

m^aTuRSki (BAL)'20

PROGRAM



30
godina



HYATT
REGENCY



matuRSki
(BAL)'20
PROGRAM



HYATT
REGENCY

ПАКЕТ:

МЕСТО:

хотел "HYATT REGENCY" БЕОГРАД

САЛА:

Кристална дворана

БРОЈ ОСОБА:

Одређује се уплатом последње рате

ДАТУМ:

25.05. - 24.06.2019.

ВРЕМЕ:

од 21.00 до 04.00

..... ЕКСКЛУЗИВ

Коктел "Матурант" или безалкохолно пиће по доласку у фоаје
Прво пиће у сали по избору (безалкохолна пића и домаћа алкохолна пића)
НЕОГРАНИЧЕНА КОЛИЧИНА БЕЗАЛКОХОЛНИХ ПИЋА У ТОКУ ВЕЧЕРИ
Цене домаћих пића, за време Матурског Бала, биће снижене у односу на редовне 25 %
Јеловник са избором јела достављамо по захтеву
Кафа или чај - на крају вечере
Најам сале
Програм
Поклон - ДВД са снимком Матурског Бала

..... КЛАСИК

Коктел "Матурант" или безалкохолно пиће по доласку у фоаје
Прво пиће у сали по избору (безалкохолна пића и домаћа алкохолна пића)
Цене домаћих пића, за време Матурског Бала, биће снижене у односу на редовне 25 %
Јеловник са избором јела достављамо по захтеву
Кафа или чај - на крају вечере
Најам сале
Програм
Поклон - ДВД са снимком Матурског Бала

..... ЈЕЛОВНИК

За ученике "изложбени бифе", а за професоре послуживање за столом.

..... ПРОГРАМ

Домаћин - водитељ
Музички програм: 1. Жива музика (свирају два оркестра), 2. ДЈ са избором актуелне музике,
За сваки музички програм припремљено је посебно озвучење и осветљење,
Караоке фестивал,
Наградна такмичења (са богатим наградама спонзора).

..... ПОКЛОН ДВД

Сваки ученик, професор и школа добијају гратис ДВД са снимком Матурског Бала



matuRSki (BAL) '20 PROGRAM



HYATT REGENCY

..... ФОТО УСЛУГЕ

Коришћење приватних фото апарата и камера у сопствене сврхе је дозвољено, док је професионално искључиво право Арт-Ивал-а. Школи поклањамо фото албум са сликама разреда и професора, а разредним старешинама слику разреда. Три до пет дана након одржавања Бала, свим гостима, се у Школу доставља ДВД њиховог Матурског Бала.

..... ГРАТИС МЕСТА

На основу броја плаћених аранжмана и броја одељења одобравамо гратисе и то: Директору школе, помоћнику, или руководиоцу године, разредним старешинама матурских одељења. Ученицима по једно гратис место по одељењу и гратис место за једног од близанаца уколико су матуранти ваше школе.

..... НАЧИН ПЛАЋАЊА

Плаћање је у ратама.
Уплата прве рате - најкасније седам дана од дана резервације термина.
Уплата последње рате - најкасније три дана пре одржавања Матурског Бала.
Уплате осталих рата - дефинишу се по договору.

..... ЦЕНА

Цена комплетног пакет аранжмана са ПДВ-ом:

ЕКСКЛУЗИВ	7.600,00 дин. (цена са ПДВ-ом)
КЛАСИК	7.100,00 дин. (цена са ПДВ-ом)

Цена аранжмана за професоре, који су ван гратиса умањена је за 40%.
Уколико дође до значајних поремећаја на тржишту новца, све рате до тада уплаћене сматраће се коначним, а преостали износ биће коригован у договору са школом.

..... СПИСАК

Након уплате последње рате, школа доставља званични списак гостију (професора и ученика) који усаглашавамо и усвајамо. Нико ван овог списка не може присуствовати прослави.

..... ПРЕЗЕНТАЦИЈА

Понуду презентирамо у хотелу или школи, по вашем избору. Наша препорука је да презентацији присуствују сви заинтересовани: представници ученика из свих одељења, директор, разредне старешине - професори, а уколико сматрате потребним и родитељи ученика.

..... КОНТАКТ

Телефон за контакт:
011/ 260 83 00;
Е-маил: info@artival.rs; www.maturskibal.rs

Особа за контакт
Љубиша Ђурчић, моб.тел. 063 245 636

matuRSki BAL)^{'20} PROGRAM

МАТУРСКИ ИЗЛОЖБЕНИ БИФЕ

Предјела

- Селекција сушеног и димљеног меса
(димљени свињски врат, димљена говедина, говеђа печеница, кулен, свињска шунка)
- Селекција домаћих сирева (ементалер, трапист, пиротски качкавал)
- Топла пита са младим сиром
- Топла пита са печуркама
- Киш са шунком и младим луком
- Слана торта од спанаћа са крем сиром и шунком
- Паприка у павлаци
- Слани ролат од ајвара са кајмаком

Салате

- Цацики салата (краставац, јогурт, бели лук)
- Шопска салата (парадајз, краставац, паприка, црни лук, фета сир)
- Салата од кукуруза (кукуруз, млади лук, паприка, зачинско биље) мајонез
- Парадајз салата
- Витаминска салата са шаргарепом, купусом, зеленом салатом и преливом од сирћета
- Салата од печене мариноване паприке са першуном
- „Руска салата“

Додаци: тартар сос, ајвар, маслине, лимун и балсамик прелив

Главна јела

- Пилетина у црвеном вину са коренастим поврћем и парадајзом
- Мешано месо (ћевапи, свињски врат, кобасица са роштиља и пилетина)
- Панирани пржени филети бакалара са салсом од маслина и сезонским мешаним поврћем
- Карађорђева шницла од свињског меса са кајмаком
- Пикантно зачињени печени кромпир са младим луком и зачинским биљем
- Пене са карбонара сосом
- Мешано гриловано поврће

Десерти

- Маринирана воћна салата
- Селекција профитерола и принцес крофне
- Десерт са јогуртом, лиметом, малинама и муслијем
- Колач са млечном чоколадом, зачињени бисквит
- Колач од сира са јагодама
- Кремаста воћна торта
- Воћне корпице са кремом од ваниле
- Чоколадна торта

