

Perla



Katalog - usluge i paketi

Maya Angelou

“Ljudi će zaboraviti šta si rekao,
ljudi će zaboraviti šta si uradio, ali
ljudi *nikada neće zaboraviti* kako si
učinio da se osećaju.”





Svaki događaj vredan slavlja, zaslužuje
i poseban okvir, a nama je zadovoljstvo
što ste baš naš splav odabrali za mesto
gde želite *doživeti posebne uspomene.*

Proslava predstavlja jedinstven kaleidoskop emocija, dan kada se
slavi ljubav, radost i duh zajedništva sa dragim osobama. To nije
samo jedan trenutak, nego ceo doživljaj koji se rađa iz podrške
i spremnosti da se dele radosti i izazovi života.

Dobrodošli u mesto
gde svaki detalj ima
svoju priču i gde
mašta postaje
stvarnost.

Kroz katalog koji je pred
vama, predstaviceo vam
šta za nas predstavlja
organizacija događaja
i zašto je baš splav
Perla mesto za vas.

Zajedno ćemo stvoriti
nezaboravan događaj
koji odražava vaše snove
i inspiracije. Zato, dozvolite
nam da budemo deo vaše
priče i da doživite trenutke
čistog luksuza i ljubavi.





Na najlepšem delu *Dunava*

Splav Perla nalazi se na najlepšem delu Dunava u Novom Sadu, jer se sa njega pruža predivan pogled na obronke Fruške gore, veličanstveni Most slobode i tok reke Dunav. Posebnu čar našem splavu daje sam prilaz jer smo okruženi šumom Ribarskog ostrva koja odaje utisak kao da se nalazite na potpuno udaljenom mestu od grada.

Svega 7 km od centra

Naš splav je smešten na svega 7 km od centra Novog Sada, ali opet dovoljno daleko od gradske gužve i ostalih lokala u okolini, što garantuje da ćete u intimnom ambijentu i sa dragim osobama proslaviti vaše važne događaje.

Prednost ovakve pozicije jeste i veliki parking, dovoljan za sve zvanice, kako bi bez stresa i brige uživali u vašem posebnom događaju.

Posebna *nota* uživanja

Posebnu notu celokupnom uživanju daje i mogućnost dolaska mladenaca na splav plovilom, direktno do ulaza rezervisanog samo za njih što predstavlja poseban doživljaj kakav ne možete očekivati na mnogim mestima.



Kolika god veličina proslave da je u pitanju, naš profesionalni tim je tu da svakom vašem gostu pruži *besprekornu uslugu* i učini da se tog dana svi osećate posebnim.

Naš splav je u mogućnosti da primi do **220 zvanica** bilo da slavite venčanje, rođendan, krštenje, organizujete korporativnu ili neku drugu privatnu proslavu.



Važni događaji su važni zato što se ne događaju često. Treba ih proslaviti *intimno i u društvu odabranih*, bez ikakve brige o organizaciji i planiranju.

Zato, organizaciju vaše sledeće proslave prepustite vašem ličnom asistentu - našoj **profesionalnoj organizatorki** događaja.



Šta to podrazumeva?
Umesto vas, ona planira sve i komunicira sa:

- ◆ muzičarima
- ◆ dekoraterima
- ◆ fotografima i videografima
- ◆ poslastičarima
- ◆ koktel majstorima
- ◆ saradnicima za specijalne efekte

Nakon toga, u saradnji sa vama bira ponudu koja najviše odgovara vašim potrebama i vrši zakazivanja.

Tokom vašeg posebnog dana, bilo da je to venčanje, rodendan ili nešto drugo, najvažnije je da *uživete i da se veselite sa najbližima.*

Zato u ponudi naših usluga, pored organizacije, imamo i mogućnost upravljanja celokupnim događajem.

Ukoliko se odlučite za ovu opciju, naš profesionalni tim će biti tu da:

- ◆ dočeka sve vaše zvanice
- ◆ dovede ih do svojih mesta i
- ◆ koordiniše i vodi računa o svim važnim trenucima tokom proslave kao što su fotografisanje, izlazak torte ili nešto drugo.

Ukoliko imate posebne zahteve u vezi sa koordinacijom protokola, budite slobodni da nam prilikom sastanka sve kažete, a mi ćemo se potruditi da vam izađemo u susret.



Posluž enje je neizostavni deo svakog događaja i kao takvo treba da bude jedinstveno. Sa ponosom ističemo *besprekornu uslugu* koja se ogleda u bogatoj ponudi jelovnika, karte pića i ljubaznog osoblja.

Naša raznovrsna ponuda obuhvata *tri različita menija**, sa dodatnim opcijama toplih predjela, finger food-a, pečenja kao i *dve karte pića*:

- ◆ Standard meni
- ◆ Lux meni
- ◆ Premium meni
- + Appetizing extras
(dodaci po vašem izboru)



* Navedeni paketi menija prilagođeni su za kapacitet od minimum 120 osoba. Za manje proslave, dodatno se naplaćuje zakup splava Perla, a iznos varira prema danu proslave. Za više informacija o cenama kontaktirajte nas na broj telefona +381 63 577 201.



Standard Menu

SELEKCIJA SVEŽIH PECIVA

HLADNO PREDJELO

Njeguški pršut
Domaća pečenica
Domaći kulen
Aromatizovani mladi sir poslužen
sa lešnikom i suvim smokvama
Feta sir poslužen sa bademom i groždem
Zreli kajmak

ČORBA

Teleća krem čorba

GLAVNO JELO

Rolovana piletina sa rukolom, pršutom i sirom
Suvidirana svinjska plečka u sosu
od karamelizovanog luka
Marinirana juneća plečka u sosu
od vrganja i pršuta

PRILOZI

Aromatizovani krompir
Glazirani arborio pirinač sa povrćem

SALATE

Vitaminska salata poslužena sa prženim semenkama
Grčka salata

Cena po osobi

59€

*Standard karta pića je uračunata u cenu menija, dok se premium karta pića doplaćuje po gostu. Za više informacija o cenama kontaktirajte nas na broj telefona **+381 63 577 201**.

*Izražena cena je bez PDV-a.

*Mogućnost doplate za dodatke kao što su FingerFood i Toplo predjelo.



LUX MENU

SELEKCIJA SVEŽIH PECIVA

HLADNO PREDJELO

Domaća dimljena pečenica
Šivena kulen kata
Aromatizovani mladi sir
poslužen sa bademom
Kriške Sjeničkog sira poslužene
sa groždem i kandiranim kajisijama
Zlatiborski kajmak

ČORBA

Teleća krem čorba

GLAVNO JELO

Bardirani svinjski file u slanini
Marinirani pileći file u pesto denoveze sosu
Marinirana svinjska rebra sa
BBQ sosom i medom

PRILOZI

Pekarski krompir
Glazirani arborio sa dinstanim povrćem

SALATE

Miks zelenih salata i prženog semena
heljde služena sa dressingom
Šopska salata

Cena po osobi

64€

*Standard karta pića je uračunata u cenu menija, dok se premium karta pića doplaćuje po gostu. Za više informacija o cenama kontaktirajte nas na broj telefona **+381 63 577 201**.

*Izražena cena je bez PDV-a.

*Mogućnost doplate za dodatke kao što su FingerFood i Toplo predjelo.



SELEKCIJA SVEŽIH PECIVA

HLADNO PREDJELO

Domaća dimljena goveđa pečenica
Tradicionalni kulen Kata
Aromatizovani mladi sir poslužen sa
bademima i kandiranim brusnicama
Kriške Sjeničkog sira
poslužene sa maslinama
Feta sir poslužen sa lešnikom,
suvim smokvama i groždem
Zlatiborski kajmak

ČORBA

Teleća krem čorba

GLAVNO JELO

Rolovana ćuretina, punjena sa
pršutom, rukolom i sirom, prelivena
sa sosom od parmezana i sušenog paradajza
Suvidirani rolovani svinjski vrat
u slanini preliven demiglas sosom
Panirana piletina u Panko prezli i parmezanu
Rolovana teletina

PRILOZI

Pikantni pekarski krompir
Sotirano povrće na puteru

SALATE

Miks zelenih salata sa susamom i dresingom
Grčka salata

UKLJUČENA PIĆA

Jack Daniels, Red Bull i Heinken 0,25

Cena po osobi
70€

*Standard karta pića je uračunata u cenu menija, dok se premium karta pića doplaćuje po gostu. Za više informacija o cenama kontaktirajte nas na broj telefona **+381 63 577 201**.

*Izražena cena je bez PDV-a.

*Mogućnost doplate za dodatke kao što su FingerFood i Toplo predjelo.



Appetivos extras

TOPLO PREDJELO

Pohovana mini mocarela sa kornfleksom i lešnikom u sosu od Tartufa - 4€

Vege rolnice u sosu od bundevinog putera i pavlake - 3€

Kaneloni sa piletinom u marinadi od sušenog paradajza i maslinovog ulja - 3€

FINGERFOOD TAPAS - 6€

Pohovani pileći štapici u kornfleksu, Panko prezli i susamu / Tartuf sos

Panko karfiol / Vege sos

Takitosi sa piletinom / Perla sos

FINGERFOOD GRILL - 6€

Sarajevski ćevapčići / Grill sos

Dimljena kobasica sa roštilja / Grill sos

Aromatizovani krompir

PEČENJE

Presovane praseće bajadere - 12€

Praseće pečenje - 6€

Jagnjeće pečenje - 8€

Uz pečenje poslužen pekarski krompir i domaća salata

**Standard karta pića je uračunata u cenu menija, dok se premium karta pića doplaćuje po gostu. Za više informacija o cenama kontaktirajte nas na broj telefona +381 63 577 201.*

**Izražena cena je bez PDV-a.*

**Mogućnost kombinacije više toplih predjela ili više Fingerfood-a, kao kombinacija toplog predjela i Fingerfood-a.*

švedski sto Buffet

Selekcija svežih peciva
Selekcija finih suhomesnatih proizvoda
posluženi sa maslinama i kornišonima
Selekcija lokalnih mekih i tvrdih sireva
posluženi sa kandiranim voćem
Tortilja sa kidanom svinjetinom
Salata od pečene cvekla
sa mileramom i citrusima
Panko karfiol
Pita sa zeljem
Pita sa sirom

Juneći medaljoni u sosu od tri vrste pečuraka
Marinirani pileći batak glaziran u slatko ljutom sosu
Sporo kuvani vrat u sosu od senfa i meda
Fileti orade posluženi sa marinadom
od limuna, peršuna i belog luka
Njoke Bajjuval - Ementaler
Kriške prženog krompira
Sotirano povrće
Basmati sa limunom i peršunom

SALATE

Miks zelenih salata sa
prženim semenkama
Kupus salata
Tarator salata
Šopska salata

Selekcija slatkih zalogaja

Cena za 2h
54€

Cena za 3h
64€

švedski sto Domaćinski

Selekcija svežih peciva
Selekcija finih suhomesnatih proizvoda
posluženi sa maslinama i kornišonima

Selekcija lokalnih mekih i tvrdih
sireva posluženi sa kandiranim voćem

Vežana Perla salata

Pita sa sirom

Pita sa zeljem

Proja

Ćevapi

Roštilj kobasica

Dimljeni svinjski vrat

Marinirani pileći batak

Špikovana pljeskavica

Zapečeni mlinci

sa Panonskim sirom

Pekarski krompir

zapečen sa kajmakom

Basmati sa prazilukom

SALATE

Šopska salata

Srpska salata

Kupus salata

SELEKCIJA SLATKIH ZALOGAJA

Cena za 5h
49€

Cena za 8h
59€



Standard karta

ŽESTOKA PIĆA

Brendi (Konjak) - Vinjak 5
Viski - American Bourbon Four Roses / Irish Jameson
Likeri - Zlatni Pelin / Jägermeister /
Voćni liker višnja i malina
Vodka - Absolut
Gin - Gordon's
Rakije - Šljiva Barrique, Kajsija, Viljamovka i Dunja

VINA

Kovačević Belo / Crno / Roze

PIVA

Lav Premium 0.33 / Jelen 0.33 / Tuborg 0.33

SOKOVI

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water
Ultra Energy
NEXT - Pomorandža / Jabuka / Breskva
Šumsko voće / Multivitamin / Jagoda

VODA

Rosa / Rosa gazirana

KAFA

Espresso / Domaća / Nes kafa

NAPOMENA

- Gratis šampanjac Fresco Bianco -

**Standardna ponuda pića je uključena u cenu svakog od meniji:
Standard, Lux, Premium.*

**Mogućnost dodavanja pića po želji organizatora uz doplatu.*



Premium karta

ŽESTOKA PIĆA

Brendi (Konjak) - Vinjak 5 / Hennessy VS
Viski - American Bourbon Four Roses / Irish Jameson
American Jack Daniels / Scotch Chivas Regal
Likeri - Zlatni Pelin / Jägermeister / Baileys
Aperol / Campari / Voćni liker višnja i malina
Vodka - Absolut / Finlandia
Tequila - Olmeca Blanco / Gold
Gin - Gordon's / Gordon's Pink
Zlatne Rakije - Šljiva Bariqqque, Kajsija, Viljamovka i Dunja

VINA

Kovačević Belo, Crno i Roze
Kovačević Chardonnay / Aurelius / Rosetto

PIVA I SAJDERI

Lav Premium 0.33 / Jelen 0.33 / Tuborg 0.33 / Heineken 0.25
Somersby Jabuka / Kruška / Borovnica

SOKOVI

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water
Ultra Energy / Red Bull
NEXT - Pomorandža / Jabuka / Breskva
Šumsko voće / Multivitamin / Jagoda

VODA

Rosa / Rosa gazirana
Izvorska voda sa nanom i limetom

KAFA

Espresso / Domaća / Nes kafa

NAPOMENA

- Gratis šampanjac Kovačević Brut -

*Doplata za premium kartu pića iznosi 15€ po osobi na cenu bilo kojeg izabranog menija: standard, lux ili premium.

*Mogućnost dodavanja pića po želji organizatora uz doplatu.

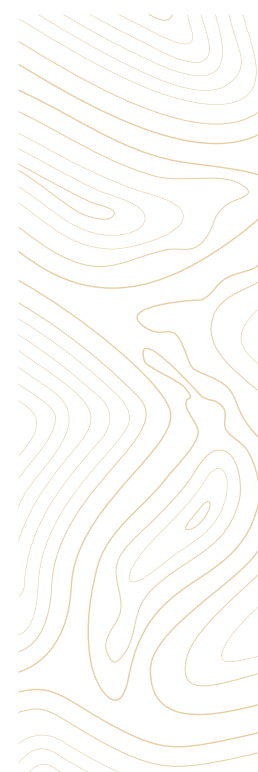




Kako bi priprema i organizacija događaja protekla u *najboljem mogućem redu*, u nastavku delimo informacije koje je važno znati pre samog dana proslave.

- ◆ Prilikom rezervacije termina obavezan je avans. Za više informacija o iznosu molimo vas da nas kontaktirate na broj telefona +381 63 577 201.
- ◆ Tačan broj gostiju, raspored stolova i stolica, možete dostaviti najkasnije 5 dana pre početka proslave. Broj gostiju prijavljen 5 dana pre proslave se i naplaćuje.
- ◆ Za decu do 7 godina se ne naplaćuje nijedan od odabranih menija.
- ◆ Zakup sale traje 8 sati, prilagodljiv prema vašim potrebama, s napomenom da je prema odluci Skupštine grada Novog Sada trajanje proslave do 01:00h.
- ◆ Za vas i vaše goste na raspolaganju su smeštajni kapaciteti u vidu kompletno opremljenih apartmana i soba, svega nekoliko desetina metara od splava Perla.

Za više informacija kontaktirajte nas na broj telefona +381 63 577 201.



Dekoracija prostora

Pored usluge organizacije događaja, obezbeđujemo i kompletnu dekoraciju prostora, prilagođenu konceptu proslave i broju gostiju.



Osnovna cena
600€

Cena dekoracije *počinje od* 600 €, a finalni iznos zavisi od obima dekoracije.

Za više informacija i sve dostupne opcije, pozovite nas na +381 63 577 201 ili nam pišite na splavperla@gmail.com.





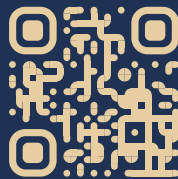




Lepota je u detaljima,
i u malim stvarima koje
svaki trenutak čine posebnim.

Doživite i vi trenutak koji ćete zauvek pamtiiti - pozovite nas
i zakažite konsultacije za vašu sledeću proslavu iz snova.

Perla



www.splavperla.rs

Posetite nas

Ribarsko Ostrvo 10
21000 Novi Sad

Kontaktirajte nas

splavperla@gmail.com
+381 63 577 201

Zapratite nas

[f @splavperla](#)
[@perla.novisad](#)