

  
RADISSON COLLECTION  
OLD MILL BELGRADE



Dobrodošli u  
**STARI MLIN**  
Radisson Collection Hotel,  
Old Mill Beograd

**Autentičan, moderan i sofisticiran!**

Paketi za  
**VENČANJA**

# Srebrni paket - 85€ po osobi

## *Paket hrane*

### **Hladna predjela**

Selekcija delikatesa (Njeguška pršuta, buđola, lemeški kulen, fruškogorska kobasica sa biberom)

Peglana pirotka kobasica, goveđi sudžuk, lardo slanina, dimljeni svinjski vrat

Selekcija domaćih i internacionalnih sireva (pirotski kačkavalj, gostiljski grijer, kosmajnska gorgonzola,

kraljevački mladi sir, sjenički sir, bri sir, Bûche de Chèvre)

Marinirani goveđi rozbif na rukoli sa parmezanom

Patlidžan iz mibrase, musom od sira, tomami sosom i puterom od semena bundeve

Kapreze brusketete - mocarela, paradajz, sos od bosiljka, balzamiko glazura

### **Salate**

Rustični zapečeni paradajz sa mladim kravljim sirom i aromatičnim krutonima

Šopska salata, Coleslaw, Bašta salata

Klasična ruska salata

### **Kondimenti**

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, mileram, feferone, kornišoni, paprika u pavlaci

Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos

### **Supe, čorbe i potaži**

Teleća čorba

### **Jela iz reka i mora**

Namaz od dimljene pastrmke sa hrskavim krutonima i limunom,  
Salata od marinirane skuše sa crvenim lukom, jabukom i celerom,  
Gambori na salati sa povrćem i limunovim prelivom

### **Topla jela**

Njoki sa pršutom i šparglama

Teletina u sosu od smrčka

Pohovane palačinke punjene bačkom šunkom, ement alerom i ala kajmakom

Grčka musaka od patlidžana i junećeg mesa

### **Prilozi**

Pekarski krompir, Pirinač sa brokolijem, Grilovano povrće

### **Jela od mesa**

Sous-vide teleći vrat sa kremom od paškanata i sosom od zelenog bibera

Mini BBQ rebra sa domaćim BBQ sosom, hrskavim krompirom i coleslaw salatam

Mešani roštilj

Mini pileći medaljoni sa sosom od avokada i limete, uz salatu od kinoe i povrća

Grilovana bela riba sa povrćem iz maslinovog vrta i limunovim mirisom Jadrana

### **Selekcija hlebova i peciva**

Vruća fokača s maslinovim uljem i ružmarinom

Tri vrste rustičnih zemički - Integralna zemička sa suncokretom /Rustična zemička sa lanom i ovsenim pahuljicama/ Tamna zemička sa semenkama bundeve i kvascem od divlje raži

### **Poslastice**

Bajadera/ Njujorški kolač od sira/ Tartalete sa nugat kremom i čokoladom/ Mus od bele čokolade/ Voćni ražnjici

glazirani mlečnom čokoladom

Buffet sa voćem



## *Paket pića*

### **Bezalkoholna pića**

**Vode** - Negazirana voda/ Kisela voda

**Sokovi** - Next jabuka / narandža/ šumsko voće/ jagoda

**Gazirani sokovi** - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta

Bitter lemon Schweppes/ Tonic water Schweppes

**Energetska pića** - Guarana

**Kafa** - Espresso/ Domaća kafa

### **Alkoholna pića**

**Rakije** - Podrum Pevac ( šljiva, dunja, kajsija, viljamovka )

Radisson ( šljiva, viljamovka, medna )

**Viski** - Johnnie Walker Red, Jamesson

**Votka** - Smirnoff, Absolut

**Džin** - Beefeater, Pink Beefeater

**Likeri** - Jagermeister, Zlatni pelin, Campari, Martini Bianco

**Tekila** - Agavita Blanco

**Vina** - Bela Vina - Džervin Sauvignon/ Kovačević Chardonnay

Crvena Vina - Džervin Cuvee 69/ Kovačević Aurelius

Roze Vina - Džervin Nijansa/ Kovačević Rosseto

Prosecco

**Piva** - Heineken, Zaječarsko ( flaširana )

Čaša prosecco-a kao piće dobrodošlice

# Platinum paket – 105€ po osobi

## *Paket hrane*

### **Hladna predjela**

Selekcija delikatesa - Svinjski vrat u medu i rakiji, dimljen na bukovom drvetu  
Tartar od sušene junetine na integralnom tostu sa kremom od rena  
Sjenička pršuta, duvan čvarci, lemeški kulen, bosanski sudžuk  
Namaz od suvih pečenih paprika i sira iz mijeha

Selekcija domaćih i internacionalnih sireva - (Lisnati kozji sir iz Homolja sa pečenim semenkama,  
Zreli kravlji sir sa dimljenom paprikom, Sir u crnom vinu, rukom premazan - domaće zrenje)  
Ušticipci od projinog brašna, punjeni mladim sirom i vlašcem

### **Salate**

Mladi kupus s pečenim bundevinim semenkama i dresingom od jabukovog sirćeta  
Cvekla, mladi sir i mirođija na rukoli  
Pečena paprika s belim lukom i maslinovim uljem  
Mimoza salata sa domaćom majonezom i barenom šunkom

### **Kondimenti**

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornišoni, v paprika u pavlaci  
Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos, Salsa verde

### **Supe, čorbe i potaži**

Teleća čorba

### **Jela iz reka i mora**

Namaz od dimljenog šarana sa vlašcem i pavlakom  
Kiselkasta salata od pastrmke sa prazilukom i domaćim sirćetom  
Rolnice od prokelja punjene brancinom i prazilukom - hladno servirane

### **Topla jela**

Sarma u listu kupusa, zelja ili blitve sa sosom od kiselog mleka i mirođije  
Zapečena kačamak - pita s kajmakom i mladim sirom  
Teleća džigerica na žaru s kremom od crnog luka i ajvara  
Rižoto s biftekom i listićima parmezana

### **Prilozi**

Zapečeni pire od celera i crnog luka/ Proja u obliku tortice s mladim sirom i suvim paradajzom  
Grilovano povrće s timijanom i orahovim uljem/ Kuvani krompir u puteru i peršunu

### **Jela od mesa**

Kare od mangulice u korici od heljde s sosom od maline i bibera  
Pileći bataci confit s korom od začinskog bilja i kremom od praziluka  
Mini-pljeskavice od teletine punjene dimljenim sirom i lukom na žaru  
Jagnjeće plečke u zovi i belom vinu (sporo pečene)  
Sočan file smuđa na laganoj kremi od karfiola uz mirisni sos od belog vina i peršuna

### **Selekcija hlebova i peciva**

Vruća fokača s maslinovim uljem i ružmarinom  
Tri vrste rustičnih zemički - Integralna zemička sa suncokretom / Rustična zemička sa lanom i ovsenim pahuljicama/  
Tamna zemička sa semenkama bundeve i kvascem od divlje raži

### **Poslastice**

Pita od oraha i meda s kremom od vanile/ Tufahije u vinskom sirupu s kremom od lešnika  
Mini-šnenokle s karamelizovanim orasima/ Čokoladni kuglof s džemom od šljiva i likerom od višnje  
Voćni sto sa sezonskim voćem i orasima u medu



## *Paket pića*

### **Bezalkoholna pića**

**Vode** - Negazirana voda / Kisela voda

**Sokovi** - Next jabuka / narandža/ šumsko voće/ jagoda

**Gazirani sokovi** - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta  
Bitter lemon Schweppes/ Tonic water Schweppes

**Energetska pića** - Red Bull

**Kafa** - Espresso/ Domaća kafa

### **Alkoholna pića**

**Rakije** - Gorda ( šljiva, dunja, kajsija ) Zarić ( medovača ) Manastir Kovilj ( šljiva, dunja, kajsija, viljamovka )

**Viski** - Johnnie Walker Black, Jamesson, Jasck Daniel's,

**Votka** - Radisson, Absolut

**Džin** - Radisson, Pink Beefeter, Bombay

**Likeri** - Jagermeister, Zlatni pelin, Campari, Martini Bianco, Baylie's, Aperol

**Tekila** - Olmeca

**Brendy** - Vinjak 5, Stari hrast vinjak

**Vina**- Bela Vina - Aleksandrović Harizma/ Jeremić Sonata/ Stari Mlin Tamjanika

Crvena Vina - Aleksandrović Vizija/ Jeremić Kanon/ Stari Mlin Prokupac

Roze Vina - Komuna Roze/ Jeremić Rondo  
Prosecco

**Piva** - Heineken, Bavaria, Radisson Mlinar Pale Ale (flaširan)

**Kokteli** - Džin tonik, Aperol spritz, Hugo

Čaša prosecco-a kao piće dobrodošlice

# Dijamantski paket – 135€ po osobi

## *Paket hrane*

### **Hladna predjela**

Selekcija delikatesa - Goveđi file dimljen na trešnjinom drvetu sa kremom od suve šljive i konjaka  
Carpaccio od jelena sa redukcijom od maline i uljem od borovih iglica  
Tartar od tune sa fermentisanim belim lukom i čipsom od heljde  
Duvan čvarci, svinjska pečenica u hrastovoj kori, domaći kulen, ovčija pršuta iz Peštera  
Namaz od dimljene paprike, oraha i belog sira iz Zete

Selekcija domaćih i internacionalnih sireva - Sir sa tartufima iz Zapadne Srbije  
Domaći kravliji sir sa suvim lavandom i medom  
Lisnati kozji sir iz Homolja sa pečenim semenkama  
Sir u crnom vinu, rukom premazan, domaće zrenje  
Uštipci od projinog brašna punjeni mladim sirom i vlašcem

### **Salate**

Mladi kupus s pečenim bundevinim semenkama i dresingom od jabukovog sirćeta  
Cvekla, mladi sir i mirođija na rukoli  
Pečena paprika s belim lukom i maslinovim uljem  
Mimoza salata s domaćom majonezom i barenom šunkom  
Salata od artičoke, maslina i mariniranog kozjeg sira

### **Kondimenti**

Krutoni, marinirane zelene masline, ajvar, kajmak, mileram, feferone, kornisoni, paprika u pavlaci  
Maslinovo ulje, Balzamiko dresing, Limun dresing, Ren sos, Salsa verde

### **Supe, čorbe i potaži**

Teleća čorba

### **Jela iz reka i mora**

Namaz od dimljenog šarana s vlašcem i pavlakom  
Kiselkasta salata od pastrmke s prazilukom i domaćim sirćetom  
Rolnice od prokelja punjene brancinom i prazilukom - hladno servirane  
File brancina na posteljici od divlje blitve, sa kremom od belog luka i badema  
Ceviche od smuđa s limetom, kukuruzom i korijanderom / Gambori flambirani u konjaku na kremi od karfiola i belog luka, sa uljem od bosiljka

### **Jela od mesa / Topla jela**

Teleći file u sosu od tartufa sa pireom od paštrnaka i hrskavom blitvom  
Rolovana jagnjeća plečka punjena mediteranskim biljem i sirom, uz zapečeni krompir i sos od nane  
Punjena piletina sa pečurkama i dimljenim sirom, u sosu od belog vina, uz domaće njoke sa vlašcem  
Juneći ramstek u sosu od pečuraka i crvenog vina, uz domaće njoke sa maslacem i mirođijom  
Ravioli punjeni - pečenom bundevom i vlašcem, u puter-sosu sa žalfijom i hrskavim parmezanom

### **Prilozi**

Zapečeni pire od celera i crnog luka/ Proja u obliku tortice sa mladim sirom i suvim paradajzom/ Grilovano povrće sa timijanom i orahovim uljem/ Kuvani krompir u puteru i peršunu/ Domaća testenina sa pečurkama i belim vinom

### **Selekcija hlebova i peciva**

Vruća fokača s maslinovim uljem i ružmarinom  
Tri vrste rustičnih zemički - Integralna zemička sa suncokretom /Rustična zemička sa lanom i ovsenim pahuljicama/ Tamna zemička sa semenkama bundeve i kvascem od divlje raži

### **Poslastice**

Pistać praline/ D'Oro - krem od gold čokolade i Filadelfije, insert od badema, susama i tahini paste  
Čokoladni greh - krem od crne čokolade, hrskava kora od francuskog keksa, insert od amarene i višnje, sa infuzijom čaja od višnje/ Tart Art - hrskava korica od badema, krem od bele čokolade i sira, domaći džem od maline/ Piaca - badem korice natopljene espressom, genaž od mlečne čokolade, krem od bele čokolade i Bejlisa



## *Paket pića*

### **Bezalkoholna pića**

**Vode** - Negazirana voda / Kisela voda

**Sokovi** - Next jabuka/ narandža/ šumsko voće / jagoda

**Gazirani sokovi** - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta

Bitter lemon Schweppes/ Tonic water Schweppes

**Energetska pića** - Red Bull

**Kafa** - Espresso/ Domaća kafa

### **Alkoholna pića**

**Rakije** - Gorda (šljiva, dunja, kajsija)/ Zarić ( šljiva, kajsija, viljamovka, medovača)/ Bojkovčanka (šljiva, dunja)

**Viski** - Monkey Shoulder, Jack Daniel's, Chivas regal 12y, Johnnie Walker Black

**Votka** - Gray Goose, Belvedere

**Džin** - Hendrick's, Tanqueray No.10

**Likeri** - Jagermeister, Zlatni pelin, Campari, Martini Bianco, Baylie's, Aperol

**Tekila** - Espolon Blanco

**Brendi** - Vinjak 5, Stari hrast vinjak

**Konjak** - Courvoisier

**Vina** - Bela Vina - Aleksandrović Trijumf/ Kovačević S-Edicija/ Erdevik Ex-Cathedra

Crvena Vina - Aleksandrović Regent/ Kovačević S-Edicija/ Erdevik Grand Trianon

Roze Vina - Aleksandrović Trijumf Roze/ Erdevik Roze Nostra

Prosecco

**Piva** - Stela Artois, Heineken, Calzberg ( flaširana )

**Kokteli** - Džin tonik, Aperol spritz, Hugo, Negroni

Čaša prosecco-a i Aperol Spritza kao piće dobrodošlice



**Svadbjeni paket možete obogatiti ekskluzivnim dodatnim sadržajima, prilagođenim vašim željama i jedinstvenom konceptu proslave.**



### *Paket hrane*

#### **Hrana**

*Live stanica*

Velignton stanica - 17€

Stek stanica - 15€

Praseće i jagnjeće pečenje - 15€

Suši stanica - 20€

#### **Dezerti**

Čokoladni kornet sa voćem - 7€

### *Paket pića*

#### **Kokteli**

Aperol Spritz - 3€

Hugo - 3€

Negroni - 4€

#### **Aperitivi**

Aperol - 2€

Baylie's - 2€

#### **Energetsko piće**

Red Bull - 1.5€

#### **Rakije**

Manastir Kovilj - 3€

Gorda - 4€

Bojkovčanka - 5€

#### **Viski**

Jack Daniel's - 3€

Johnnie Walker Black - 5€

Chivas Regal 12y - 6€

#### **Piva**

Bavaria - 1.5€

Calzberg - 1.5€

Stela Artois - 2€

**U našoj ponudi za venčanja nalazi se ekskluzivna džip-točilica za pivo, osmišljena da vašoj proslavi pruži jedinstven i nezaboravan doživljaj.**

**Učinite svoje venčanje posebnim!**

Cena celodnevnog najma je 1.500 €



## Dobrodošli u STARI MLIN

Sala za večanja nalazi se u srcu prelepog starog Mlina, smeštena u autentičnom zdanju iz 19.veka. Ponosno čuva svju arhitekturu sa visokom plafonima i rustičnim prozorima kroz koje prolazi prirodna svetlost, stvarajući toplu i romantičnu atmosferu. Mi ćemo se postarati se da ovaj dan bude pomno skrojen do najfinijih detalja, čineći ga izuzetnim .Kada budete spremni, naši iskusni organizatori venčanja će biti na vašoj strani da se pobrinu za sve vrtoglave detalje, tako da možete da se usredsredite na beskrajno očaravajući dan.



#1  
Konsultacije pre venčanja i obilazak hotelskih objekata sa vašim posvećenim koordinatorom za venčanje

#2  
Degustacija menija pre venčanja za 4 osobe

#3  
Ekskluzivno pravo korišćenja svih prostora u hotelu za fotografisanje

#4  
Beli stolnjaci

#5  
Štampani meniji i brojevi stolova

#6  
Apartman za mladu i mladoženju za njihovu prvu bračnu noć

#7  
Posvećeni koordinator ceo dan

#8  
Bele platnene navlake za stolice

#9  
Late check-out iz hotela

#10  
Specijalne cene svadbenog smeštaja za porodicu i prijatelje

#11  
Dostupan parking tokom ceremonije venčanja

#12  
Prvu godišnjicu braka proslavite uz večeru u našem "OMB Larder + Lounge"

#13  
Korišćenje hotelskog fitness centra 3 nedelje pre dana venčanja za mladence

#14  
Globalni program lojalnosti - Radisson Rewards



**RADISSON**  
COLLECTION



**RADISSON**  
COLLECTION

Radisson Collection Hotel, Old Mill Belgrade  
Bulevar Vojvode Mišića 15  
11 000 Beograd  
[radissonhotels.com/collection](https://radissonhotels.com/collection)