



# RESTORAN SMOKVICA AIRPORT CITY

PONUDE ZA VENČANJA

2025.





# O NAMA

---

Zaista je jedinstvena prilika organizovati venčanje u srcu Novog Beograda, unutar prestižnog Airport City-a. Ovaj prostor, inače poznat kao epicentar poslovnih aktivnosti, tokom vikenda se transformiše u savršenu kulisu za vaš najvažniji dan.

Prednost je što Airport City postaje ekskluzivno vaš, bez uobičajene gužve, omogućavajući vam da izaberete idealnu lokaciju za ceremoniju - bilo da je to glavna aleja, idilični prostor ispod lipe ili pored čuvene fontane.

Smokvica Airport City ne nudi samo izuzetan prostor, već i kompletnu profesionalnu podršku kroz usluge organizatora venčanja koji su tu da osiguraju da svaki detalj vašeg dana bude savršen, omogućavajući vam da se bezbrižno posvetite svojim gostima i potpunosti uživajte u svojoj proslavi.



# O NAMA

---

## KONTAKT INFORMACIJE

- Adresa: Airport City, Omladinskih Brigada 90a, Novi Beograd
- Kontakt Osoba: Sladana, Telefon: 063 86 48 480
- Web: [www.smokvica-arkadia-events.com](http://www.smokvica-arkadia-events.com)
- Email: [smokvicavencanja@gmail.com](mailto:smokvicavencanja@gmail.com)

## KAPACITET RESTORANA I OKRUŽENJE

- Kapacitet: Do 190 mesta za sedenje
- Parking: Parking sa profesionalnim obezbeđenjem, za sve goste
- Bašta: Na raspolaganju 300m<sup>2</sup>

## BENEFITI

- Vreme početka proslave prema vašoj želji
- Servis: Standard - 1 konobar na 15 gostiju za ekspresnu uslugu; Uniformisano osoblje
- Više načina služenja hrane: Švedski sto ili set meni
- Mogućnost dogovora: Ponudeni predlozi meni-a podložni su promenama prema želji
- Piće: Mladenci mogu doneti piće koje žele uz fiskalni račun i akcizne markice

## DEKORACIJA I MUZIKA

- Dekoracija: Reflektori za atmosferu, salvete, stolnjaci (beli ili crni), brojevi za stolove uključeni u cenu
- Muzika: Bez uslovljavanja, uz preporuku bendova sa kojima imamo dobru saradnju
- Preporuka agencije za dekoraciju: Arkadia - [www.arkadia.rs](http://www.arkadia.rs), [@arkadia.events](https://www.instagram.com/arkadia.events)



# ŠVEDSKI STO MENI 1

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## 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 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 začinima i jogurtom
- Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja
- Piletina u sosu od pečuraka
- Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)
- Fileti pastrmke sa ćimićuri salsom
- Barbeque svinjski vrat

## Prilozi uz glavno jelo

- Pečeno povrće
- Basmati pirinač kivan na pari
- Pomfrit
- Pekarski krompir

## Salate

- Šopska
- Kupus salata
- 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:

- Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)
- Prosecco: 3 flaše

# ŠVEDSKI STO MENI 2

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## 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
- 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

### Glavno jelo: izbor 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 začinima i jogurtom
- Lagano pečen- rolovan pileći batac punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja
- Piletina u sosu od pečuraka
- Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)
- Fileti pastrmke sa ćimićuri salsom
- Barbeque svinjski vrat

### Prilozi uz glavno jelo

- Pečeno povrće
- Basmati pirinač kuvan na pari
- Pomfrit, pekarski krompir

### Salate

- Šopska
- Kupus salata
- 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

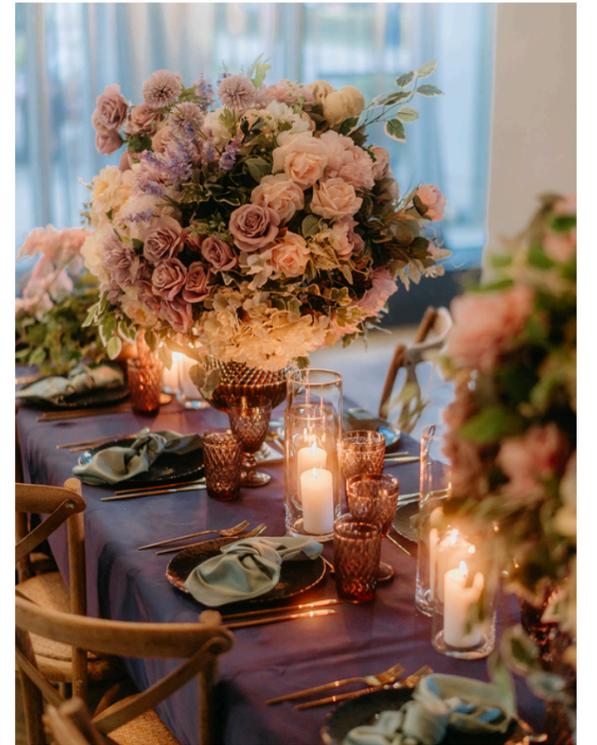
### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, vermut, votka, džin, vinjak, viski Ballantines
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

### Vina:

- Drašković vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)
- Prosecco: 5 flaša

### Kokteli za dobrodošlicu



# ŠVEDSKI STO MENI 3

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## 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
- 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 ljutim sosom

### Glavno jelo: izbor 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 začinima i jogurtom
- Rigatoni sa pesto sosom i brokolijem
- Lagano pečen- rolovan pileći batak punjen sa gorgonzolom u sosu od pečenja
- Piletina u sosu od pečuraka
- Roštilj (ćevapi, kobasica, rolovana piletina)
- Fileti pastrmke sa ćimićuri salsom
- Pečeni svinjski but u sosu od tamnog piva

### Prilozi uz glavno jelo

- Pečeno povrće
- Basmati pirinač kuvan na pari
- Pomfrit
- Pekarski krompir

### Salate

- Šopska
- Kupus salata
- 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

#### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Viski Ballantines
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

#### Vina:

- Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
- Prosecco

#### Kokteli za dobrodošlicu

# ŠVEDSKI STO MENI 4

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## 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
- 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 kuleni, suvo soljena svinjska pečenica
- Domaći mladi kravljaci 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 rikotom spanaćem i parmezanom
- Pituljice sa sirom
- Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom
- Panko piletina sa slatko ljutim sosom

## Glavno jelo: izbor 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 začinima i jogurtom
- Rigatoni sa pesto sosom i brokolijem
- Lagano pečeni- rolovan pileći batak 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
- 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
- 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, čajevi

### Bezalkoholna pića:

- Coca Cola, Fanta, Tonic, Bitter lemon
- Sokovi NEXT: jabuka, đus, borovnica
- Energy drink Red Bull

### Piva:

- Točena Birra Moretti, flaširana Heineken

### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, vermut, Absolut votka, vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, Viski Ballantines, Jack Daniels
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

### Vina:

- Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
- Prosecco

### Kokteli:

Cuba Libre, Mojito

# ŠVEDSKI STO MENI 5

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## 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 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 salatam i dižon senfom
- Dimljeni svinjski vrat, italijanska pršuta, peglani celjanski kuleni, 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 pravljene njoke zapečene sa rikotom spanaćem i parmezanom
- Pituljice sa sirom

- Prolećne rolnice sa povrćem i soja sosom
- Panko piletina sa slatko ljutim sosom

### Glavno jelo: izbor 5 glavnih jela

- Laganja 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 začinima i jogurtom
- 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
- 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
- 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

#### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, viski Ballantines, Jack Daniels
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

#### Vina:

- Vinarija Kovačević, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
- Prosecco

#### Kokteli:

Cuba Libre, Mojito, Cosmopolitan





# SET MENI 1

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## HRANA:

### Mezze tanjir

- Peglani celjski kulen
- Crnogorski dimljeni svinjski vrat
- Mladi kravljji domaći sir
- Holandska Gauda
- Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom
- Torinski domaći grisini
- Pileća salata
- Paprika u pavlaci

### Izbor čorbi - (jedna po vašem izboru)

- Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

### Izbor glavnih jela (Izbor 4 vrste mesa)

- Rolovane pileće grudi u kajmak sosu
- Svinjski vrat u BBQ sosu
- Mesa sa roštilja: ćevapi, pileće belo, kobasica, rolovana piletina

\*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

### Izbor salata - (dve po vašem izboru)

- Šopska salata, mešana zelena, kupus salata

## Hleb

- Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

## 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:

- Birra Moretti

### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Votka, Vinjak
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica,

### Vina:

- Draškovic vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)
- Prosecco 3 flaše



# SET MENI 2

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## HRANA:

### Mezze tanjir

- Peglani celjski kulen
- Crnogorski dimljeni svinjski vrat
- Mladi kravlji domaći sir
- Holandska Gauda
- Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom
- Torinski domaći grissini
- Pileća salata
- Paprika u pavlaci

### Korpa toplog peciva

- Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, ćabata hleb sa maslinama

### Izbor čorbi - (jedna po vašem izboru)

- Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

### Izbor glavnih jela (Izbor 4 vrste mesa)

- Pileća Saltimboka (pileći file sa pršutom u vinskom sosu)
- Svinjski vrat u BBQ sosu
- Mesa sa roštilja: ćevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina

\*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

### Izbor salata - (dve po vašem izboru)

- Šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

## Hleb

- Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

## 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:

- Birra Moretti

### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Votka, Vinjak, Džin, Viski Ballantines
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

### Vina:

- Draškovic vinarija (Chardonnay Rose, Frankovka)
- Prosecco 5 flaša

Kokteli za dobrodošlicu



# SET MENI 3

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

HRANA:

**Mezze tanjir**

- Peglani celjski kulen
- Crnogorski dimljeni svinjski vrat
- Mladi kravlji domaći sir
- Holandska Gauda
- Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom
- Torinski domaći grissini
- Pileća salata
- Paprika u pavlaci

**Korpa toplog peciva**

- Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, čabata hleb sa maslinama

**Izbor toplih predjela - (jedno po vašem izboru)**

- Grčke sarmice
- Kiš loren sa slaninom i lukom
- Grčka musaka sa plavim patlidžanom i sirom
- Lazanje

**Izbor čorbi - (jedna po vašem izboru)**

- Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

**Izbor glavnih jela (Izbor 4 vrste mesa)**

- Libanska piletina sa humusom i tabule salatom
- Rolovani svinjski kare punjen šunkom, sirom i kajmak sosom
- Mesa sa roštilja: ćevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina

\*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

**Izbor salata - (dve po vašem izboru)**

- Šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

**Hleb**

- Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

**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

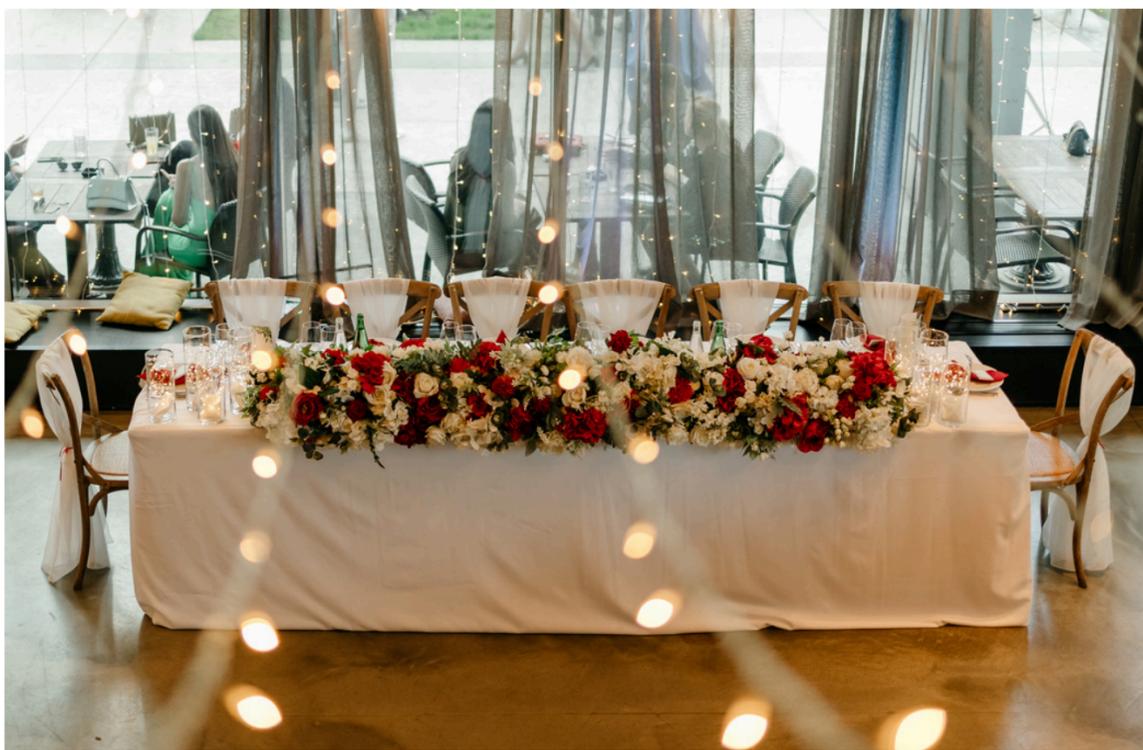
**Žestoka domaća pića:**

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Viski Ballantines
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

**Vina:**

- Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
- Prosecco

Kokteli za dobrodošlicu





# SET MENI 4

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

**HRANA:**

**Mezze tanjir**

- Italijanska pršuta
- Crnogorski dimljeni svinjski vrat
- Mladi kravlji domaći sir
- Holandska Gauda, Brie sir
- Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom
- Torinski domaći grissini
- Pileća salata
- Paprika u pavlaci

**Korpa toplog peciva**

- Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, ćabata hleb sa maslinama

**Izbor toplih predjela - (jedno po vašem izboru)**

- Grčke sarmice
- Kiš loren sa slaninom i lukom
- Grčka musaka sa plavim patlidžanom i sirom

**Izbor čorbi - (jedna po vašem izboru)**

- Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

**Izbor glavnih jela (Izbor 4 vrste mesa)**

- Čureći file u sosu od gorgonzole
- Bavarske kobasice sa sirom
- Meso sa roštičlja: ćevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina
- Aromatična piletina sa njokama

\*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

**Prilog**

- grilovano povrće

**Izbor salata - (dve po vašem izboru)**

- Šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

**Hleb**

- Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

**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 i flaširana Heineken

**Žestoka domaća pića:**

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, Viski Ballantines, Jack Daniels
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

**Vina:**

- Italijansko vino Chardonnay Puglia, Primitivo Puglia, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
- Prosecco

**Kokteli:**

- Cuba Libre, Mojito



# SET MENI 5

CENE ZAVISE OD TERMINA SVADBE

## HRANA:

### Mezze tanjir

- Italijanska pršuta
- Crnogorski dimljeni svinjski vrat
- Mladi kravljji domaći sir, holandska Gauda, Brie sir
- Brusketi sa pečenim i suvim paradajzom
- Torinski domaći grissini
- Pileća salata, paprika u pavlaci

### Korpa toplog peciva

- Pita sa sirom, pita sa pečurkama, proja, ćabata hleb sa maslinama

### Izbor toplih predjela - (jedno po vašem izboru)

- Pasta sa brokolijem
- Rižoto sa plodovima mora
- Grčke sarmice
- Pohovana panko piletina

### Izbor čorbi - (jedna po vašem izboru)

- Teleća čorba, paradajz čorba, potaž od pečuraka

### Izbor glavnih jela (Izbor 4 vrste mesa)

- Rolovana ćuretina
- Juneći osobuko
- Teletina ispod sača
- Pileći file u pikantno slatkom sosu
- Meso sa roštičlja: ćevapi, bela vešalica, kobasica, rolovana piletina

\*napomena: sva jela se služe uz domaći pekarski krompir, pomfrit i korpu hleba

## Prilog

- aromatizovani krompir pire, pečeni krompir u foliji sa kajmakom, grilovano povrće

### Izbor salata - (dve po vašem izboru)

- Rukola salata sa čeri paradajzom, šopska salata, mešana zelena salata, kupus salata

## Hleb

- Domaća fukaća hleb sa maslinovim uljem i origanom

### 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 i flaširana Heineken

### Žestoka domaća pića:

- Pelinkovac, Vermut, Absolut votka, Vinjak, Beefeather džin, Martini, Campari, Jeger, Baileys, Viski Ballantines, Jack Daniels
- Rakije: loza, kajsijevača, šljivovica, viljamovka, dunja

### Vina:

- Vinarija Kovačević, Vinarija Drašković: Chardonnay, Rose, Frankovka
- Prosecco

### Kokteli:

- Cuba Libre, Mojito, Cosmopolitan



# FOTO I VIDEO EKIPE

## SA KOJIMA SARADUJEMO:

---

### FOTO:

1. [NIKOLA RUDIĆ](#)
2. [MIHAJLO ČKOVRIĆ](#)
3. [PRAGMA WEDDINGS](#)
4. [MILOŠ GAVRILOVIĆ](#)
5. [STEFAN STEVIĆ](#)
6. [BOJAN REDŽEPOVIĆ](#)
7. [NEBOJŠA TATOMIROV](#)
8. [MEMORIES BY BATA](#)
9. [FOTO TAJNA](#)
10. [ĐOKOVIĆ&ĐORĐE](#)
11. [SAŠA ADAMOVIĆ](#)
12. [FVS](#)
13. [SINIŠA TRIFUNOVIĆ](#)
14. [VREBAC WEDDINGS](#)

### VIDEO:

1. [DEUS WEDDINGS](#)
2. [FRAME & SOUL](#)
3. [MARKO TODOROVIĆ](#)
4. [NIKOLA RUDIĆ](#)

# NAPOMENA

*Razumemo jedinstvenost vašeg događaja i želimo da istaknemo fleksibilnost i spremnost da prilagodimo naše ponude hrane i pića vašim afinitetima, osiguravajući da svaki aspekt vašeg slavlja odražava vaš lični stil i preferencije.*

*Ponosni smo što smo sa našim parovima kreirali potpuno prilagođene ponude menija, od ekskluzivnih jela, vrhunskih bifteka do kompletnih menija bez mesa, kao i na pripremu internacionalnih specijaliteta prema originalnim receptima naših klijenata.*

*Pored svega, uvek možemo za vas angažovati profesionalnog koktel majstora koji će dodati novu dimenziju gastronomskoj ponudi.*

*Dodatni benefit za proslavu venčanja u Smokvica Airport City-u su i različiti oblici popusta tokom posta, petkom, kao i za proslave organizovane u zimskom periodu, što vam omogućava da isplanirate vaš događaj po još povoljnijim uslovima.*

*Napominjemo da se plaćanje vrši u dinarskoj protivvrednosti, prema srednjem kursu eura kod NBS na dan uplate.*

# **DOBRO DOŠLI!**

---

**SMOKVICA**

**Airport City**

**Omladinskih brigada 90a, 11070 Novi Beograd**

**Tel:**

**Sladana 063 86 48 480**

**Mail: [smokvicavencanja@gmail.com](mailto:smokvicavencanja@gmail.com)**

**[www.smokvica-arkadia-events.com](http://www.smokvica-arkadia-events.com)**