

Smokvica Gda

Ponuda za 2023.





Smokvica Ada

ADRESA: Ada Ciganlija (Makiška strana), lokal 11

KONTAKT: Slađana 063 86 48 480, Anđela 060 699 00 54

WEBSITE: www.smokvica-arkadia-events.com, www.smokvica.rs

MAIL: smokvicavencanja@gmail.com

KAPACITET: Minimalan broj gostiju 70, maksimalan 125 (za sedenje)

BAŠTA: na raspolaganju

PLAŽA: na raspolaganju

TAJMING: po vašoj želji

SERVIS: Standard-1 konobar na 15 gostiju, osoblje uniformisano

MENI: švedski sto

DOGOVORI UVEZI HRANE: ponuđeni predlozi menija
podložni su promenama prema želji.

PIĆE: Pored pića koja su uključena u menije mladenci mogu doneti piće koje žele uz fiskalni račun za donešena pića i akcizne markice na istim

DEKORACIJA: u cenu uključeni - stolnjaci (beli ili crni), salvete po izboru, brojevi za stolove standardni

MUZIKA: u vašem angažmanu.

Možemo vam ponuditi preko 25 bendova sa kojima imamo dobru saradnju...

FOTO EKIPE:

- NIKOLA RUDIC www.nikolarudic.com - Nikola 0631028086
- MILOŠ GAVRILOVIĆ www.milosgavrilovicweddings.com 064 2629787
- Memories by Bata www.fotobata.rs 064 1507644
- FOTO TAJNA www.fototajna.com - Mitar 063269299
- FOTO SALE Aleksandar Jancevic 0653291164; FB: photo sale
- PEDJA VUCKOVIC wedding photographer (facebook, instagram) 069 2366099
- LOU LOU www.studio-loulou.com - Srdjan 0605615249
- NIKOLA RADULOVIĆ www.nikolaradulovic.com 064 2317973
- DJOKOVIC&DJORDJE www.djokovicdjordje.com Djordje +38166211120
- FVS www.fotovideo.rs - Dragan 064 386600 i 062 765107
- SINIŠA TRIFUNOVIĆ instagram @sinisa.trifunovic.weddings 062 615412
- NEBOJŠA MRĐA instagram @mrdjaphoto 065 2515785

SNIMANJE/VIDEO: • VIZ PRODUKCIJA instagram @vizprodukcija Vladimir 065 9873555

AGENCIJA ZA DEKORACIJU: www.arkadia.rs

facebook: Arkadia Organizacija Dekoracija Vencanja (album JUICY AS SMOKVICA)

Ponuda švedski sto



I.)

HRANA:

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatam i dižon senfom

Italijanska kuvana šunka

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravlji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim

paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Glavno jelo : izbor od 4 glavna jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začинима i jogurtom

“Rotisserie” pilići sa Portugalskom marinadom

Lagano pečen- rolovan pileći bataak punjen sa

gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)

Fileti pastirmke sa čimićuri salsom

Barbeque svinjski vrat

Prilozi uz glavno jelo

Pečeno povrće

Basmati pirinač kuvan na pari

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska

Kupus salata

Mediterranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom

Kapreze salata

Korpa sezonskog voća

PIĆE:

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ

i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Žestoka domaća pića: pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica

Vina: Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka

Prosecco: 3 flaše





Ponuda švedski sto

2.)

HRANA:

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made Namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatom i dižon senfom

Italijanska kuvana šunka

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravlji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Glavno jelo : izbor od 4 glavna jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začинима i jogurtom

“ Rotisserie” pilići sa Portugalskom marinadom

Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)

Fileti pastirmke sa čimićuri salsom

Barbeque svinjski vrat

Prilozi uz glavno jelo

Pečeno povrće

Basmati pirinač kuvan na pari

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska

Kupus salata

Mediterranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom

Kapreze salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar soso, hrskava slanina, krutoni hleba...)

Korpa sezonskog voća

PIĆE:

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ

i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca Cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Žestoka domaća pića: pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak, viski BALLANTINES

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka

Prosecco: 5 flaša





Ponuda švedski sto



3.)

HRANA:

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Home made namazi

Domaći ajvar

“Labane” sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Puter za začinskim biljem

Pileći pate sa domaćim dzemom od šljiva

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatam i dižon



senfom

Domaća pršuta

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Domaći mladi kravlji sir sa maslinovim uljem

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Holandski gauda sir

Gorgonzola sir

Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljene njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Panko piletina sa slatko ljutom sosom

Glavno jelo: izbor od 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća “Saltimboka” (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

“Bombay butter” piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začинима i jogurtom

“Rotisserie” pilići sa Portugalskom mainadom

Rigatoni sa pesto sosom i brokolijem

Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)

Fileti pastirmke sa ćimićuri salsom

Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

Prilozi uz glavno jelo

Pečeno povrće

Basmati pirinač kuan na pari

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska

Kupus salata

Mediterranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom

Kapreze salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, hrskava slanina, krutoni hleba...)

Rukola sa čeri paradajzom i parmezanom

Korpa sezonskog voća

PIĆE:

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ

i negazirana Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca Cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

i flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića:

pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, Martini, Campari, Jeger, viski BALLANTINES

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka i Italijanski PRIMITIVO Puglia i CHARDONNAY Puglia

Prosecco

Kokteli za dobrodošlicu



Ponuda švedski sto

4.)

HRANA:

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom
Toskanski tamni hleb sa tapenadom od maslina

Home made namazi

Domaći ajvar
"Labane" sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem
Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom
Puter za začinskim biljem
Paradajz salsa
Pileći pate sa domaćim dzemom od šljiva
Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatam i dižon senfom
Dimljeni svinjski vrat
Italijanska pršuta
Peglani celjanski kulen
Suvo soljena svinjska pečenica
Domaći mladi kravlji sir sa maslinovim uljem
Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem
Holandski gauda sir
Gorgonzola sir



Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)
Naše ručno pravljenе njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom
Pituljice sa sirom
Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom
Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor od 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom
Pileća "Saltimboka" (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)
"Bombay butter" piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začинима i jogurtom
"Rotisserie" pilići sa Portugalskom marinadom
Rigatoni sa pesto sosom i brokolijem
Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka
Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)
Losos sa terijaki sosom
Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva
Thai Red Curry (sa piletinom, mladim lukom, šargarepom, kefir lajmom, korijanderom, kikirikijem, kokosovim mlekom i đumbirom)
Ćuretina u krem sosu sa ručno pravljenim njokama
Bbq svinjska rebra
Lagano dinstana jeneća podkolenica (ribić)

Prilozi uz glavno jelo

Grilovano povrće
Prženi pirinač sa jajima i kineskim povrćem
Pomfrit
Pekarski krompir
Salate
Šopska salata

Kupus salata
Mediterranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom
Kapreze salata
Cezar salata (iceberg salata, cezar sos, hrskava slanina, krutoni hleba...)
Rukola salata sa čeri paradajzom i parmezanom

Korpa sezonskog voća

PIĆE:

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ i negazirana Aqua Viva

Kafe

Bezalkoholna pića: Coca Cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Energy drink RED BULL

Piva točena: Birra Moretti, flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića: pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEF-EATHER džin, martini, kampari, jeger, Baileys viski BALLANTINES, JACK DANIELS

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka i Italijanski PRIMITIVO Puglia i CHARDONNAY Puglia

Prosecco

Kokteli CUBA LIBRE, MOJITO



Ponuda švedski sto

5.)

HRANA:

Hleb

Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

Tamni toskanski hleb sa maslinama

Home made namazi

Domaći ajvar

"Labane" sir (libanski krem sir od jogurta) sa maslinovim uljem

Urnebes sa ljutom i dimljenom paprikom

Puter sa tartufima

Paradajz salsa

Pileći pate sa domaćim dzemom od šljiva

Domaći humus (blisko-istočni namaz od leblebije)

Hladno predjelo servirano na velikim drvenim daskama

Lagano dimljeni rozbif serviran sa maslinovim uljem, balzamikom, rukola salatoma i dižon senfom

Dimljeni svinjski vrat

Italijanska pršuta

Peglani celjanski kulen

Suvo soljena svinjska pečenica

Parmezan 16 meseci star

Ementaler

Bri sir sa orasima

Gorgonzola sir

Marinirana feta sa bosiljkom, origanom, suvim paradajzom i svežim začinskim biljem

Suve smokve

Marinirane masline



Toplo predjelo

Falafel (tradicionalni Izraelski uštipci)

Naše ručno pravljenе njoke zapečene sa rikota spanaćem i parmezanom

Pituljice sa sirom

Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom

Panko piletina sa slatko ljutim sosom

Glavno jelo: izbor od 5 glavnih jela

Lazanja od sveže testenine sa sosom bolonjez i bešamel sosom

Pileća "Saltimboka" (piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od vina)

"Bombay butter" piletina – sočna piletina marinirana sa indijskim začинима i jogurtom

"Rotisserie" pilići sa Portugalskom marinadom

Rigatoni sa pesto sosom i brokolijem

Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa

gorgonzolom u sosu od pečenja

Piletina u sosu od pečuraka

Roštilj (čevapi, kobasica, rolovana piletina)

Losos sa terijaki sosom

Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

Thai Red Curry (sa piletinom, mladim

lukom, šargarepom, kefir lajmom, korijanderom, kikirikijem, kokosovim mlekom i djumbirom)

Čuretina u krem sosu sa ručno pravljenim njokama

Bbq svinjska rebra

Lagano dinstana jeneća podkolenica (ribić)

Prilozi uz glavno jelo

Grilovano povrće

prženi pirinač sa jajima i kineskim povrćem

Pomfrit

Pekarski krompir

Salate

Šopska salata

Kupus salata

Mediterranska pasta salata sa feta sirom, maslinama i kaprom

Kapreze salata

Cezar salata (iceberg salata, cezar soso, hrskava piletina, krutoni hleba ...)

Rukola salata sa čeri paradajzom i parmezanom

Korpa sezonskog voća

PIĆE:

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ i negazirana

Aqua Viva

Kafe, čajevi

Bezalkoholna pića: Coca Cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Energy drink RED BULL

Piva točena: Birra Moretti

flaširana HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića:

pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, vinjak, BEEFEATHER džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, viski BALLANTINES, JACK DANIELS

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka i KOVAČEVIĆ Chardonnay & Aurelius

Kokteli: CUBA LIBRE, MOJITO, COSMOPOLITEN

Prosecco



Ponuda švedski sto

6.) ORIJENTALNI MENI

HRANA:

Toplo predjelo:

Falafel

Marokanske cigare – punjene jagnjetinom i piletinom, kuminom i korijanderom

Orijentalne mezze:

Humus sa prilozima - dinstane pečurke, meso začinjeno kuminom i mlevenom paprikom, kuvana jaja, svež paradajz, kiseli krastavci i masline.

Tabule salata

Grilovani patlidžan sa tahina sosom, belim lukom i limunom

Grilovani patlidžan sa paradajzom i svežom nanom

Topla salata sa leblebijom i kuminom

Sveža salata od više vrsta paradajza, ljutom paprikom i korijanderom

Libanska Fatuš salata

Tahini salata

Grill:

Grilovani ćevapi (100% govedina) sa pinjoli-ma, kuminom, svežom nanom, korijanderom i mlevenom paprikom

Grilovani pileći batak - Shawarma style

Grčki Suvlaki od svinjetine, začinjen origanom, limunom i maslinovim uljem

Libanska pileтина – pileтина pečena sa kožom sa libanskim mixom začina

Biftek ražnjići, marinirani sa korom od limuna, narandžom, kuminom, belim lukom, peršunom i sirupom od nara (dodatno 4e po osobi)



Topli prilozi:

“M’đadra” – beli pirinač, lagano kuan, sa sočivom

Domaći, ručno seckan “tick cut” pomfrit

Hleb

Libanski tanki hleb sa maslinovim uljem i peršunom

Crni hleb

Domaća fokaća

PIĆE:

Limunana

Vode: gazirana KNJAZ MILOŠ i negazirana Aqua Viva

Kafe

Bezalkoholna pića: koka kola, fanta, tonic, bitter lemon

Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica

Piva točena: Birra Moretti

Piva flaširana: HEINEKEN

Strana i domaća žestoka pića: pelinkovac, vermut, ABSOLUT votka, BEEFEATER džin, vinjak, viski BALIANTINES, martini, CAMPARI, JEGERMAISTER

Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

Vina: Italijanski PRIMITIVO Puglia i CHAR-DONNAY Puglia i KOVAČEVIĆ

Prosecco: 5 flaše

7.) MENI ŠEFA KUHINJE

Meni koji pravite zajedno sa našim šefom kuhinje.

Neka Vaši gosti uživaju u našim specijalitetima, koje ste Vi izabrali.

Izaberite Vaša omiljena jela iz jelovnika svih Smokvica.

NAPOMENA: U mogućnosti smo da vam sastavimo menije i izbore pića koji su van ovih ponuda, samo po vašoj meri... Imali smo proslave u kojoj su mladenci potpuno izmenili menije... služili smo i samo biftek na švedskom stolu, a imali smo i švedski sto potpuno bez mesa :)... pravili smo internacionalna jela prema njihovim receptima... organizovali koktel majstore...

Za sve dodatne ponude možete nam se obratiti, pa ćemo zajedno da napravimo jedinstven izbor pića i hrane samo za vas.





SMOKVICA SPECIJALI:
Mogući dodaci na svaki meni iz ponude

Odležao Biftek lagano pečen u komadu sečen ispred Vas

Pečenje od španskih malih prasića servirano vruće

Tradicionalno jagnjeće pečenje sa ražnja

Pečena odležana Holandska rozbratna sečena ispred Vas

POPUSTI I NAPOMENE:

-1.7.-31.8.2023 proslava može da počne samo posle 19h, zbog sezone kupanja na Adi
Popusti se ne sabiraju

PLAĆANJE SE VRŠI U DINARSKOJ PROTIVVREDNOSTI NA DAN UPLATE



Sladana 063 86 48 480

Anđela 060 699 00 54

SMOKVICA ADA

Ada Ciganlija (Makiška strana), lokal 11

Mail: smokvicavencanja@gmail.com

www.smokvica-arkadia-events.com, www.smokvica.rs

DOBRO DOŠLI!

