**RELAX TOURS doo Sarajevo Podružnica „PINO NATURE HOTEL“ Sarajevo**



+

Trebević, Ravne br. 1, 71 000 Sarajevo – BiH



+ 387 33 257 800

+ 387 65 288 498

[info@pino-hotel.com](mailto:info@pino-hotel.com)

[www.pino-hotel.com](http://www.pino-hotel.com/) 

****** D r a g i n a š i m l a d e n c i,

Ukoliko želite vjenčanje u bajkovitom planinskom ambijentu, ***PINO VJENČANJE IZ BAJKE*** vaš je idealan izbor. Naša restoranska sala, u planinskom stilu, može primiti do *130 gostiju* koji će uživati u odabranim gurmanskim delicijama. Staklena grijana bašta, koja se nalazi uz sam restoran, može primiti do *90 gostiju*, dok naša jedinstveno dizajnirana kamin sala može da ugosti Vaš najuži krug porodice i prijatelja, sa maksimalnih *50 gostiju*. Ukoliko ipak želite da Vaš poseban dan provedete u posebnom ambijentu, srdačno Vam preporučujemo našu Panorama salu po cijeni od 800 KM.

Kreiran prema zatjevima mladenaca, a bogat vrhunskim delicijama, **svadbeni meni** moguće je organizovati u stilu posluživanja *tanjir servisa* ili *švedskog stola*, shodno broju gostiju i izboru jela. Svaki od naših ponuđenih, tipskih menija, moguće je prilagoditi i izmijeniti prema potrebama i željama mladenaca, u želji da zajedno kreiramo Vašu savršenu, bajkovitu noć. Visoko educirani konobari i profesionalni kuhari, obezbijediće vrhunsku uslugu i učiniti Vaše vjenčanje nezaboravnim.

  

***PINO BAJKOVITO VJENČANJE*** omogućuje Vam planiranje ovog najvažnijeg dana u životu do najsitnijih detalja, prema Vašim željama, uz planinski ugođaj u prirodnom stilu i jedinstvenom ambijentu hotela.

***P R I J E D L O Z I M E N I J A***

**SVADBENI MENI I**

***(ŠVEDSKI STOL - 70 KM po osobi)***

***HLADNO PREDJELO***

Razne vrste suhomesnatih narezaka

Razne vrste sireva

Juneći narezak na francuskoj salati

***SUPA***

Tarhana supa

Bistra supa

***TOPLO PREDJELO***

Domaće pite sa preljevom

***GLAVNO JELO***

File crvene pastrmke

Pohovana piletina

Jagnjeće pečenje

Rolat Stefanel

Gratinirana tjestenina

***SVJEŽE SALATE***

Sezonska salata

Pileća salata

Krastavac i paradajz salata

Svježa kupus salata

Salata od tune

***PRILOZI***

Carsko povrće

Pečeni krompir

Blitva i kuhani krompir

***DESERTI***

Razne vrste domaćih kolača

Svježe voće

**SVADBENI MENI II**

***(ŠVEDSKI STOL - 75 KM po osobi)***

**HLADNO PREDJELO**

Razne vrste suhomesnatih narezaka

Razne vrste sireva

Juneći narezak na francuskoj salati

Carpacchio od crvene pastrmke na rukoli

**SUPA**

Krem supa od povrća

Svatovska čorba

**TOPLO PREDJELO**

Domaće pite sa preljevom

**GLAVNO JELO**

Teleće pečenje

Rolovana piletina

Kadun butići

Punjene lignje

Tjestenina verdura

**PRILOZI**

Carsko povrće

Pečeni krompir

Riža

Krompir kroketi

**SALATE**

Sezonska salata

Pileća salata

Krastavac i paradajz salata

Svježa kupus salata

Salata od tune

Francuska salata

**DEZERT**

Razne vrste domaćih kolača

Svježe voće

***NAPOMENA:***

* Večera na bazi švedskog stola se vrši po principu posluživanja i dopunjavanja **u trajanju od 3 sata**. Sva navedena jela se mogu prema željama mladenaca izmijeniti.
* Kao dodatnu uslugu nudimo i mogućnost dekorisanja sale u planinskom stilu (ukrasne trake, borove grančice i šišarke), po cijeni od 5 KM po osobi.
* Mogućnost izrade svedbene torte po Vašim željama, cijena na upit.
* Ukoliko mladenci donose svoju tortu, rezanje i serviranje se naplaćuje 20 KM.

*U gore navedene cijene uključeno je i sljedeće:*

* ***gratis noćenje sa doručkom za mladence***;
* ***gratis parking*** za sve zvanice;
* ***popust*** na aranžman za medeni mjesec u agenciji *Relax Tours*;

*Švedski sto se služi na broj osoba veći od* ***30 pax****, ukoliko je manji broj na ručku u daljnjem tekstu predstavljamo ponudu za naš* ***Tanjir servis menu****.*

**P O N U D A Z A T A N J I R S E R V I S**

**MENI I - 60 KM**

Begova čorba

Kućno predjelo

Jagnjeće pečenje i pileći šašlik sa pečenim krompirom

Sezonska salata

Baklava i hurmašica

**MENI II - 65 KM**

Sarajevska čorba

Klepe sa mileramom

Rolovani juneći ramstek sa suhim mesom i travničkim sirom, serviran sa restovanim krompirom i carskim povrćem

Torta ‘’Medeno srce’’ sa kandiranim voćem