



HYATT
REGENCY

m^aTuRSki
(BAL)
PONUDA '22





**matuRSki
(BAL)**'22
PROGRAM



**HYATT
REGENCY**

хотел "HYATT REGENCY" БЕОГРАД
Кристална дворана
од 21.00 до 04.00

Број особа одређује се уплатом последње рате
Датум: По договору.



ЕКСЕЛЕНТ ПЛУС

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

Програм

8.200,00 дин.

(Цена комплетног
пакет аранжмана са ПДВ-ом)



ЕКСЕЛЕНТ

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

Програм

7.600,00 дин.

(Цена комплетног
пакет аранжмана 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.

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.



**matuRSki
(BAL)**'22
PROGRAM



**HYATT
REGENCY**

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.

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.

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.

ПРОГРАМ

Домаћин - водитељ

Музички програм:

1. Жива музика (свирају два оркестра),

2. DJ са избором актуелне музике,

За сваки музички програм припремљено је посебно озвучење и осветљење,

Караоке фестивал,

Наградна такмичења (са богатим наградама спонзора).

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.

ЈЕЛОВНИК

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

СНИМАК ПРОСЛАВЕ

Матурски балови се у целости снимају. Снимак вашег Матурског бала биће постављен на наш YouTube канал који редовно ажурирамо (скенирајте QR код) где можете погледати неке од претходних матура или вашу два дана након одржавања.

КОНТАКТ

011/ 260 83 00; Е-маил: info@artival.rs;

Особа за контакт:

Љубиша Ђурчић, моб. тел. 063 245 636





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 качкаваљ)
 - 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

