



HOLIDAYINN.COM

Buffet menus

Holiday Inn

AN IHG HOTEL

BELGRADE

Buffet Menu I



Predjela / Appetizers

Izbor domaćih hladnih narezaka

Choice of local cold cuts

Selekcija domaćih sireva sa kondimentima i grožđem

Local cheese selection and accompaniments

Kapreze mocarela sa paradajzom i pestom od bosiljka

Mozzarella caprese with tomato and basil pesto

Pita od spanaća i sira

Spinach and cheese pie

Pileća salata sa mladim kukuruzom i crvenim pasuljem

Chicken salad with sweet corn and red beans

Mešana zelena salata sa čeri paradajzom, šampinjonima, semenkama suncokret i dresingom od meda

Mixed lettuce salad with cherry tomato, mushrooms, sunflower seeds and honey dressing

Vitaminska salata

Vitamin salad

Marinirane masline

Marinated olives

Izbor sezonskih salata sa odgovarajućim dresinzima

Seasonal salad bar with assorted dressings

Glavna jela / Main courses

Pasta sa pikantnim sosom od paradajza i paprike

Pasta with piquant tomato and red pepper sauce

Tart od povrća zapečen sa jajima i mileramom

Gratinated vegetable tart

Pohovana piletina "Orly"

Deep fried chicken "Orly"

Jagnjetina sa chilli paprikom i nanom

Braised lamb with chilli and mint

Marinirana svinjska rebra

Marinated pork ribs

Sote Stroganov

Sauté Stroganoff

Fileti ribe pečeni u rerni

Fish fillets baked in the oven

Prženi krompir sa lukom i začinskim biljem

Fried potato with onion and herbs

Pirinač kuvan na pari

Steamed rice

Deserti / Desserts

Čokoladni kolač

Chocolate cake

Voćni kolač

Fruit cake

Princes krofne punjene vanil kremom

Choux buns filled with vanilla cream

Domaća pita od jabuka i oraha

Homemade apple and walnut pie

Sveže sečeno sezonsko voće

Fresh seasonal fruit

Buffet Menu II



Predjela / Appetizers

Selekcija domaćih hladnih narezaka

Selection of local cold cuts

Marinirani domaći sirevi

Marinated local cheeses

Pita sa pečurkama

Mushroom pie

Marinirane masline

Marinated olives

Rolat od spanaća i šargarepe

Spinach and carrots roulade

Salata od tune na način "Nisoaz"

Tuna salad "Niçoise"

Grčka salata

Greek salad

Pileća salata sa ananasom

Chicken salad with pineapple

Izbor svežih sezonskih salata sa odgovarajućim dresinzima

Seasonal salad bar with assorted dressings

Glavna jela / Main courses

Hrskave rolnice sa povrćem i slatko ljutim sosom

Vegetable Spring rolls with sweet chilly sauce

Rizoto sa sušenim paradajzom, moračem i tikvicama

Mushroom risotto with sun dried tomato, fennel and marrows

Svinjska šnicle na način „Parma“

Pork steak Parma style

Juneći perkelt sa pečurkama

Beef stew with mushrooms

Pileći file na žaru u sosu od limuna

Grilled chicken fillet in lemon sauce

Pastrmka sa bademom

Grilled trout with almonds

Pečeno povrće preliveno balzamikom sa začinskim biljem

Roasted vegetables drizzled with herb balsamic vinegar

Krompir pire

Mashed potatoes

Deserti / Desserts

Kolač sa šumskim voćem, vanil kremom i listićima pečenog badema

Berry cake with vanilla cream and roasted almond flakes

Kolač sa tri vrste krema, čokoladni, lešnik i maskarpone

Cake with three types of cream, chocolate, hazelnut and mascarpone

Violeta kolač sa vanil kremom čokoladnim filom i višnjama

Violeta cake with vanilla cream chocolate topping and cherries

Tart od šumskog voća

Black forest tart

Sveže sečeno sezonsko voće

Fresh seasonal fruit

Buffet Menu III



Predjela / Appetizers

Izbor domaćih hladnih narezaka

Choice of local cold cuts

Selekcija domaćih mariniranih sireva

Local marinated cheeses selection

Pita sa krompirom i prazilukom

Potato and leek pie

Praška šunka punjena aromatičnim krem sirom

Ham roulade with aromatic cream cheese

Salata od mariniranih pečuraka

Marinated mushroom salad

Krompir salata sa tunjevinom i maslinama

Potato salad with tuna and olives

Urnebes salata

Spicy cream cheese salad

Izbor sezonskih salata sa odgovarajućim dresinzima

Seasonal salad bar with appropriate dressings

Glavna jela / Main courses

Ravioli u sosu od četiri vrste sira

Ravioli in four type of cheese sauce

Mešano meso sa grila

Mix grill

Svinjsko pečenje sa sosom od kajmaka

Pork roast with kajmak cream cheese sauce

Ćuretina sa mlincima u sosu od plavog sira

Roast turkey breast in blue cheese sauce with pastry

Pileći kari sa basmati pirinčem

Chicken Curry with Basmati Rice

Junece grudi u sosu od paradajza

Beef breast in tomato sauce

Fileti škarpine sa sosom od citrusa

Grouper fillets with citrus sauce

Pekarski krompir

Bakery potato

Povrće sotirano na puteru

Vegetables boiled with butter

Deserti / Desserts

Voćni kolač sa listićima badema

Fruit cake with almonds flakes

Čokoladni kolač

Chocolate cake

Kolač od sira sa biskvitom i šumskim voćem

Cheese cake with bisquit and berries

Tiramisu

Tiramisu cake

Domaća pita sa jabukama

Homemade apple pie

Buffet



*Cena po osobi / Price per person 30
EUR*

U cene je uračunat PDV / Rate includes VAT

***Minimalan broj osoba za ovu vrstu poslužnja je 20**

* Minimum number of persons for this type of serving is 20