



SVADBENI MENI



① HLADNO PREDJELO

(dimljena govedina,sudžuk,pureća šunka,
dvije do tri vrste sira,dekoracija)

②

TOPLO PREDJELO Po izboru jedna stavka

- ~~~~~
-Govedja supa sa mesom i tjesteninom
-Kokošija supa sa tjesteninom
-Teleća čorba
-Pileća čorba sa povrćem
-Madjarska gulaš čorba
-Begova čorba
-Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

GLAVNO JELO

③ Pečenje jagnjeće sa prilogom Hrskava rolovana piletina sa prilogom

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.



UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~bijelo vino i crveno vino
 - ~sokovi (cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj)
 - ~pivo točeno,radler
 - ~domaće rakije (šljiva)
 - ~aperitivi(lavov,pelinkovac,crvena vodka)
 - ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka)
 - ~voda negazirana i mineralna voda
 - ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete

MENI:2-2

Cijena kompletne usluge iznosi **50** km
po osobi.

2024



SVADBENI MENI



① HLADNO PREDJELO

~~~~~

(dimljena govedina,sudžuk,pureća šunka,  
dvije do tri vrste sira,dekoracija)

## ② TOPLO PREDJELO Po izboru jedna stavka

- ~~~~~
- Govedja supa sa mesom i tjesteninom
  - Kokošija supa sa tjesteninom
  - Teleća čorba
  - Pileća čorba sa povrćem
  - Madjarska gulaš čorba
  - Begova čorba
  - Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

## GLAVNO JELO

~~~~~

③ Hrskava rolovana piletina i dinstana junetina na jednom ovalu sa prilogom Pečenje jagnjeće sa prilogom

Miješana sezonska salata
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.



UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~bijelo vino i crveno vino
 - ~sokovi (cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj)
 - ~pivo točeno,radler
 - ~domaće rakije (šljiva)
 - ~aperitivi(lavov,pelinkovac,crvena vodka)
 - ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka)
 - ~voda negazirana i mineralna voda
 - ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete

MENI:3-3

Cijena kompletne usluge iznosi **52** km
po osobi.

2024



SVADBENI MENI



① HLADNO PREDJELO

~~~~~

(dimljena govedina, sudžuk, pureća šunka,  
dvije do tri vrste sira, dekoracija)

## GLAVNO JELO

~~~~~

③ Pečenje jagnjeće sa prilogom Dinstana junetina sa prilogom

-sa sosom od šampinjona
ili

-sa paradajiz sosom

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.

② TOPLO PREDJELO

Po izboru jedna stavka

~~~~~

- Govedja supa sa mesom i tjesteninom
- Kokošija supa sa tjesteninom
- Teleća čorba
- Pileća čorba sa povrćem
- Madjarska gulaš čorba
- Begova čorba
- Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

## UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~bijelo vino i crveno vino
  - ~sokovi (cola, fanta, narandža, jabuka, ledeni čaj)
  - ~pivo točeno, radler
  - ~domaće rakije (šljiva)
  - ~aperitivi (lavov, pelinkovac, crvena vodka)
  - ~žestoka pića (stock, konjak, bijela vodka)
  - ~voda negazirana i mineralna voda
  - ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete



## MENI:4-4

# 2024

Cijena kompletne usluge iznosi **55** km  
po osobi.

# SVADBENI MENI



## ① HLADNO PREDJELO

(dimljena govedina, sudžuk, pureća šunka,  
dvije do tri vrste sira, dekoracija)

## ② TOPLO PREDJELO Po izboru jedna stavka

- ~~~~~  
-Govedja supa sa mesom i tjesteninom  
-Kokošija supa sa tjesteninom  
-Teleća čorba  
-Pileća čorba sa povrćem  
-Madjarska gulaš čorba  
-Begova čorba  
-Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

## GLAVNO JELO

~~~~~

③ Pečenje teleće sa prilogom Roštilj sa 4 stavke mesa serviran zajedno sa gordon blue sa prilogom

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.



UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~bijelo vino i crveno vino litar
- ~kupinovo vino 0,7l ,šampanjac(sekt)
 - ~sokovi(cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj)
 - ~pivo po želji dvije vrste i radler koji je u ponudi od kuće 0,5l
 - ~domaće rakije(šljiva,dunja)
 - ~aperitivi(lavov,pelinkovac,jagertraum,crvena vodka)
 - ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka,gin)
 - ~voda negazirana i mineralna voda
 - ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete



MENI:5-5

Cijena kompletne usluge iznosi **58** km
po osobi.

2024



SVADBENI MENI



① HLADNO PREDJELO

~~~~~  
(dimljena govedina,sudžuk,pureća šunka,  
dvije do tri vrste sira,dekoracija)

## ② TOPLO PREDJELO Po izboru jedna stavka

- ~~~~~  
-Govedja supa sa mesom i tjesteninom  
-Kokošija supa sa tjesteninom  
-Teleća čorba  
-Pileća čorba sa povrćem  
-Madjarska gulaš čorba  
-Begova čorba  
-Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

## GLAVNO JELO

~~~~~  
③ Hrskava rolovana piletina i dinstana junetina na jednom ovalu
sa prilogom
Rolovana teletina sa prilogom

④ Pečenje jagnjeće na upit konobara forleguje se
45 min posle izdavanja glavnog jela

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.



UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~bijelo vino i crveno vino litar
- ~kupinovo vino 0,7l ,šampanjac(sekt)
- ~sokovi(cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj)
- ~pivo po želji dvije vrste i radler koji je u ponudi od kuće 0,5l
- ~domaće rakije(šljiva,dunja)
- ~aperitivi(lavov,pelinkovac,jagertraum,crvena vodka)
- ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka,gin)
- ~voda negazirana i mineralna voda
- ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete

MENI:6-6

2023

Cijena kompletne usluge iznosi **63** km
po osobi.

SVADBENI MENI

① HLADNO PREDJELO

~~~~~

(dimljena govedina,sudžuk,pureća šunka,  
dvije do tri vrste sira,dekoracija)

## ② TOPLO PREDJELO

Po izboru jedna stavka

~~~~~

- Govedja supa sa mesom i tjesteninom
- Kokošja supa sa tjesteninom
- Teleća čorba
- Pileća čorba sa povrćem
- Madjarska gulaš čorba
- Begova čorba
- Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

GLAVNO JELO

~~~~~

### ③ Pečena teleća prsa u sosu sa prilogom

Roštaj 4 stavke mesa i gordon blue sa prilogom

### ④ Pečenje jagnjeće servirano 45 min posle izdavanja glavnog jela..

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje  
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.



## DESERT

Slatki sto sa sitnim kolačima  
i raznim voćem bez rezbarenja

## UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~bijelo vino i crveno vino litar
- ~kupinovo vino 0,7l ,šampanjac(sekt)
- ~sokovi(cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj)
- ~pivo po želji dvije vrste i radler koji je u ponudi od kuće 0,5l
- ~domaće rakije(šljiva,dunja)
- ~aperitivi(lavov,pelinkovac,jagertraum,crvena vodka)
- ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka,gin)
- ~voda negazirana i mineralna voda
- ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete

MENI:7-7

Cijena kompletne usluge iznosi **66** km  
po osobi.

**2024**

# SVADBENI MENI

## ① HLADNO PREDJELO

(dimljena govedina,sudžuk,pureća šunka,  
dvije do tri vrste sira,dekoracija)

## ② TOPLO PREDJELO Po izboru jedna stavka

- Govedja supa sa mesom i tjesteninom
- Kokošija supa sa tjesteninom
- Teleća čorba
- Pileća čorba sa povrćem
- Madjarska gulaš čorba
- Begova čorba
- Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

## GLAVNO JELO 1

### ③

Hrskava rolovana piletina u sosu sa prilozima

Roštilj sa 4 stavke mesa serviran zajedno sa gordon blue sa prilogom

### ④

Pečenje jagnjeće servirano 45 min posle izdavanja glavnog jela.

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje  
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva.



## DESERT

Slatki sto sa sitnim kolačima  
i raznim voćem bez rezbarenja

## UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~buteljirana vina 0,7l bijelo i crveno vino
- ~kupinovo vino 0,7l ,šampanjac(sekt)
- ~sokovi(cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj,red bul)
- ~pivo po želji dvije vrste i radler koji je u ponudi od kuće 0,3l
- ~domaće rakije(šljiva,kajsija,dunja)
- ~aperitivi(lavov,pelinkovac,jagermeister,crvena vodka)
- ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka,gin,jack daniels ili Johnnie Walker)
- ~voda negazirana i mineralna voda
- ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete,dekoracije po želji što možete pogledati na sajtu,kompletno svježe cvijeće do odredjene cijene

MENI:8-8

Cijena kompletne usluge iznosi **77** km  
po osobi.

**2024**



# SVADBENI MENI



## ① HLADNO PREDJELO

~~~~~

(dimljena govedina,sudžuk,pureća šunka,
dvije do tri vrste sira,dekoracija)



② TOPLO PREDJELO

Po izboru jedna stavka

~~~~~

- Govedja supa sa mesom i tjesteninom
- Kokošija supa sa tjesteninom
- Teleća čorba
- Pileća čorba sa povrćem
- Madjarska gulaš čorba
- Begova čorba
- Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

## ③ GLAVNO JELO 1

Dinstana junetina i Rolovana teletina  
sa prilogom na jednom ovalu

Roštaj sa 4 stavke mesa serviran zajedno sa gordon blue sa prilogom

## ④ Posle 45 min toplo jagnjeće pečenje servirano.

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje  
Uz sva jela koja su na meniju služi se tri vrste peciva

### DESERT

Slatki sto sa sitnim kolačima  
i raznim voćem bez rezbarenja

### UKLJUČENO U CIJENU:

- ~nadopuna hrane tokom cijele svadbene večere
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića
- ~BUTELJE 0,7L bijelo i crveno vino**
- ~kupinovo vino 0,7l ,šampanjac(sekt)
  - ~sokovi (cola,fanta,narandža,jabuka,ledeni čaj,redbul)
  - ~pivo točeno,radler sprite točeni
- ~domaće rakije(šljiva,kajsija,dunja)
- ~aperitivi(lavov,pelinkovac,jagermeister,crvena vodka)
- ~žestoka pića(stock,konjak,bijela vodka,jack daniels ili Johnnie Walker)
- ~voda negazirana i mineralna voda staklo**
- ~kafa domaća i espresso kafa
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete,dekoracije po želji sto mozete pogledati na sajtu,kompletno svježe cvijeće do odredjene cijene**

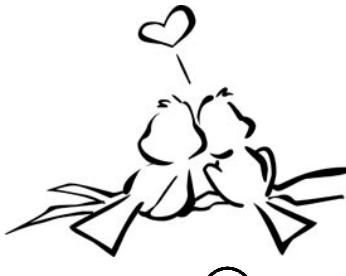


MENI:9-9

Cijena kompletne usluge iznosi **90** km po osobi.

**2024**

# EKSLUSIV MENI



①

## HLADNO PREDJELO

~~~~~

(dimljena govedina, sudžuk, pureća šunka,
dvije do tri vrste sira, dekoracija)

GLAVNO JELO

~~~~~

② Hrskava piletina i rolovana teletina sa prilogom  
Roštij sa 4 stavke mesa serviran zajedno sa gordon blue sa prilogom.

②

TOPLO PREDJELO  
Po izboru jedna stavka

~~~~~

- Govedja supa sa mesom i tjesteninom
- Kokošija supa sa tjesteninom
- Teleća čorba
- Pileća čorba sa povrćem
- Madjarska gulaš čorba
- Begova čorba
- Čorbanac uz doplatu od 1,5 km po osobi

④ Posle 45 min Toplo pečenje jagnjeće.

Salata

Miješana sezonska salata po izboru šefa kuhinje
Uz sva jela koja su na meniju služi se više vrsta mini peciva.

Desert

Slatki sto sa sitnim kolačima
i raznim voćem bez rezbarenja

UKLJUČENO U CIJENU:



- ~nadopuna hrane tokom cijele svadbene večere
- ~gala vatromet koji izvodi certifikovana firma koja ima dozvole za rukovanje pirotehnikom minimalan broj zvanica da bude uključen vatromet je 250
- ~hladna magla za prvi ples
- ~fontane za prvi ples
- ~piramida od šampanjca
- ~baloni za prvi ples
- ~djecijski meni
- ~organizacija skupa svatova sa hladnim predjelom u vidu švedskog stola i piće u našem parku
- ~u ponudi je uključena neograničena količina pića**
- ~kompletan assortiman alkoholnih pića iz našeg caffe bara**
- ~BUTELJE 0,7L bijelo i crveno vino**
- (žilavka, blatina od naših domaćih vinarija), šampanjac(sekt)**
- ~sokovi(cola,fanta,narandža,jabuka, ledeni čaj,red bul)
- ~voda negazirana i mineralna voda
- >~kafa domaća i espresso kafa,
- ~postavka stolova i stolica sa presvlakama u raznim ponudjenim bojama sa bojom salvete, dekoracije po želji sto mozete pogledati na sajtu, kompletno svježe cvijeće do odredjene cijene**



2024

Cijena kompletne usluge iznosi 99km po osobi.

Pravilnik za 2022.

1. Meni i dekoracija se određuju mjesec dana prije svadbe.

2. Broj gostiju se precizira najkasnije 10 dana prije početka slavlja.

2-2 Zbog obilnog obima posla organizatori svadbe moraju da završe sve konsultacije u vezi svadbe na tri zakazana termina: 1-prilikom rezervacije termina 2-odredjivanje menija i organizacije 3- 10 dana pred slavlje potvrđivanje broja zvanica i prolazak kroz prdhodni dogovor

OBAVEZNO ZAKAZIVANJE TERMINA

3. Cijena menija je zasnovana na bazi od 350 osoba, pa s tim u vezi

kada je manje gostiju naplaćuje se procenat koji se obračunava na osnovu broja gostiju, npr. :

- Broj gostiju do 100 osoba, naplaćuje se 20%.

- Broj gostiju do 150 osoba, naplaćuje se 15%.

- Broj gostiju do 200 osoba, naplaćuje se 10%.

- Broj gostiju do 250 osoba, naplaćuje se 5%.

- Meni broj 9 nije moguće rezervisati ispod 200 osoba

4. U broj gostiju se uključuje i muzika i fotografii.

5. U slučaju dolaska manjeg broja gostiju(150+) od prijavljenog, gosti koji ne dođu se računaju: do 30 osoba je pola cijene od 30 osoba 75% od cijene menija.

Do 150 zvanica gosti se ne broje naplata se vrši na osnovu prijavljenog spiska gostiju.

6. Djeca od 0-5 godina su gratis.

7. Djeca od 5-12 godina su u pola cijene.

8. Ukoliko dođe do otkazivanja, avans se ne vraća.

9. Za sav protokol tokom svadbe i spisak gostiju

zadužen je šef sale i mora biti upoznat naj kasnije 7 dana prije slavlja

svi angažovani na svadbi (muzika, fotografii, itd..) dužni su da se jave istom.

10. Šteta načinjena u toku slavlja se naplaćuje.

11. Doručak preko 100 osoba iznosi 7KM po osobi, a ispod 100 osoba 10KM.

12. Akontacija za rezervaciju termina iznosi 1000 km i nevraća se u slučaju otkazivanja termina.

13. Korištenje našeg Svečanog parka za vjenčanja bez usluge je gratis

14. Korištenje našeg Svečanog parka za skup svatova ili ostale aktivnosti je 150KM(u cijenu je uključeno park, barski stolovi sa stolnjacima, šank, konobari, ozvučenje i ostale usluge, u cijenu nije uračunato hrana i piće)

15. Komplet ponude menija se baziraju samo na jedan termin, što znači da u cijenu menija nije uključeno svadbeni skupovi i ostali događaji

16. Radno vrijeme gastro centra je do 03:00, svaki naknadni sat vremena se naplaćuje 500KM

Organizacija svadbe koja nije u opisu menija što podrazumijeva:muzika,fotograf,vejenčanice,odijela za mlađenju,kićenje,frizure,šminkanje,hotelski i drugi smještaji,pozivnice,ketering,iznajmljivanje autobobila,cvjećare i sve ostale potrebne usluge da bih olakšali maldenicima i organizatoru veselja. Cijena te usluge iznosi 1000km za jedno slavlje.

SLATKI STO

KLASIČNI SLATKI STO (torte,kolači,voće)

TEMATSKI SLATKI STO (torte,kolači,voće i dekoracija)

2,00KM po osobi

3,00KM po osobi

KONTAKT BROJ
U VEZI REZERVACIJE
+38765357444
TEL,VIBER,WATSAPP

2024

51

52

50

53

ŠANK

IDEALAN BROJ OSOBA
PO STOLU JE 10
MINIMALAN 8
MAKSIMALNO 12

KAPACITET SALE BEZ KAFIĆA
IDEALNO 410
MAKSIMALNO 450

KAPACITET KOMLETNE SALE JE:
IDEALNO 510
MAKSIMALNO 600

TOALET

20

17

14

10

6

3

19

16

13

9

5

2

18

15

12

8

4

1

MUZIKA

MLADENCI

muzika
i
foto

32

30

27

24

21

35

33

31

28

25

22

36



ŠEF SALE
TEL:+38765302061

37

29

26

23

ULAZ ZA GОСТЕ

TOALET

ŠANK U KAFIĆU

38

39

40

41

42

43

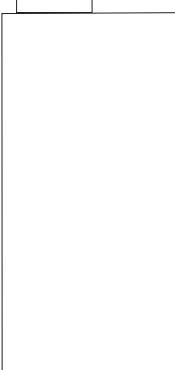
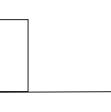
44

45

46

47

48





**RESTORAN PIZZERIA
BAKARNI LONAC**
Plazulje BB, Brčko 76100

*Tel: 00387 49 305 040
00387 66 626 504
Fax: 00387 49 411 140
PDV: 700363980003
Žr :555-003-00160725-77
:161-060-00078800-67*

Ime i prezime : _____

Broj telefona : - BiH _____
- Inostranstvo _____

Email : _____

Rezervacija na dan : _____

Broj zvanica : _____

Cijena po osobi : _____

Akontacija data u iznosu od : _____

Napomene: _____

Potpis ovlaštenog lica Gastro Centra:

Potpis lica koje je rezervisalo:

U sluèaju otkazivanja termina, avans se ne vraæa.

S Vašim potpisom potvrđujete da ste proèitali pravilnik i da ste s istim saglasni.

Datum rezervacije: _____

2024