

HAPPY NEW YEAR! WEDNESDAY DECEMBER 31 IN  
HOTEL HYATT REGENCY BELGRADE

A woman with a large, voluminous blonde bouffant hairstyle is shown in profile, looking upwards with her hands near her face. The background is dark with streaks of light and a large, stylized '2015' graphic that appears to be part of a fireworks display.

2015

FINEST NEW YEAR'S EVE

JELENA  
KARLEUŠA



## Docek Nove 2015. godine u hotelu Hyatt Regency Beograd

Neka vam ova novogodisnja noc bude najlepsa inspiracija za buducnost i zapocnite 2014-u odabranom drustvu u modernom stilu hotela **Hyatt Regency Beograd**.

Svecana novogodisnja vecera na bazi svedskog stola inspirasana i kreirana od strane vrhunskog kulinarskog tima hotela Hyatt Regency Beograd ucinice vam poseban uzitak i nece vas ostaviti ravnodusnima. Za vas smo uprilicili i koktel dobrodoslice u lobiju.

Poznata i proverena estradna zvezda nase muzicke scene **JELENA KARLEUSA** zaduzena je za vrhunski muzicki performans i stimung tokom novogodisnje noci. Dacemo sve od sebe da vam najludja noc u Hyatt-u bude apsolutno neponovljiva. Takodje za svaki rezervisan separe u ljubicastoj zoni, goste ce cekati i poklon, flasa sampanjca. Dvorana je posebno ukrasena, opremnjena i osvetljena za novogodisnji docek. Cene doceka su od 70e - 200e po osobi zavisno od pozicije stola u samoj sali i ukljucuju elegantno mesto za sedenje, svecanu veceru i koktel dobrodoslice.

Sa ponosom i zadovoljstvom pozivamo vas da nam se pridruzite 31.12.2014. na najglamuroznijem docek u Nove 2015. godine sa pocetkom 22h u **KRISTALNOJ DVORANI HOTELA HYATT REGENCY BEOGRAD** u drustvu najblizih.

U nadi da cemo opravdati sva vasa ocekivanja i zadobiti vase poverenje i ove i narednih godina, radujemo se skorom susretu i pozdravljamo vas.



**HYATT**  
REGENCY™

## **Buffet menu**

### **Kanapei**

Brusketi, sušeni paradajz, kajmak, pesto sos

Tart sa pilećom salatom, kajdžun majonez, suvo grožđe, celer, breskva

Dimljena pastrmka, prebranac, krutoni

### **Predjela**

Srpski mesni delikatesi, svinjetina, govedina, kobasice

Selekcija domaćih sireva, ajvar, kajmak, masline, orašasti plodovi, sušeno voće

Dimljene pačije grudi, slatko kisela bundeva, mešana salata

Dimljeni losos, cvekla, ren, kres salata

### **Salate**

Selekcija salata, balzamiko, limun, maslinovo ulje

Salata sa paradajzom i mocarelom, pesto sos, balzamiko

Šopska salata, feta sir, paradajz, krastavac, paprika, luk, začinsko bilje

Salata sa tunom, paradajz, šećerac, masline, limun, luk, paprika

Salata sa pastom, šunka, majonez, šargarepa, kiseli krastvaci, peršun

## **Supe**

Tradicionalna pileća supa, korenasto povrće, grašak, peršun

## **Glavna jela**

Rižoto sa pečurkama, parmesan, začinsko bilje

Karbonara pene pasta, belo vino, krem sos, slanina, parmesan, jaja

Som, salsa od paradajza i maslina, limun, maslinovo ulje

Piletina Saltimbocca, svinjska pršuta, sos od crvenog vina

Karadorđeva šnicla sa krem sirom i remulad sosom

Govedina Stroganoff, krem sos, biber, senf, pečurke, kiseli krastavci

Sotirano povrće

Pečeni krompir

## **Dezerti**

Začinjena marinirana voćna salata

Kolač sa musom od bele i tamne čokolade

Kolač sa lešnikom i kremom od vanile

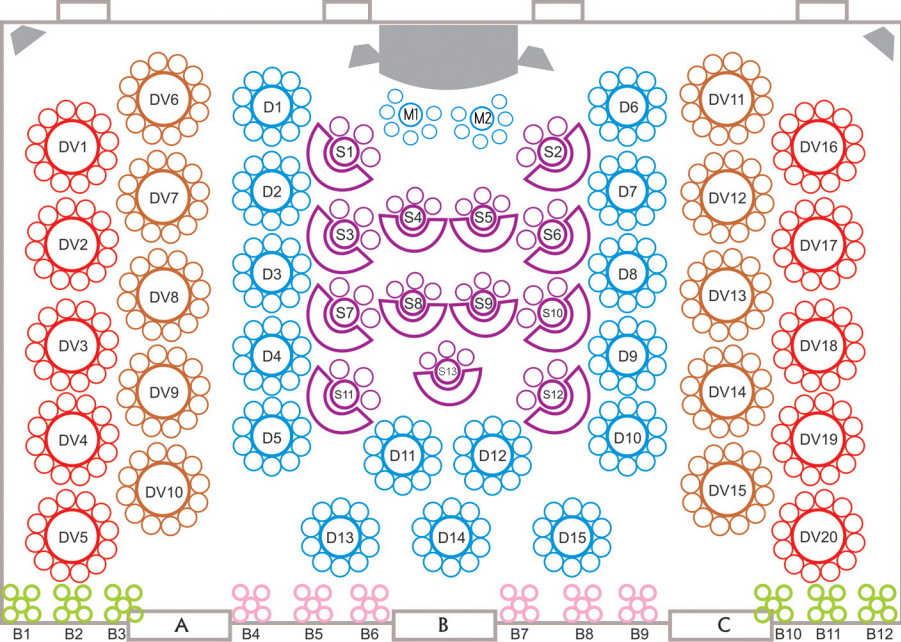
Puding od malinei pistaća

Tart sa mangom i svežim voćem

Mus od krušaka sa šlagom

Punjene profiterole





Zelena zona - 70e po osobi

Pink zona - 80e po osobi

Crvena zona - 110e po osobi

Braon zona - 120e po osobi

Plava zona - 150e po osobi

Ljubicasta zona S1-S6 200e po osobi + Moët Magnum 1.5 / S7 - S13 170e po osobi + Moët 0.7