

EPIC FULL FLAVOR

PONUĐA PIĆA:

VODE:

- VRNJICI NEGAZIRANA VODA 1,0L STAKLO
- VRNJICI GAZIRANA VODA 1,0L STAKLO

SOKOVI:

- NEXT PREMIUM JABUKA 0,25L
- NEXT PREMIUM JUICE 0,25L
- NEXT PREMIUM BOROVNICA 0,25L
- NEXT PREMIUM ANANAS 0,25L

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 0.25L

PIVA :

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

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

PENUŠAVAC:

- SCHLOSS CUVÉE 0,75L

SPIRITS:

- JAMESON
- JW RED
- SMIRNOFF
- JACK DANIELS
- MARTINI
- CAMPARI
- APEROL
- JEGERMEISTER
- TEQUILA SIERA SILVER
- GORKI LIST

- GORDON`S GIN / BEEFEATER GIN
- RAKIJE VOŽD DUNJA, ŠLJIVA, KAJSIJA
- LIKEROLIKE RAKIJE ZA DAME - VOŽD JAGODA, MALINA, VIŠNJA, MEDOVAČA
- PAUNOVA VILJAMOVKA 7 GODINA
- PAUNOVA TRAVARICA 3 GODINA
- LOZA PRVIJENAC

KOKTELI:

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

TOPLI NAPITCI (BARISTA SERVICE):

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

PONUĐA HRANE:

HLADNO / TOPLA PREDJELA:

- PRŠUT – SA NJEGUŠA
- KULEN IZ BEŠKE
- GARLIC BREAD
- SUVO – SOLJENA PEČENICA NA NJEGUŠA
- PIROTSKI POLUTVRDI SIR
- PILEĆA SALATA SA SALATNIM KREMOM I KISELIM JABUKAMA I MINI KORNIŠONIMA
- RUSKA SALATA
- MLADI KRAVLJI SIR
- PATE OD TUNE SA MLEVENIM MAMUT MASLINAMA
- CROSTINI SA GROGONZOLA SIROM, PUTEROM I GAVRINIM DŽEMOM OD KAJSIJE

SUPE, ČORBE I POTAŽI (JEDNA PO ŽELJI KLIJENTA)

- TELEĆA ČORBA – PRILOG LEGIR 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 MASLINOVI M ULJEM I MOZARELLA KUGLICAMA

TOPLA JELA / GLAVNA JELA

- SALTIMBOCCA ITALIANA (PIL FILE / PRŠUT / MOZZARELLA)
- AUSTRIJSKI WURST SA KAČKAVALJEM / KARAMELIZOVANI CRVENI LUK
- MINI BEČKE ŠNICLE
- RIŽOTO SA POVRĆEM I LOSOSOM

SALATE (DVE PO IZBORU KLIJENTA):

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

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
- LOUNGE MUZIKA ZA ULAZ ZVANICA – LIVE SAX
- A6 DIZAJNIRANI LEAFLET SA PONUDOM HRANE&PIĆA
- DJ KOJI PRATI PROTOKOL TOKOM CELE ZABAVE
- 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/V SOP/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 NAJBЛИŽE 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 : 45.- 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