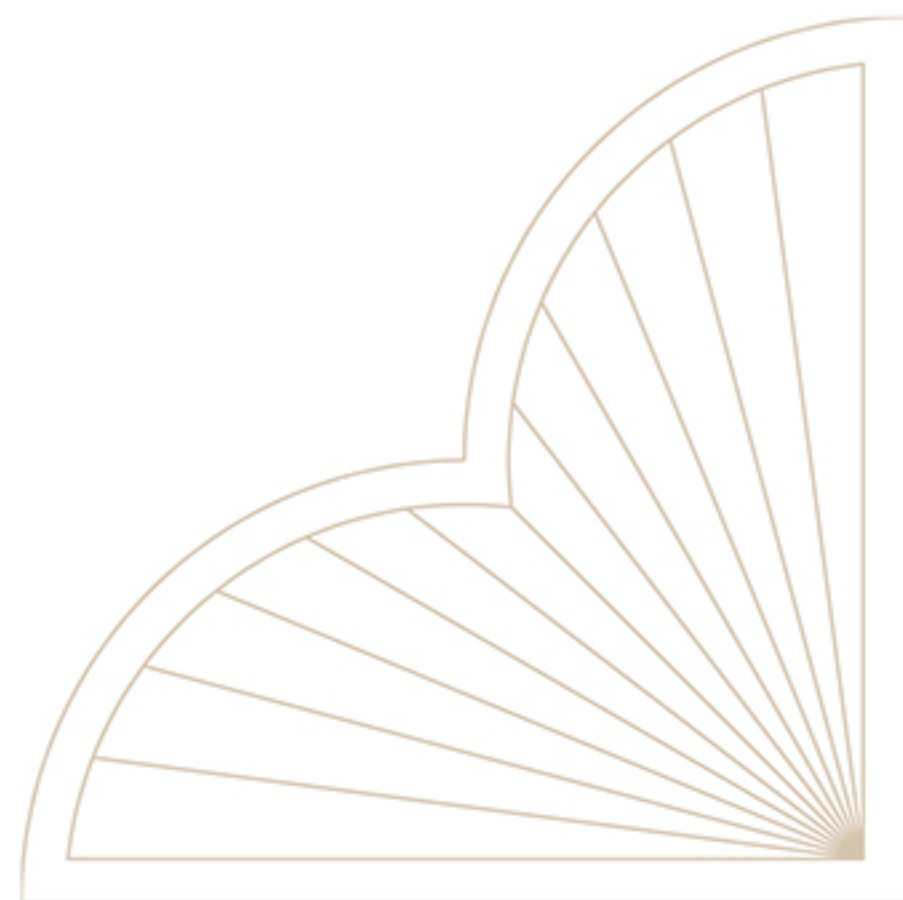




FAENA
—EVENT HALL—
PROSLAVE





AMBIJENTALNA
RASVETA



VELIKI
PARKING



OBEZBEĐEN
FOTOGRAF



PIĆE
DOBRODOŠLICE



SLAVLJENIČKI
APARTMAN



120 - 280
ZVANICA



7H
TRAJANJE
PROSLAVE



BUFFET ILI
SET MENI
POSLUŽENJE



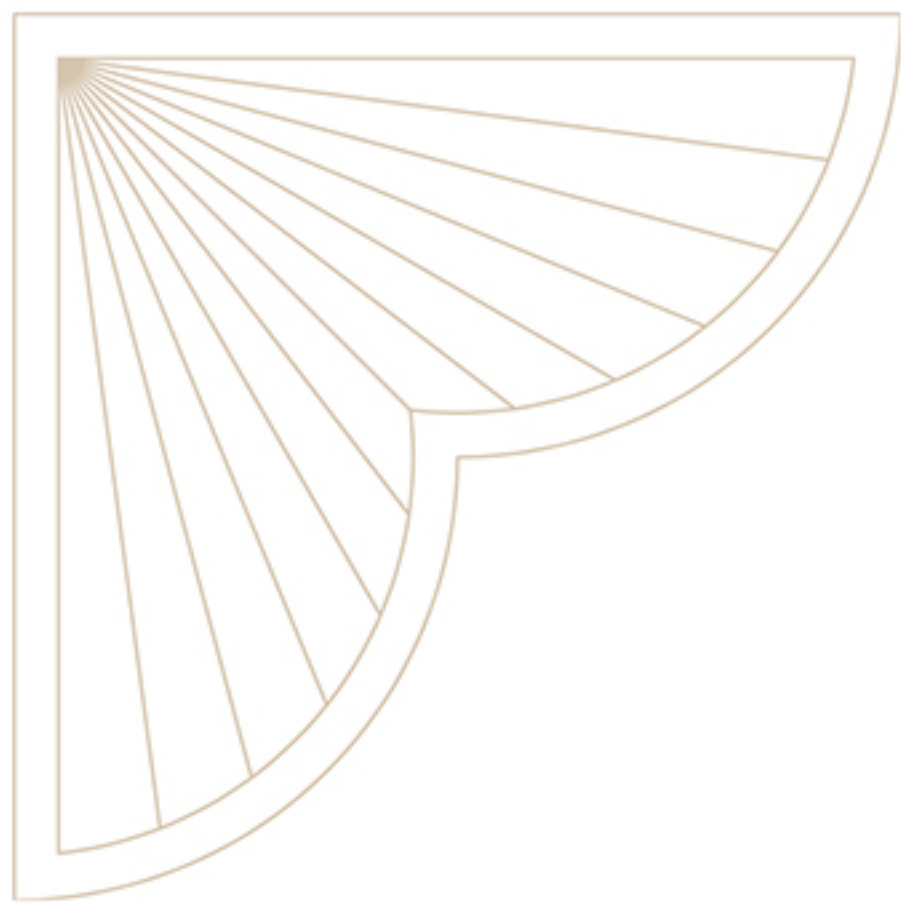
TRI SETA
DEKORACIJE



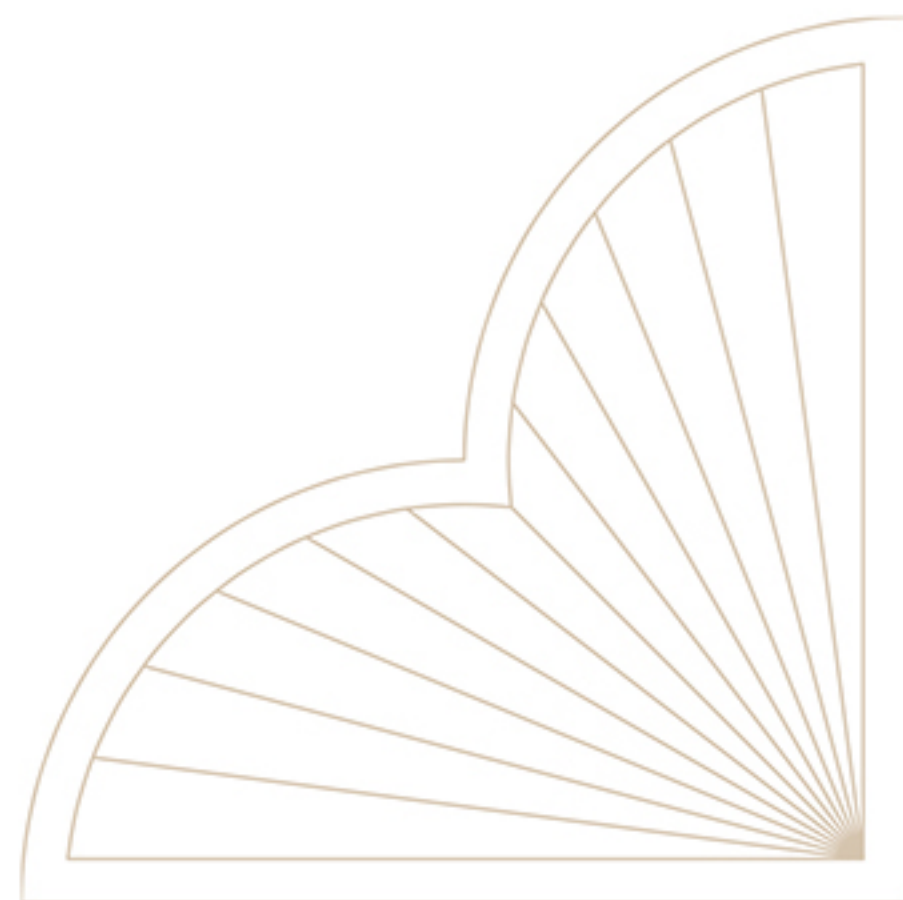
APARTMANI
ZA GOSTE

- SVAKI DODATNI SAT (MAX 2H) PREKO DOGOVORENE SATNICE SE NAPLAĆUJE (500€ / ZAPOČETI SAT)
- MINIMALAN BROJ GOSTIJU ZA REZERVACIJU: PETAK I VIKEND 180, RADNI DANI 120 ZVANICA
- OBEZBEĐEN SLAVLJENIČKI APARTMAN U TOKU PROSLAVE
- DECI DO 3 GODINE MESTO SE NE NAPLAĆUJE
- DECI DO 10 GODINA I MUZIČARIMA NAPLAĆUJEMO 50% OD DOGOVORENE CENE
- UKOLIKO VI ANGAŽUJETE SVOJ TIM FOTOGRAFA NAPLAĆUJEMO 50% OD DOGOVORENE CENE
- PRILIKOM REZERVACIJE TERMINA POLAŽE SE DEPOZIT U IZNOSU OD 2000€, DOK SE OSTATAK IZNOSA PLAĆA PO ZAVRŠETKU PROSLAVE, ISTE VEČERI.
- CENE SU IZRAŽENE BEZ PDV-A

SVE NAŠE PONUDE PODLOŽNE SU PROMENAMA U SKLADU SA VAŠIM POTREBAMA, DIJETETSKIM NAVIKAMA I VERSKIM UBEĐENJIMA



SET MENI PONUDA





STANDARD SET

HLADNA PREDJELA

Hladan rozbif na ruskoj salati, Rolovana šunka sa sirom i kajmakom
Njeguška pršuta, Goveđa pršuta, Kačkavalj, Zlatarski sir, Pileći galantin, Urnebes,
Masline

TOPLA PREDJELA

Kuvana pita, Sarmice od zelja ili kupusa (sezonska opcija)

ČORBA

Teleća ragu čorba

GLAVNA JELA

Plava traka od svinjskog filea
Rolovana piletina u slanini sa mocarelom i gratinirano povrće
Juneći uštipci i čevapi

SALATE

Zelena salata, Paradajz, Kupus, Mix zelenih salata, Vitaminska (izabrati 2 opcije)

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Domaći hleb (heljda, pšenični), Projice

PRILOZI JELIMA

Pekarski pečeni krompir, Grilovano povrće

VOĆNI TANJIR

Jabuka, Kruška, Jagoda, Lubenica, Dinja, Grožđe,
Banana, Ananas, Mandarina, Grejpfrut, Kivi, Pomorandža
(sezonski, izabrati 5 opcija)

27€



PREMIUM SET

HLADNA PREDJELA

Ćureći galantin sa španskom paprikom i tartufima, Rolovana goveđa pršuta sa kajmakom, Pileći popijeti sa suvim kajsijama, Punjeni čeri paradajz na čedar siru, Pileći galantin, Njeguška pršuta, Kačkavalj, Zlatarski sir, Urnebes, Masline

TOPLA PREDJELA

Kuvana pita, Sarmice od zelja ili kupusa (sezonska opcija)

ČORBA

Teleća ragu čorba

GLAVNA JELA

Svinjski file sa pečurkama, Pohovana piletina sa bademom
Pečenje (prasetina i jagnjetina), Gurmanska pljeskavica i juneći ćevapi

SALATE

Zelena salata, Paradajz, Kupus, Mix zelenih salata, Vitaminska (izabрати 2 opcije)

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Domaći hleb (heljda, pšenični), Projice

PRILOZI JELIMA

Pekarski pečeni krompir, Grilovano povrće

VOĆNI TANJIR

Jabuka, Kruška, Jagoda, Lubenica, Dinja, Grožđe,
Banana, Ananas, Mandarina, Grejpfrut, Kivi, Pomorandža
(sezonski, izabрати 5 opcija)

35€



ROYAL SET

HLADNA PREDJELA

Marinirani gambori sa kremom od lososa i inćuna, Rolovan hladan rozbif sa kremom od gorgonzole, Pileći popijeti sa suvim kajsijama, Rolovana goveđa pršuta sa kajmakom, Špikovan svinjski kare na ruskoj salati, Njeguška pršuta, Gorgonzola, Miročki sir, Urnebes, Masline

TOPLA PREDJELA

File lososa na pireu od krompira i spanaća, Kuvana pita u kajmaku, Sarmice od zelja ili kupusa (sezonska opcija)

ČORBA

Teleća ragu čorba ili Potaž od rakova
(izabrati jednu opciju)

GLAVNA JELA

Biftek u maslinovom ulju sa tartufima i pečeni krompir
Topla teletina ispod sača i jagnjeće pečenje sa mladim krompirom
Pohovana piletina sa mocarelom

SALATE

Zelena salata, Paradajz, Kupus, Mix zelenih salata, Vitaminska (izabrati 2 opcije)

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Domaći hleb (heljda, pšenični), Projice

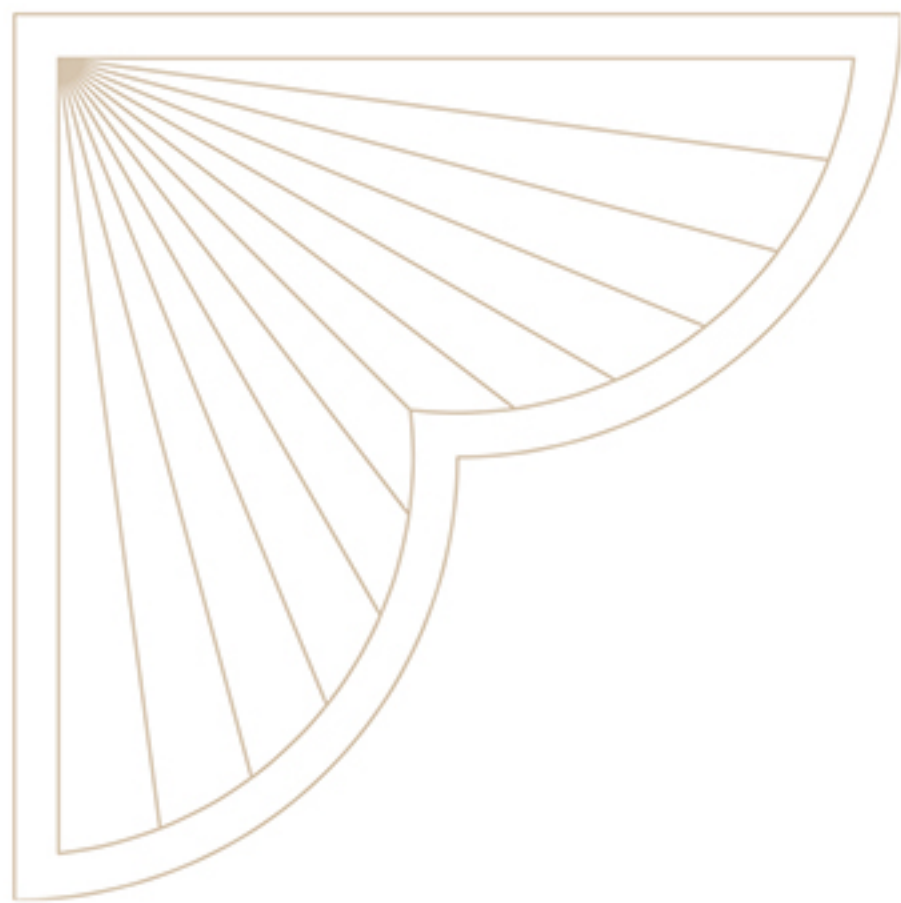
PRILOZI JELIMA

Pekarski pečeni krompir, Grilovano povrće

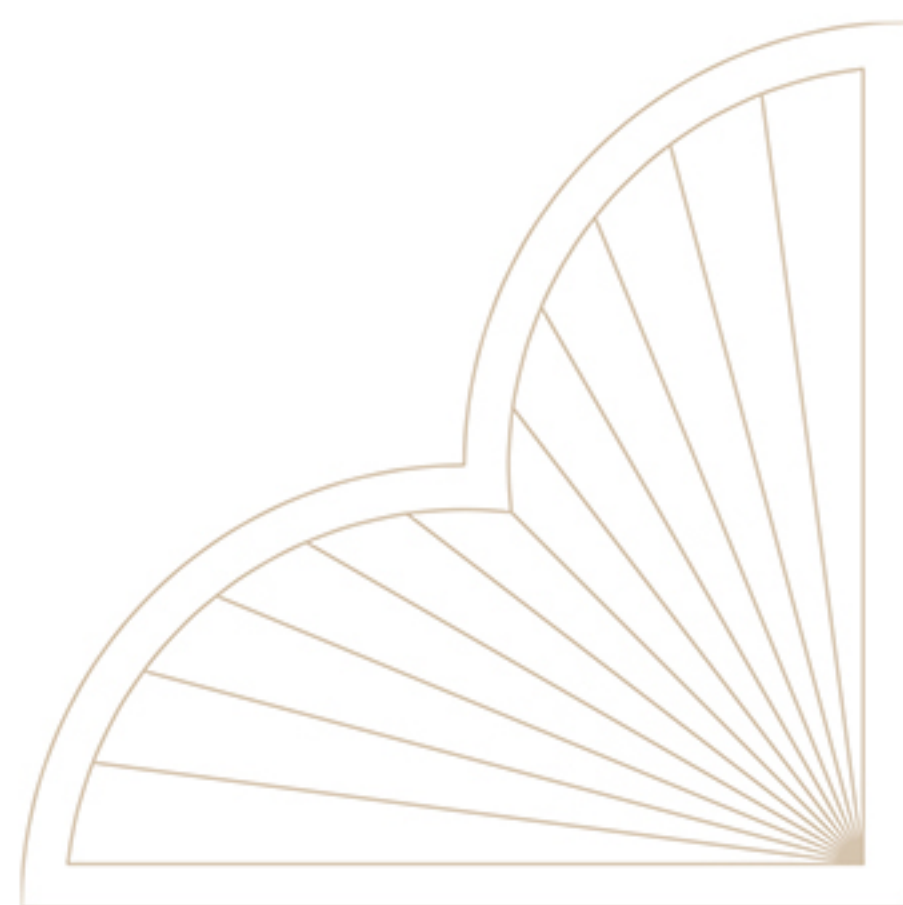
VOĆNI TANJIR

Jabuka, Kruška, Jagoda, Lubenica, Dinja,
Grožđe, Banana, Ananas, Mandarina,
Grejpfrut, Kivi, Pomorandža

49€



BUFFET MENI PONUDA





STANDARD BUFFET

SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

Njeguška pršuta, Goveda pršuta, Svinjska pečenica, Kulen

SELEKCIJA SIREVA

Zlatarski, Gorgonzola, Mocarela, Gauda

HLADNA JELA

Hladan rozbif na ruskoj salati, Špikovan svinjski kare, Pileći popijeti sa suvim kajsijama, Terin od suvog mesa u aspiku (dimljeni svinjski but), Pileća salata, Valdorf salata, Fileti smuđa u marinadi od povrća, Punjena jaja sa kremom od rakova

TOPLA JELA

Plava traka od svinjskog filea, Medaljoni sa glaziranim pečurkama, Teleće pečenje, Pohovana susam piletina, Faena Grill (juneći uštupci i ćevapi, pljeskavica, kobasica), Rižoto od morskih plodova, Fileti pastrmke na grilovanom povrću, Kuvana pita u kajmaku

SALATE

Zelena salata, Paradajz, Kupus, Mix zelenih salata, Vitaminska salata

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Domaći hleb (heljda, pšenični), Projice

VOĆNI TANJIR

Jabuka, Kruška, Jagoda, Lubenica, Dinja, Grožđe, Banana, Ananas, Mandarina, Grejpfrut, Kivi, Pomorandža (sezonski, izabrati 5 opcija)

37€



PREMIUM BUFFET

SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

Njeguška pršuta, Goveđa pršuta, Kulen

SELEKCIJA SIREVA

Zlatarski, Gorgonzola, Bri, Miročki, Ementaler

HLADNA JELA

Punjeno povrće sa kremom od lososa i gambora,
Rolovan rozbif sa paštetom od pileće džigerice sa tartufima,
Praseća bajaderica, Čureći galantin

TOPLA JELA

Teletina ispod sača, Jagnjeće pečenje, Pohovana susam piletina,
Pečena rozbratna i Špikovani svinjski kare (sečeno pred gostima),
Faena Grill (juneći uštipci, ćevapi, pljeskavica, kobasica, rolovana piletina),
Fileti smuđa u šampanj sosu, Crni rižoto od sipe

SALATE

Zelena salata, Paradajz, Kupus, Mix zelenih salata, Vitaminska salata

SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Domaći hleb (heljda, pšenični), Projice

VOĆNI TANJIR

Jabuka, Kruška, Jagoda, Lubenica, Dinja, Grožđe,
Banana, Ananas, Mandarina, Grejpfrut, Kivi, Pomorandža
(sezonski, izabrati 5 opcija)

46€



ROYAL BUFFET

SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA

Njeguška pršuta, Goveđa pršuta, Kulen

SELEKCIJA SIREVA

Zlatarski, Gorgonzola, Bri, Miročki, Ementaler

HLADNA JELA

Dimljeni losos na rukoli, Salata od morskih plodova, Hladan rozbif na goveđoj salati, Popijeti od svinjskog filea sa suvim šljivama, Rolovan svinjski kare sa francuskom salatom, Punjeno povrće sa kremom od rakova i gambora, Hladna ćuretina u aspiku, Parfe od guščije džigerice sa tartufima

TOPLA JELA

Teleće pečenje, Jagnjeće pečenje, Biftek u maslinovom ulju, Ramstek sa sosom, Svinjski kare, Pečeni losos ucelo (sečen pred gostima), Fileti smuđa sa sosom od račića, Faena Grill (juneći uštupci, ćevapi, pljeskavica, kobasica, rolovana piletina), Hobotnica ispod sača na krompiru, Gratinirane sen žak školjke, Rižoto sa morskim plodovima, Fileti tune (broditi)

SALATE

Zelena salata, Paradajz, Kupus, Mix zelenih salata, Vitaminska salata

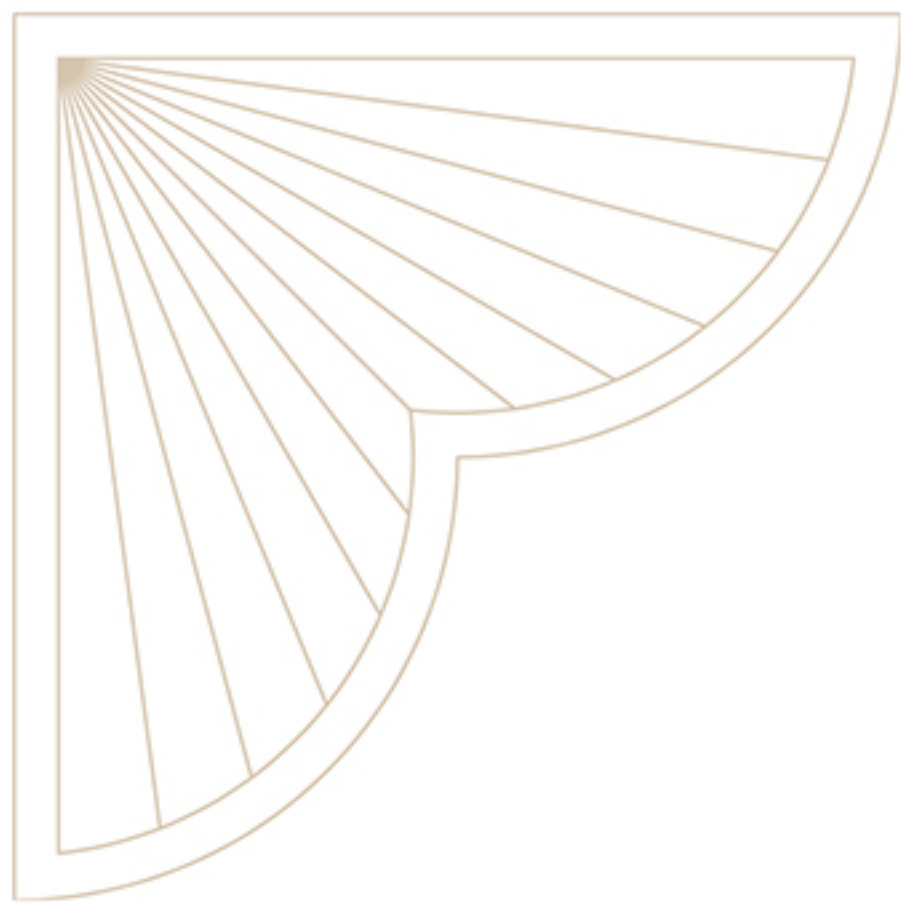
SELEKCIJA DOMAĆEG HLEBA I PECIVA

Domaći hleb (heljda, pšenični), Projice

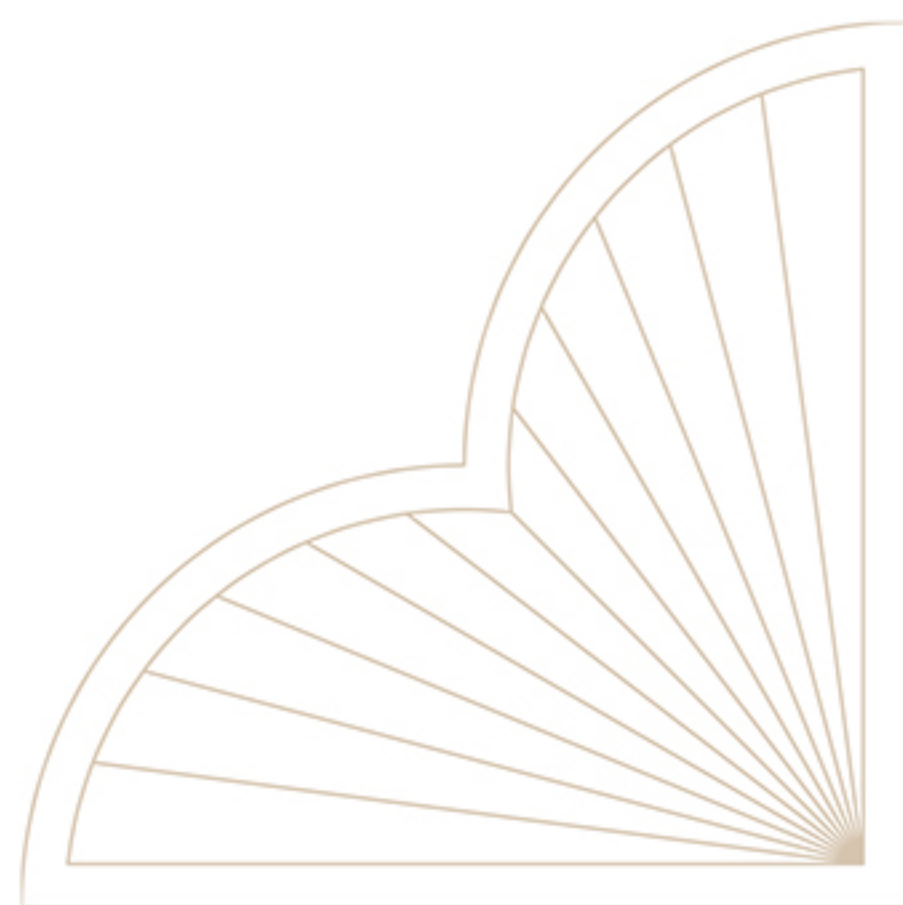
VOĆNI TANJIR

Jabuka, Kruška, Jagoda, Lubenica, Dinja, Grožđe, Banana, Ananas, Mandarina, Grejpfrut, Kivi, Pomorandža (sezonski, izabrati 5 opcija)

58€



DRINK MENI PONUDA





STANDARD

WHISKEY

Ballantines, Johny Walker

VODKA

Smirnoff

DŽIN

Beefeater

TEKILA

Olmeca Blanco

KONJAK

Martel V.S.

RAKIJA

Rakija kuće (dunja, kajsija, kruška, šljiva, loza)

RUM

Havana 3 Y.O.

BELA VINA

Chardonnay, Sauvignon Blanc (Plantaže)

ROZE VINA

Rose (Plantaže)

CRVENA VINA

Cabernet, Merlot (Plantaže)

PIVA

Zaječarsko, Tuborg, Heineken
(izabrati dve opcije)

CIDERI

Somersby (jabuka, kruška,...)

APERITIV

Prosecco

LIKERI

Gorki, List, Campari

ENERGETSKA PIĆA

Guarana

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca Cola (zero), Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water i Bitter Lemon
Next voćni sokovi (jabuka, pomorandža, breskva, šumsko voće)

TOPLI NAPICI

Espresso kafa, Čajevi

VODE

Rosa gazirana i negazirana

31€

F A E N A

—EVENT HALL—



PREMIUM

WHISKEY

Ballantines, Johny Walker, Jameson, Jack Daniels

VODKA

Smirnoff, Finlandia

DŽIN

Beefeater, Hendricks's

TEKILA

Olmecca Reposado

KONJAK

Hennessy V.S.

RAKIJA

Zlatni tok 05, Rakija kuće (dunja, kajsija, kruška, šljiva, loza)

RUM

Havana 3 Y.O.

BELA VINA

Chardonnay, Novi Dan (Plantaže)

ROZE VINA

Rose, U Svitanje (Plantaže)

CRVENA VINA

Jedne Noći, Vranac Pro Corde (Plantaže), Primitivo Zolla (Italija)

PIVA

Tuborg, Stella Artiois, Heineken
(izabрати dve opcije)

CIDERI

Somersby (jabuka, kruška,...)

APERITIV

Prosecco

LIKERI

Gorki, List, Campari

ENERGETSKA PIĆA

Red Bull

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca Cola (zero), Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water i Bitter Lemon
Next voćni sokovi (jabuka, pomorandža, breskva, šumsko voće)

TOPLI NAPICI

Espresso kafa, Čajevi

VODE

Rosa gazirana i negazirana

39€

FAENA

—EVENT HALL—



ROYAL

WHISKEY

Johny Walker, Jameson, Jack Daniels, Chivas

VODKA

Smirnoff, Grey Goose

DŽIN

Beefeater, Hendricks's, Monkey 47

TEKILA

Olmeca Blanco, Olmeca Reposado

KONJAK

Martel V.S., Hennessy V.S.

RAKIJA

Zlatni tok 05, Bojkovčanka šljiva

RUM

Brugal Blanc

BELA VINA

Tri Morave (Temet), Malvazija (Hrvatska)

ROZE VINA

Rose, U Svitanje (Plantaže)

CRVENA VINA

Vladika (Plantaže), Kardaš Limited (Aleksić), Primitivo Zolla (Italija)

PIVA

Amstel, Tuborg, Stella Artiois, Heineken
(izabрати dve opcije)

CIDERI

Somersby (jabuka, kruška,...)

APERITIV

Prosecco

LIKERI

Gorki, List, Campari, Bailey's, Jagermeister

ENERGETSKA PIĆA

Red Bull

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca Cola (zero), Fanta, Sprite, Schweppes Tonic Water i Bitter Lemon
Next voćni sokovi (jabuka, pomorandža, breskva, šumsko voće)

TOPLI NAPICI

Espresso kafa, Čajevi

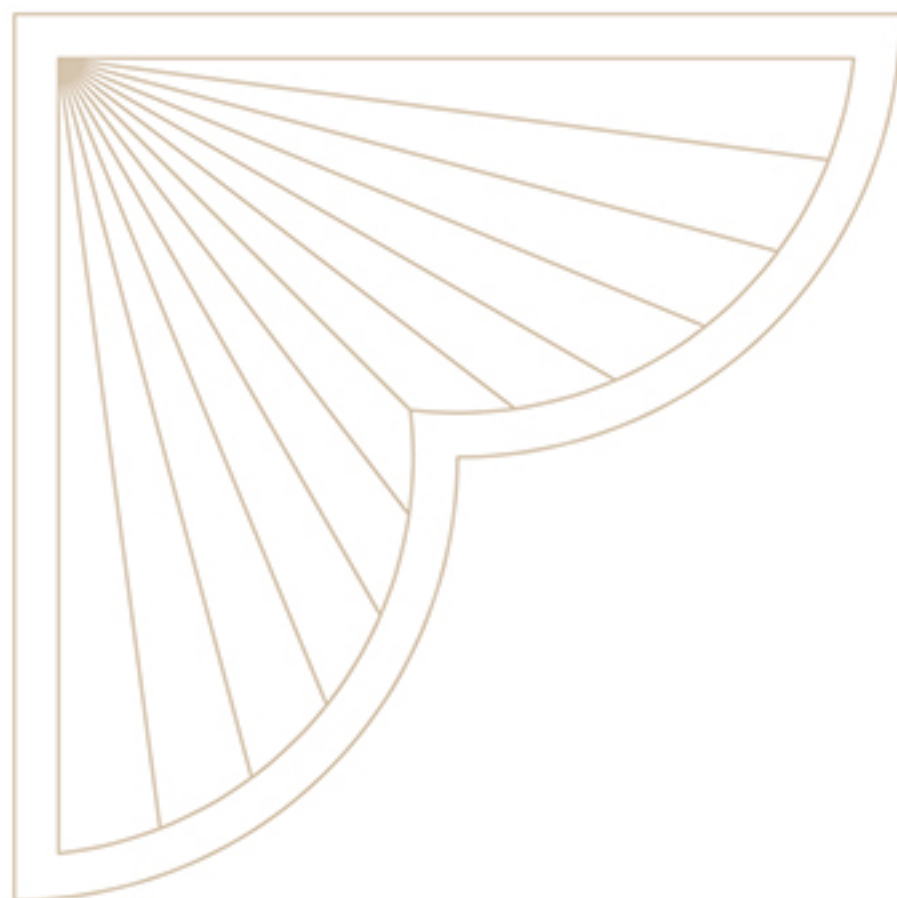
VODE

Rosa gazirana i negazirana

44€

F A E N A

—EVENT HALL—



HVALA NA UKAZANOM POVERENJU

KONTAKT

066/8 535 010

faena.belgrade@gmail.com

ADA CIGANLIJA BB, BEOGRAD



[restoran.faena](#)



[restoran.faena](#)



[faena.belgrade](#)

