

LOVE MENI ŠVEDSKI STO

Cena menija

Azzaro restorani su spoj tradicije duge 20 godina, modernog dizajna, prirode i tople atmosfere u kojoj možete uživati uz gastronomsku ponudu našeg uigranog tima kuvara. Od momenta kada pređete naš prag dočekaće vas tim profesionalaca koji će vam pomoći u planiranju svakog detalja vašeg posebnog dana. Budite sigurni da ste vašu proslavu poverili posvećenom timu koji se konsultuje sa kuvarima, fotografima, dekoraterima, najboljim poslastičarima, muzičarima i svima koji su tu da učestvuju u realizaciji.

Sa ponosom ističemo organizaciju proslave na otvorenom. Svojim gostima pružamo predivan pogled na Beograd sa posebnih lokacija na Novom Beogradu, Zemunu i na prelepoj Adi Ciganlji.

PREDJELA

Selekcija suhomesnatih proizvoda

Užička pršuta	Budimska kobasica
Dimljena pečenica	Sremski kulen
Dimljena čuretina	Casino šunka

Selekcija sira

Gauda	Paprika u pavlaci
Trapist	Urnebes
Marinirani zlatarski sir u maslinovom ulju	
Grčki feta sir sa pesto dressingom	
Kajmak kuglice sa susamom i vlašcem	

Hladno predjelo

Rolat od ajvara sa nadevom od milerama i praške šunke	Slana torta sa kačkavaljem i šunkom Mix maslina
---	--

Selekcija toplih peciva

Pita sa pečurkama	Pita sa zeljem
Pita sa sirom	Projice sa kajmakom
Pita sa mesom	Mafini sa kulenom

SALATE I OBROK SALATE

Srpska salata (salata od paradajza, krastavaca, crnog luka i ljute papričice)

Ruska salata (salata sa šunkom, povrćem, kiselim krastavčićima, majonezom i pavlakom)

Vitaminska salata (salata od sveže šargarepe, crvenog kupusa, puterice i celera sa dresingom od limunovog soka i maslinovog ulja)

Sezonska salata (salata od sezonskog povrća)

Kupus salata (salata od svežeg kupusa, sirčeta i ulja)

Paradajz salata (salata od paradajza, bosiljka i maslinovog ulja)

Krastavac salata (salata od svežeg krastavca, mirođije i maslinovog ulja)

Pečena ljuta paprika (salata od pečene ljute papričice, belog luka i ulja)

TOPLO PREDJELO

(odabir 1 od 2)

Lazanja Napoli (lazanje sa šunkom, gaudom, neutralnom pavlakom i pelatom)

Lazanja Vegeterijana (mix povrća)

GLAVNA JELA

Za vas služimo jela pripremljena u kuhinjama naših restorana, prepoznatljivim po pečenju spremljenom na tradicionalan način pod sačem, kao i roštiljskom mesu visokog kvaliteta sa domaćih farmi, koje se priprema na roštilju na čumur i tako postiže najbolju aromu i zadržava sočan ukus.

Azzaro grill (gurmanski uštipci sa kačkavaljem i šunkom, čevapi, kobasice, pileći file, pileći batak)

Pileći batak u bbq sosu (pileći batak u domaćem bbq sosu)

Oslić (fileti oslića sa dalmatinskim varivom)

PRILOG

Pekarski krompir

Aromatični rižoto

SELEKCIJA SVEŽEG HLEBA I PECIVA

(sveže toplo pecivo iz pekare našeg restorana)

U sklopu svakog restorana se nalazi kuhinja i pekara iz koje služimo sveže i vruće pecivo.

Domaće lepinje

Raženi hleb sa semenkama suncokreta i bundeve

Integralno pecivo sa kimom

SVEŽE SEZONSKO VOĆE

U slučaju da imate goste koji su na posebnom režimu ishrane (hrono, vegetarijanska, veganska, posna ishrana), pripremamo specijalne obroke za naznačeni broj zvanica.

Takođe, za starije goste može da se postavi sto u vidu set menija u slučaju da izaberete postavku švedskog stola.

PONUDA PIĆA

ESPRESSO

MINERALNA VODA

Gazirana i Negazirana

PRIRODNI SOKOVI

Jabuka, Breskva, Pomorandža, Borovnica, Ananas

BEZALKOHOLNA GAZIRANA PIĆA

Coca Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water

PIVO

Zaječarsko, Amstel

VODKA

Smirnoff

RAKIJA

Viljamovka, Kajsija, Šljivovica, Lozova rakija, Dunja

BITTER & VERMOUTH

Campari, GMG gin, Pelin, Vermut

VINA

Vino kuće (belo, rose, crveno)

Dodatna usluga: 4€ po osobi

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

PIVO

Heineken

Pogodnosti uključene u cenu

- Neograničenu konzumaciju hrane i pića u dogovorenom vremenu trajanja proslave.
- Moderno uređen apartman za potrebe organizatora.
- Ambijentalno, klupsko i led osvetljenje sa osobom zaduženom za rasvetu koja će vizuelno poboljšati atmosferu.
- Na raspolaganju vam je iskusni Event planer koji će vam od samog početka pomagati u planiranju i organizovanju vaših želja.
- U organizaciji vaše proslave uključeno je profesionalno osoblje sa dugoročnim iskustvom (hostese, konobari, barmeni, osoblje u kuhinji, paradni kuvar za švedskim stolom, higijeničarka, osoba zadužena za garderober kao i osoba zadužena za parking).
- Poredbine za bend dobiceće i preporuke za bendove sa najboljim ozvučenjem u gradu.
- Elegantnu dekoraciju sale prilagođenu vašem događaju.
- Omogućen parking za vaše goste.
- Profesionalni trubački orkestar po preporuci protokol menadžera.
- Angažovanje profesionalnog fotografa.
- Mogućnost organizovanja degustacije.
- Dečija igraonica kako bi gosti koji dolaze sa decom mogli da se opuste i uživaju u proslavi.
- Profesionalna ventilacija i klimatizacija.
- Korišćenje sefa.
- Članstvo u Azzaro Loyaliti club-u.

Pogodnosti za mladence

- Lux apartman koji je na raspolaganju mladencima tokom proslave.
- Penušavo vino za mladenački sto uz ceremoniju sečenja torte.
- Profesionalno obezbeđenje.
- U zelenoj oazi na Adi Ciganliji mladenci mogu zajedno zasaditi drvo ljubavi koje će ih zauvek podsećati na poseban dan u njihovom životu.

Otvoreni smo za svaki dogovor i eventualne posebne zahteve, jer brižljivo, zajedno sa vama, planiramo i organizujemo sve vrste proslava.

Vidimo se!