



7EVEN

Weddings & Events

Каталог

Драги младенци и заинтересирани клиенти,

Ресторан 7even Weddings & Events на идните младенци им нуди совршена комбинација од локација, вкусна и свежо приготвена храна, одлична атмосфера и услуга, создавајќи уникатно место за свадбена прослава.

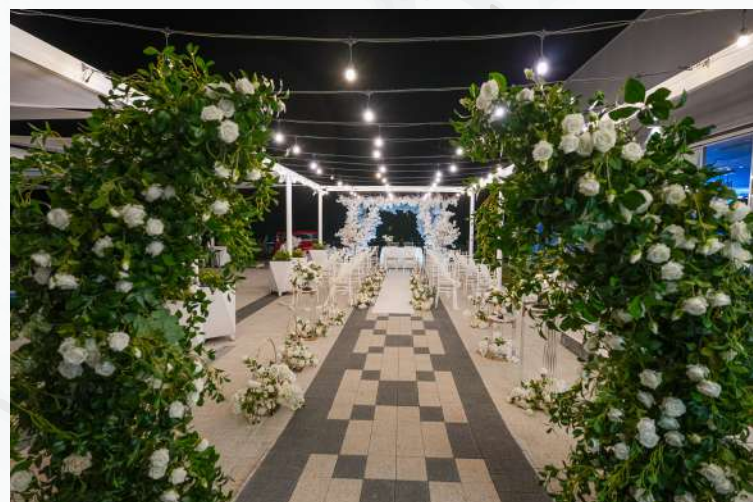
Сместен на височина со целосен поглед кон Штип просторот нуди неверојатна панорама која додава магија на секој момент.

Ресторанот е дизајниран со интимен и елегантен стил совршен за приватни прослави, а надворешната градина со базен дополнително придонесува за луксузна атмосфера и совршен амбиент за прекрасни фогорафии за Вас и Вашите гости.

Храната е внимателно подготвена, од квалитетни и свежи состојки со што квалитетот е загарантиран за сите гости да бидат задоволни, додека нашата понуда за пијалоци нуди различни можности прилагодливи за секој буџет и стил.

Клиентите добиваат целосна организациска поддршка од професионален тим кој се грижи за сите детали на Вашата свадбена свеченост.

7even Weddings & Events Штип место каде секоја свадба станува уникатна приказна



Место каде секоја свадба станува *уникатна приказна*



Мени за храна

Мени бр.1 (Basic)

Репрезентативна салата : зелка, морков, цвекло, марула, краставица, пиперка, домати, маслинки

Ордевер : печеница, кулен, врат, пилешко голд филе, кравјо сирење, кравји кашкавал

Главно јадење : свинско печење во еспањол сос, пилешко во кари или пилешко во бел сос

Прилог : домашен рестован компир, мешан зелчук

Мени бр.2 (Medium)

Салати - Грчка : краставица, домати, пиперка, црвен кромид, овчо сирење, маслинки, оригано

Цезар : марула, кубети, пченка, пилешко, пармезан, сос

Ордевер : италијанска свинска пршута, кулен, врат, пилешко голд филе, кравјо сирење, кравји кашкавал

Топол ордевер : панирани зденки, биено сирење со сланина, пирешка (сецкана)

Макала : таратор и руска салата

Главно јадење : свинско печење во еспањол сос или свински увијач со сланина, пилешко во кари или пилешко во бел сос, или пилешки увијач со сланина

Прилог : домашен рестован компир и бејби морков

Мени бр.3 (Medium Plus)

Салати - Рукола : рукола, шери, авокадо, пармезан, ореви

Цезар : марула, кубети, пченка, пилешко, пармезан, сос

Грчка : краставица, домати, пиперка, црвен кромид, овчо сирење, маслинки, оригано

Ордевер : италијанска свинска пршута, кулен, врат, италијанска мортадела, пармезан 36 месеци созреан, горгонзола, кравји кашкавал, кравјо сирење

Топол ордевер : чипс од пармезан, панирано сирење, биено сирење со сланина, mozzarella стикс

Макала : таратор, руска салата

Главно јадење : свинско печење во еспањол сос или свински увијач со сланина или свински ражњиќ, пилешко во кари или пилешко во бел сос или пилешки увијач со сланина или пилешки ражњиќ и свинско филе во сос од син монт вер сирење

Прилог : домашен рестован компир, брокула и бејби морков

Мени бр.4 (Premium)

Салати - Рукола : рукола, шери, авокадо, пармезан, ореви

Цезар : марула, кубети, пченка, пилешко, пармезан, сос

Грчка : краставица, домати, пиперка, црвен кромид, овчо сирење, маслинки, оригано

7even салата: Грчки јогурт, рукола, цвекло, козјо сирење, ореви

Ордевер : италијанска говедска пршута, кулен, врат, италијанска мортадела, пармезан 36 месеци созреан, горгонзола, овчи кашкавал, овчо сирење

Топол ордевер : mozzarella стикс, пржени лигни, чипс од пармезан, биено сирење со сланина, пилешки прсти

Макала : руска салата, таратор, француска салата

Главно јадење : свинско филе, телешки бифтек и лосос

Прилог : домашен рестован компир, брокула и бејби морков

Мени бр.5 (Детско мени)

Главно јадење : Cheeseburger / Chickenburger / Chicken nuggets

Мени бр.6 (Вегетаријанско мени)

Главно јадење : Рижото со печурки : свежи шампињони, ориз, кромид, пармезан, путер
Паста со 4 вида сирење :: шпагети, кравји кашкавал, горгонзола, пармезан , мешан кашавал
Њоки со доматиен сос и пармезан

Мени бр.7 (Веганско мени)

Главно јадење : Рижото со тиквички : тиквичка, ориз, пармезан, путер
Њоки со доматиен сос
Вега микс : млад компир, морков, тиквичка, пиперка

Мени бр.8= ЦЕНА по договор

Шветска маса од понудените опции

Опција за доплата

Late night snack
Баварски перек, сос (50бр)

Напомена:

Храната се сервира според бројот на гости, според норматив по лице

Мени бр 1/2:Секое парче место е 150гр +/- 10%(брото)

Мени бр 3/4:Секое парче месо е 100гр +/-10%(брото)

Опција за доплата :

Premium регистрација со поглед кон Штип

Пакет 1

- Шампањ за наздравување на сите гости присутни на регистрација
- Столчиња за матично
- Високи маси
- Механичка музика по ваша желба со микрофон
- Кафе за времетраење на целата свадбена прослава

Пакет 2

- Шампањ за наздравување на сите гости присутни на регистрација
 - Столчиња за матично
 - Високи маси
 - Механичка музика по ваша желба
 - Кафе за времетраење на целата прослава
 - Коктел на боцки за 30 лица
- (Канапеи, мини италијански сендвичи, грчка салата во чашка, макарони песто, чиа пудинг, мини пастрмајлија, мини бургери, пилешки врап, чикен нагетс)



Мени за пијалок

Мени бр.1 (Безалкохолен пакет)

Сок : Кока Кола (1.25л), Кока Кола Зеро (1.25л), Фанта (1.25л), Спрајт (1.25л),
Швепс (тоник / битер) (1л)

Вода(1л) : негазирана / газирана

Џус : Портокал, праска и јаболка

Мени бр.2 (Basic)

Сок : Кока Кола (1.25л), Кока Кола Зеро (1.25л), Фанта (1.25л), Спрајт (1.25л),
Швепс (тоник / битер) (1л)

Вода(1л) : негазирана / газирана

Џус : Портокал, праска и јаболка

Пиво(0.5л) : Даб, Скопско, Никшичко, Јагодинско

Вино (1л) : Бело / Црвено / Розе

Алкохол : Ракија , вотка , коњак , цин , узо

Мени бр.3 (Medium)

Сок : Кока Кола (1.25л), Кока Кола Зеро (1.25л), Фанта (1.25л), Спрајт (1.25л),
Швепс (тоник / битер) (1л)

Вода(1л) : негазирана / газирана

Џус : Портокал, праска и јаболка

Пиво(0.5л) : Даб, Скопско, Скопско Смут, Амстел, Никшичко, Јагодинско

Вино(1л) : Бело / Црвено / Розе

Сортно вино(0.75л) : Бело / Црвено / Розе

Алкохол : Ракија , вотка, коњак, цин, узо, мастика, Pelinkovac,
Мартини Bianco и Stock 84

Мени бр.4 (Premium)

Сок : Кока Кола (1.25л), Кока Кола Зеро (1.25л), Фанта (1.25л), Спрајт (1.25л),
Швепс (тоник / битер) (1л)

Вода(1л) : негазирана / газирана

Џус : Портокал, праска и јаболка

Пиво(0.5л) : Даб, Скопско, Скопско Смут, Амстел, Никшичко, Јагодинско

Вино(1л) : Бело / Црвено / Розе

Сортно вино(0.75л) : Бело / Црвено / Розе

Алкохол : Ракија , вотка, коњак, цин, узо, мастика, Pelinkovac, Мартини Bianco,
Stock 84 и Johnnie Walker Red

Кафе : Еспресо, макијато, нескафе

Мени бр.5 (Ultra Premium)

Сок : Кока Кола (1.25л), Кока Кола Зеро (1.25л), Фанта (1.25л), Спрајт (1.25л), Швепс (тоник / битер) (1л)

Вода(1л) : негазирана / газирана

Џус : Портокал, праска и јаболка

Пиво(0.5л) : Даб, Скопско, Скопско Смут, Амстел, Никшичко, Јагодинско

Вино(1л) : Бело / Црвено / Розе

Сортно вино(0.75л) : Бело / Црвено / Розе

Алкохол : Ракија, Smirnoff Red, коњак, узо, мастика, Jägermeister, Мартини Bianco, Gordons, Stock 84 и Johnnie Walker Red

Кафе : Еспресо, макијато, нескафе

Опција за доплата :

Кафе услуга за сите гости
(еспресо, макијато, нескафе)

Пенливо вино (100 мл) на прием на гости (50 чаши)

Сортно Вино Стоби Шардоне (100 мл) на прием на гости (50 чаши)

Текила (30 мл) на прием на гости (50 чаши) или за време на веселбата

Коктели – неограничено за време на свадбена прослава
(Blue Lagoon - текила, вотка, Blue curacao)

High-luxury жестоки пијалоци : Grey Goose, Hendricks, Johnny Walker Black

Пиво (330мл) : Heineken, Bavaria, Corona

Сортно вино Бовин (0.75мл) : Мускат Темјаника, Ана Марија, Александар

Енергетски пијалок : Red Bull

НАПОМЕНА :

Не е дозволено внесување на алкохолни пијалоци и нивно служење на свеченоста/настанот кои не се вклучени во пакетот од Seven Weddings & Events.

ИНФОРМАЦИИ ЗА ОРГАНИЗИРАЊЕ НА СВАДБА

- Ресторанот располага со една сала која може да се прилагодува во зависност од бројот на гости и начин на послужување на храната (до 100 гости, до 130 гости, до 160 гости, до 338 гости)
- Свадбата трае 6 часа, а задолжително треба да заврши до 01:00 по полноќ
- Доколку сакате свадбата да започне од 18.00 часот и да заврши до 01.00 по полноќ, се доплаќа 120.00 денари по лице на избраното мени
- Во цената на менито се вклучени следниве гратис услуги:
 - Ноќевање во соба (собата е слободна од 14:00 часот на денот на свадбата до 12:00 часот следниот ден)
 - Шампањско за наздравување на младите
 - За свадба над 300 лица бесплатно прасе
За свадба под 300 лица услугата се наплаќа
 - Професионално осветлување во боја
 - Печатено мени за пијалок на секоја маса (секој гостин ќе знае што добива како пијалок)
 - Избор на салвиети од следниве бои: зелена, тиркизна, жолта, црвена, розева, небесно сина, бела
 - Олтар за регистрација со можност за избор на музика по ваш вкус додека трае вашиот магичен момент
 - Во цените се пресметани и давачките за авторски права на музика (ЗАМП)
- Основни декорации:
 - Основна декорација на главната маса
 - Ковчег за подароци
 - Табла за пречек
 - Основна декорација на секоја маса
 - Selfie Mirror (Огледало)
 - Светлечки знак LOVE
 - Позадина за сликање

- Доколку има потреба за дополнително украсување, може странката сама да си го организира

- Забрането е внесување од надвор на било каков вид на храна и пијалоци, од страна на странките, со исклучок на невестинска торта за која задолжително е потребно да се приложи декларација или фискална сметка

- За резервација (доколку бараниот датум е слободен) потребно е да се уплати капар(аванс) во износ од 20.000 денари. Остатокот од сумата се доплатува дента по завршување на свадбата, кога одговорното лице од ресторанот ќе приложи сметка на странката

- За избор на менито, да се информира ресторанот на мејл (mail) или вибер 15 дена пред одржување на свадбата

- 15 дена пред свадбата е потребно да се достави на мејл (mail) или вибер на ресторанот шема со распоред на гостите по маси, на која ќе треба секоја маса да биде одбележана со реден број и со број на особи на секоја маса

- Одобруваме толеранција од 4 лица на 100 гости каде ресторанот нема да изврши наплата на менито за пиење, но менито за храна ќе се наплати во целосен износ

- 7even Weddings & Events не работи по принципот на талони, наплатата се врши според бројот на пријавени гости, затоа ве замолуваме да не печатите талони.

- За детска порција се наплаќа половина износ од одбраното мени за храна и безалкохолен пакет (мени бр.1) од менито за пијалок

- Доколку има вегетаријанец или веган во вашите гости ве молиме известете не на време и направете избор од понудените опции

- За свадба над 200 лица бесплатна дегустација на мени
За свадба под 200 лица услугата се наплаќа.

- Влезот во објектот за гости е 10 минути пред официјалниот почеток на свадбената свеченост

- За организирање на свадвена свеченост во 7even Weddings & Events добивате 10% попуст за една од идните ваши семејни прослави со минимален број на гости од 50 возрасни лица (тиганици, крштивка, детски роденден)

- Пушењето во објектот е дозволено

Wedding Planning Checklist

1 година пред свадба

- Буџет
- Датум
- Резервација во **7EVEN**
Weddings & Events
- Музика
- Листа на гости
- Договорње на фотограф

1-3 месеци пред свадба

- Распоред на седење
- Изберете песни и песна за прв танц
- Протокол за денот на венчавката
- Одберете обувки
- Купување на бурми
- Потврда на декорација

9 месеци пред свадба

- Испратете ги поканите
- Закажете матично/црква
- Moodboard за слики
- Изберете венчаница
- Разгледувајте декорации

1 месец пред свадба

- Финална проба на венчаница
- Финална проба на одело
- Вежбање за прв танц
- Потврда на листата на гости
- Пробна шминка/фризура
- Девојачка/момачка вечер

6 месеци пред свадба

- Испратете покани на гостите од втор круг
- Одело за младоженецот
- Одберете торта
- Шминка и фризёр
- Организирајте превоз до црква/ресторанот
- Проба на венчаница

1 недела пред свадба

- Маникир и педикир
- Beauty третман
- Разгазете ги обувките
- Финален распоред на гости
- Испегајте ги оделото/венчаницата
- Одморете се ден/два пред свадбата

7EVEN

Weddings & Events



5-та Партиска Конференција
32А, Штип



070-210-481

070-210-974



7even.mk



Info@7even.mk