

DVA SVETA

PONUĐA PIĆA:

VODE:

- VRNJCI NEGAZIRANA VODA 1.0L STAKLO
- VRNJCI GAZIRANA VODA 1.0L STAKLO

SOKOVI:

- NEXT PREMIUM JABUKA
- NEXT PREMIUM JUICE
- NEXT PREMIUM BOROVNICA
- NEXT PREMIUM ANANAS

PRIRODNI SOKOVI:

- LIMUNANA
- SASSY WATER

GAZIRANI SOKOVI:

- COCA COLA 0.25L
- COCA COLA ZERO 0,25L
- BITTER LEMON 0.25L
- TONIC WATER 0.25L
- FANTA 0.25L
- ULTRA ENERGY 0.25

PIVA :

- AMSTEL
- BIRRA MORETTI
- HEINEKEN
- ZAJEČARSKO
- KRUŠOVICE
- LAŠKO

VINA :

- TRON CUVÉE BELO
- TRON CUVÉE ROSE
- TRON CUVÉE CRVENO
- SANTO ISIDRO PEGOES – BELO / ROSE / CRVENO
- KOVAČEVIĆ ORFELIN BELO
- KOVAČEVIĆ ORFELIN ROSE
- KOVAČEVIĆ ORFELIN CRVENO
- ALEKSIĆ NOSTALGIJA
- ALEKSIĆ MOZAIK
- ALEKSIĆ SEVDAH
- ERDEVİK TRI BELE KOZE
- ERDEVİK TRI ROZE KOZE
- DOJA PROKUPAC
- TAMJANIKA STOBI
- + 460 ETIKETA VINA PO ŽELJI KLIJENTA

SPIRITS:

- GRANTS / BALLANTINES / JOHNNIE WALKER
- SMIRNOFF
- MARTINI
- CAMPARI
- APEROL
- JEGERMEISTER
- GORKI LIST
- GORDON`S GIN / BEEFEATER GIN
- RAKIJE VOŽD – DUNJA , KAJSIJA, ŠLJIVA, VILJAMOVKA
- LIKEROLIKE RAKIJE ZA DAME – VOŽD JAGODA, MALINA, VIŠNJA, MEDOVAČA
- PRVIJENAC LOZOVA RAKIJA

KOKTELI:

- HUGO
- BLUE LAGOON
- LINCHBURG LEMONADE
- MOJITO
- MAI TAI
- COSMOPOLITAN
- CHERRY BITARIGNA
- JE P`EU
- + 60 RAZLIČITIH KOKTELA

TOPLI NAPITCI (BARISTA SERVICE):

- ESPRESSO
- LATTE
- CAPPUCCINO
- AMERICANO
- NESS FRAPPE
- IZBOR ČAJEVA
- KUVANO VINO SA KARANFILICEM I VANILOM

PONUDA HRANE:

HLADNO / TOPLA PREDJELA:

- NJEGUŠKA PEČENICA – SA NJEGUŠA
- PRŠUT – SA NJEGUŠA
- CROSTINI SA PATEOM OD VRGANJA
- BOLOGNESE LASAGNA CUBES
- GAUDA POLUTVRDI KAČKAVALJ
- RUSKA SALATA
- CROSTINI SA PATEOM OD DIMLJENOG NORVEŠKOG LOSOSA

- CEASAR ROLL WRAPS (CEASAR SALATA ROLOVANA U MINI TORTILJE)
- KISH LOREN KORPICE

SUPE, ČORBE I POTAŽI :

- TELEĆA ČORBA – PRILOG LAGER PAVLAKA-ŽUMANCE
- PILEĆA SUPA SA KNEDLAMA OD GRIZA
- JUNEĆA SUPA SA REZANCIMA
- VOJVOĐANSKA JAKA SUPA SA TRI VRSTE MESA I REZANCIMA
- POTAŽ OD PEČURAKA SA AROMATIČNIM KRUTONIMA
- POTAŽ OD BUNDEVE SA ULJEM LANA I PREPEČENOM GOLICOM
- POTAŽ OD BROKOLIJA SA PAVLAKOM
- POTAŽ OD PARADAJZ SA MASLINOVIM ULJEM I MOZARELLA KUGLICAMA

TOPLA JELA / GLAVNA JELA :

- TERIJAKI JUNETINA SA POVRĆEM / PIRINAČ
- PILETINA U SOSU OD PAVLAKE I PARMEZANA / PESTO PASTA
- JUNEĆI SOTE U SOSU OD ŠAMPINJONA I PAVLAKE / NJOKE
- PILECI KROKETI U AROMATICNOM POHU SA JOGURTOM I MENTOM / GRILOVANO POVRĆE

SALATE :

- SEZONSKA SVEŽA SALATA (BAŠTA SALATA NA LEDU)
- COBB SALATA (PARADAJZ, KRSTAVAC, COUS COUS, JAJA)
- VITAMINSKA SALATA
- IZBOR ZELENIH LOLA ROSSO-BIANCO SALATA
- CAPREZE SALATA (PARADAJZ, MOZZARELLA, MASLINOVO ULJE, BOSILJAK)

PECIVA:

- DOMAĆE PEČENI BELI-CRNI HLEB
- 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
- LOUNGE MUZIKA ZA ULAZ ZVANICA – LIVE SAX
- 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
- TRUBAČKI ORKESTAR “ARIZONA DREAM” UZ TORTU, UČESNICI I IZVOĐAČI U FILMU EMIRA KUSTURICE & GORANA BREGOVIĆA
- COOK ON SITE – SERVIS MINI ZALOGAJA ZA ZVANICE POSLE SERVISA TORTE
- 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
- 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,...)

- VAUČERI RENOMIRANIH SALONA ZA RENTAL VENČANICA SA POKLON VAUČEROM OD 50E/100E/-10% POPUSTA
- POPUSTI OD 10% NA TORTE U SLEDEĆIM SPECIJALIZOVANIM POSLASTIČARNICAMA : POCO LOCO, GOLUB, SUGAR MAMA, KOKI , HAND MADE
- 10% POPUST NA KOŠULJE ZA MLADOŽENJU I JOŠ 9 VAUČERA NA 10% ZA NAJBLIŽE ROĐAKE/KUMOVE/PRIJATELJE U TAILOR MADE SALONU ZA KOŠULJE, ODELA, CIPELE – MOJ KROJAČ
- FENIX PIROTEHNIKA – VATROMETI – 10%
- ECS – NENEX – LIMO SERVIS : 10% POPUST NA RENTAL
- POPUST NA FRIZURE / ŠMINKU – PANJKOVIĆ
- PHIBROWS JELENA MIŠOSKI STUDIO – 10% POPUST NA TRAJNU ŠMINKU
- DR.MAJA GLAMOUR ESTETIC – VRAČAR – NEINVAZIVNA HIRURGIJA / BOTOX – 10% POPUST
- PARKING ZA DO 150 VOZILA (PAX 400 ZVANICA)
- 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, ORKESTARA I ESTRADNIH ZVEZDA I POP IZVOĐAČA IZ REGIONA

DEKORACIJA:

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

- beli stolnjak, beli nadstolnjak
- drveni back wall za slikanje sa osnovnom postavkom cveća
- kružna pagoda za venčanja sa osnovnom postavkom cveća
- tekstilna bela salveta ili profesionalna papirna lux dizajnirana salveta,
- providne tiffany stolice na terasi,
- žičani zlatni holder za cveće,
- kliritni providni svećnjaci svećnjaci sa belim warm light svećama,
- kružno podmetač ogledalo za svećnjake/vaze
- light desing
- LED ekran 2,5m X 3,5m (antiflickering)
- 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 pića
- indoor vatrometi & suvi led za prvi ples
- šampanj suknja za piće dobrodošlice – uz doplatu (više informacija kod šefa servisa)
- white tree dekoracija sa mikro light rasvetom

CENA PO OSOBI : 42.- REAL OPEN CONCEPT TERASA (pokretni pergola krov koji otkriva sunčano/zvezdano nebo za 85 sekundi / pokretni automatizovani prozori koji se otvaraju za 25 sekundi)

CENE VAŽE ZA SALU / OPEN CONCEPT KROVNU TERASU EPIC-A ZA 2021./2022. GODINU

MINIMALNI BROJ ZVANICA: 180

U SLUČAJU MANJEG BROJA ZVANICA, CENE SU PROPORCIONALNO VEĆE U ODNOSU NA PRIKAZANU OSNOVICU ZA 180 OSOBA. VIŠE INFORMACIJA MOŽETE DOBITI OD MENADŽERA PRODAJE EPIC-A

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