kreirate jelovnik, ili da izvršite delimične dopune/promene u paketu.

U slučaju da naznačite goste koji se hrane hrono, vegan, vegetarijanskom ishranom, ili poste – pripremamo specijalne obroke za naznačeni broj zvanica. Svi elementi su uklopivi u skladu sa željom klijenta, pa vas molimo da se obratite menadžeru prodaje za moguće kombinacije i korekcije u skladu sa vašim afinitetima i navikama u ishrani. Sve namirnice su I klase i pripremaju se neposredno pre serviranja. Normativ je 1000g po osobi.

Piće se služi po sistemu open bar bez ograničenja u količini.

Vreme trajanja zakupa sale / terase:

- 8h + 1h za venčanja do 300 zvanica
- 9h +1h za venčanja preko 300 zvanica