



MK Mountain Resort
HOTELS & APARTMENTS KOPAONIK
★★★★

BANKET PONUDA HRANE I PIĆA



WELCOME DRINK

COCKTAIL I

Selekcija domaćih rakija
Gazirana i negazirana voda
Domaća pogača
3€

COCKTAIL II

Selekcija domaćih rakija
Bezalkoholna pića
Apetisani
4€

COCKTAIL III

Penušavac
Gazirana i negazirana voda
Apetisani
5€

COCKTAIL IV

Selekcija kratkih alkoholnih pića (konjak, šljivovica,
lozovača, pelinkovac, slatki voćni liker, vermut,
medeni viski)
Vina
Bezalkoholna pića
Apetisani
6€

COCKTAIL V

Selekcija homemade alkoholnih i bezalkoholnih koktela
Gazirana i negazirana voda
Apetisani
7,5€

Sva pića se služe u časama po sistemu pass around u trajanju od 30 min.
Za svakih narednih 30 min. nudimo popust od 50% na odabrani paket.



OPEN BAR PAKETI

OPEN BAR STANDARD

Gazirane i negazirane vode u rinfuzu
Gazirani i negazirani sokovi u rinfuzu
Pivo točeno
Rakija šljivovica i viljamovka
Vodka
Gin
Pelinkovac
Martini rosso
Vermut
Vino crveno, belo i rose u rinfuzu
14€

OPEN BAR CLASSIC

Gazirane i negazirane vode u rinfuzu
Gazirani i negazirani sokovi u rinfuzu
Pivo Zaječarsko 0,33l
Selekcija rakija (šljivovica, kajsijevača, viljamovka)
Vodka Smirnoff
Gin Beefeater
Whiskey Ballantines & Drambuie (medni viski)
Martini dry i rosso
Cognac Napoleon V.S.
Pelinkovac Gorki list
Stock 84
Penušavac 0,75l
Crveno i belo vino - La Casona Blanco & Tinto Bodegas Castano Španija
22€

OPEN BAR BUSINESS

Gazirane i negazirane vode 0,25l
Gazirani i negazirani sokovi 0,25l
Pivo Zaječarsko 0,33l i Amstel 0,33l
Selekcija rakija (šljivovica, kajsijevača, viljamovka, dunjevača)
Konjak Napoleon
Vodka Smirnoff i Absolut sa ukusima
Beefeater Gin
Martini bianco, rosso, dry
Whiskey Ballantines i Johnnie Walker
Tequila Two Fingers
Campari
Pelinkovac Gorki list
Penušavac Srebrna Penina 0,75l
Domaće vino crveno, belo i rose, vinarije
Erdevik 0,75l
32€

OPEN BAR EXCLUSIVE

Vode gazirane i negazirane 0,25l
Sokovi gazirani i negazirani 0,25l
Rakije (šljivovica, kajsijevača, viljamovka, dunjevača, medovača)
Pivo Zaječarsko 0,33l i Heineken 0,25l
Jack Daniels
Vodka Finlandia i Absolut sa ukusima
Gin Beefeater i Bombay
Tequila Two Fingers
Cognac Courvoisier
Ramazzotti
Campari
Martini bianco, rosso, dry
Baileys
Jägermeister
Prosecco Rose Conca D'oro 0,75l
Vino crveno, belo i rose, vinarije Erdevik 0,75l
45€

Doplata za pizzu - 6€ po osobi. Doplata za apertive - 3€ po osobi.

Ponuda važi za 4 sata služenja pića. Za svaki naredni sat služenja - 50% popusta na odabrani paket.



PAKETI PIĆA UZ OBROKE

PAKET PIĆA I

Gazirane i negazirane vode
Gazirani i negazirani sokovi
3€

PAKET PIĆA II

Gazirane i negazirane vode
Gazirani i negazirani sokovi
Selekcija rakija (šljivovica, kajsijevača, viljamovka)
Točeno pivo
Crveno i belo vino
4€

PAKET PIĆA III

Gazirane i negazirane vode i sokovi
Selekcija rakija (šljivovica, kajsijevača, viljamovka, dunjevača)
Pelinkovac, vermut
Pivo Zaječarsko 0,33l
Vino crveno, belo i rose
5€

Doplata za filter kafu ili čaj - 1€ po osobi.



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK I

Filter kafa i selekcija čajeva
Gazirani i negazirani sokovi i vode
Čajni kolačići
3€

COFFEE BREAK II

Filter kafa i selekcija čajeva
Gazirani i negazirani sokovi i vode
Selekcija domaćih slatkih pita
4€

COFFEE BREAK III

Filter kafa i selekcija čajeva
Gazirani i negazirani sokovi i vode
Mini kroasani
Rezano sezonsko voće
5€

COFFEE BREAK IV

Filter kafa i čajevi
Gazirani i negazirani sokovi i vode
Domaće slane i slatke pite
Rezano sezonsko voće
6,5€

COFFEE BREAK V

Filter kafa i čajevi
Gazirane i negazirane vode
Sveže ceđeni sokovi (pomorandža i limunada)
Selekcija finger zalogaja
Čokoladni mafini sa borovnicom
Rezano sezonsko voće
10€

ALL DAY LONG COFFEE BREAK

Filter kafa
Selekcija čajeva
Gazirana i negazirana voda
Čajni kolačići
12€

AFTERNOON COFFEE BREAK

Filter kafa
Selekcija čajeva
Gazirana i negazirana voda i sokovi
Tanjir sireva
Mini sendviči
Selekcija domaćih kolačića
10€

Cene su date za minimum 30 osoba, kafe pauze mogu trajati do 30 min.
Espresso kafa u ponudi je za grupe do 50 osoba - 1€ po osobi.



FINGER FOOD

FINGER FOOD I

Sir iz ulja sa kremom od ajvara i drobljenim prženim orasima
Salata od sipe sa triestinom, zelenim i crnim maslinama i sušenim paradajzom
Arančini od kulena, krem sira, parmezana, na sosu od paradajza
Lisnate korpice punjene rezancima svinjskog filea i vrganja
Dimljeni gambori sa pestom, na medaljonu od palente
Pečena hobotnica sa paprikom i prženim lukom na radiču začinjena bosiljkom

Koktel Tiramisu
Tart od jagode i maline
Tris pita malina, borovnica, jabuka
Ekleri i Mix voćnih minjona
Princes krofne
Slatki minjoni od šargarepe

8€

FINGER FOOD II

Rolnice od bifteka sa pestom od bundevinih semenki
Mediteranski pileći ražnjić, arančini sa spanaćem i krem sirom u panko prezli
Dimljene kobasice sa džemom od luka
Gambori u panko prezli sa slatkim chili sosom
Grisini sa pršutom
Minjoni od svinjskog vrta sa šljivom i pireom od batat krompira
Tartar biftek sa volovanom i parmezanom
Medaljoni od njeгуške pršute i tartufa

Mini krempita u čaši sa šumskim jagodama
Mini tart sa malinom i borovnicom
Tris pita malina, borovnica, jabuka
Ekleri
Mix voćnih minjona
Princes krofne
Slatki minjoni od šargarepe

12€



KANAPEI

KANAPEI I

Slani zalogaji od pršute i sira sa
prženim orasima
Slani zalogaji od lososa sa finim
travama i krastavcem
Slani zalogaji od ćuretine sa
mozzarelom i čeri paradajzom
Slani zalogaji od miročkog sira sa
tapenadom od zelenih maslina i
semenkama bundeve
Vegeterijanski zalogaji
Caprese kanapei

Mini krempita u časi

6€ (4 kanapea po osobi)

KANAPEI II

Slani zalogaji od dimljene pečenice,
kulena i kopaoničkog mladog sira
Slani zalogaji od gambora sa sweet
chilli sosom
Slani zalogaji od tune i aromatičnog bilja
Slani zalogaji od mozzarelle sa pestom
od bosiljka
Slani zalogaji od dimljene kobasice i
ajvara sa džemom od luka
Slani zalogaji od piletine sa pančetom i
mariniranim tikvicama

Slatki kanapei sa borovnicom i malinom

9€ (5 kanapea po osobi)



LUNCH PAKETI

JUTARNJI LUNCH PAKET

Negazirana voda 0.5l
Sendvič sa kačkavaljem, krem namazom i salatom
Sendvič sa čurećom salamom, krem namazom i salatom
Voćni jogurt
Voće
Kroasan

4.5€

POPODNEVNI LUNCH PAKET

Negazirana voda 0.5l
Sendvič sa paniranom ćuretinom, krem namazom i salatom
Voćni jogurt
Voće
Čokoladni kroasan

5.5€



SET MENU

SET MENU I 4 GANGA

Kopaonička zakuska
(Selekcija sireva i pršuta, proja, kajmak, ajvar)
Teleća čorba
Domaće papardele sa vrganjima i pekorino sirom
Dinstana teletina sa mladim krompirom i kajmakom
ili sveža pastrmka sa grilovanim povrćem
Šopska salata
Rolnice od borovnice i maline sa sladoledom od vanile

14€

SET MENU II 5 GANGOVA

Carpaccio od junećeg filea i grilovani miročki sir
Krem potaž od vrganja sa grana padanom
Rižoto sa gorgonzolom, prženim orasima, radičem i
šumskim jagodama
Svinjska rebra BBQ, jagnjeća rebra ispod sača i
teleći file u aromatičnom bilju sa pečenim polutkama
krompira sa povrćem iz woka ili dimljena pastrmka sa
palentom i parmezanom i
grilovani file lososa sa krem sirom, kinoom i prelivom
od mirođije i krastavca
Mix zelenih salata sa maslinovim uljem i limunovim
sokom
Topli kolač od suvih šljiva sa karamelom i i sladoledom
od vanile

28 €

Set menu u ponudi je za grupe do 50 osoba.



LAGANI BUFFET MENU

RUČAK 10€

HLADNA PREDJELA

Tanjir sireva aromatizovanih medom i orasima
Kiš od povrća i gorgonzole sa bademima
Salata od hobotnice u korpici sa dresingom od limuna
Mozzarella sa bosiljkom
Rolnice od njeuguške pršute sa kremom od sira i rukole
Salata od dimljene pastrmke sa prazilukom
Grčka salata
Medaljoni piletine punjeni bademima i kajsijom
Terina od oslića i lososa sa tikvicama Jaja Casino
Salata sa pirinčem i čuretinom
Domaće predjelo Kopaonik

SUPE I ČORBE

Teleća čorba
Pileća supa sa domaćom testeninom

TOPLO PREDJELO

Špagete Carbonara
Pene sa mozzarelom i čeri paradajzom

GLAVNA JELA I PRILOZI

Bečki odrezak
Krema od krompira sa tartar sosom
Pileći file u sosu od gorgonzole i brie sira
Kroketi
Svinjski file u bernez sosu
Aromatični krompir
Ćureći burgeri sa kačkavaljem
Rižoto od vrganja
Pastrmka u palenti
Kaponata povrće

IZBOR SEZONSKIH SALATA

5 vrsta

DESERT

Domaći kolači i torte
Sveže voće
Domaće slatke pite



SVEČANE VEČERE

MENU I

HLADNA PREDJELA

Salata od lososa sa kinoom i krastavcima
Pasta salata sa ćuretinom
Grčka salata
Terina od sira oplemenjena paprikom
Gambori na palenti
Salata od šunke i celera
Punjeni paradajz sa musom od gorgonzole
Njeguški pršut sa maslinama
Salata od avokada sa piletinom
Rostbif sa mix salatom
Terina od piletine sa sirom
Salata od dimljene pastrmke sa palentom
Pikantna mesna salata sa pirinčem

TOPLA PREDJELA

Lazanje Bolognese
Pene Arabiata

GLAVNA JELA I PRILOZI

Rolovani pileći file punjen sa mozzarellom i pršutom
Uštipci od tikvica
Losos kotlet na holandez sosu
Kroketi
Ćureći burger sa kačkavaljem
Ratatui povrće
Svinjski file u madera sosu
Gratinirani karfiol sa gorgonzolom
Juneći medaljoni u sosu od vina
Aromatični krompir
Ćureći medaljoni sa žara
Povrće iz woka

SVEŽE SEZONSKE SALATE

7 vrsta
Dve vrste dresinga

DESERT

Izbor sitnih kolača i profiterola
Sveže voće

12€ po osobi/ doplata na polupanison



SVEČANE VEČERE

MENU II

HLADNA PREDJELA

Salata od hobotnice
Kraljevska terina sa povrćem
Pohovano povrće sa chilli jogurtom i dresingom
Kiš Loren
Pate od dimljene pastrmke
Selekcija pršuta
Selekcija sireva
Koktel od avokada sa piletinom
Junetina u aspiku
Moozarella ražnjići
Salatni buke sa dimljenom piletinom
Terina od tune u omotaču od patlidžana
Coleslaw salata
Punjeni paradajz sa gorgonzolom
Juneća salata sa povrćem i integralnom testeninom
Marinirano povrće
Terina od sira sa karijem u šargarepi
Pileća galantina
Tuna salata

TOPLA PREDJELA

Rižoto od lososa i čeri paradajza
Teleći sote sa vrganjima i domaćim njokama

GLAVNA JELA I PRILOZI

Pileća saltimboka na sosu od majčine dušice
Uštipci od paprike
Ćureći file u panko prezli
Ratatui povrće
Teleća saltimboka u sosu od žalfije
Riža sa povrćem
File oslića u tempuri
Dalmatinska garnitura
Marinirani juneći ramstek sa žara
Punjeni krompir
Svinjski vrat BBQ
Pene sa salsom i mladim lukom

SVEŽE SEZONSKE SALATE

7 vrsta
Dve vrste dresinga

DESERT

Izbor sitnih kolača i voćnih tartova
Torte
Sveže voće

16€ po osobi/ doplata na polupanison



SVEČANE VEČERE

MENU III

HLADNA PREDJELA

Waldorf salata
Cezar salata
Koktel od plodova mora
Piletina sa pirinčem i povrćem
Piletina na podlozi sa jabukom i celerom
Punjene palačinke sa kremom od dimljene piletine
Salata od tunjevine i praziluka
Koktel od avokada i lososa
Bruskete
Marinirano povrće
Vitello tonnato
Caprese salata
Artičoke sa šunkom
Toskana salata
Junetina u aspiku i povrću
Feta sir sa paradajzom i bosiljkom
Salata od sira i pečene paprike
Njeguška pršuta i pecorino

TOPLA PREDJELA

Domaće parpadele sa junećim fileom i lisičarkama
Rižoto od gambora i konfitiranog čeri paradajza

GLAVNA JELA I PRILOZI

Dimljeni pileći file sa dinstanim spanaćem i gorgonzolom
Kroketi od pirinča
Svinjska rebarca na bordoleze sosu
Prženi krompir sa parmezanom
Punjeni čureći file sa povrćem iz woka
Juneći burger sa kačkavaljem
Dolar čips sa aromatičnim biljem
Dinstana junetina
Domaće njoke
Dimljeni file pastrmke u palenti
Šargarepa i mladi krompir na maslacu
Jagnjeće pečenje sa krompirom i povrćem

SVEŽE SEZONSKE SALATE

7 vrsta
Dve vrste dresinga

DESERT

Izbor sitnih kolača
Voćni i čokoladni tartovi
Sveže voće

20€ po osobi/ doplata na polupanison



SVEČANE VEČERE

MENU IV

HLADNA PREDJELA

Tanjir sireva aromatizovanih medom i orasima
Kiš od povrća i gorgonzole sa pečenim bademima
Salata od hobotnice u korpici sa dresingom od limuna

Mozzarella sa pestom od čeri paradajza i bosiljka
Rolnice od njeгуške pršute sa kremom od sira i rukole

Galantina od teletine

Tris rolnica sa kremom od maslina, vrganja i bukovača

Salata od dimljene pastrmke sa prazilukom
Grčka salata

Medaljoni piletine punjeni bademima i kajsijom

Terina od oslića i lososa rolovana sa tikvicama

Coleslaw salata

Jaja Casino

Salata sa pirinčem i čuretinom

Vitaminska salata

Hladno pečenje na zelenoj podlozi

Salata od lignji

Domaće predjelo Kopaonik

TOPLA PREDJELA

Špagete sa rezancima bifteka, sušenog paradajza i parmezana

Aranćini sa kobasicom, mozzarelom i origanom

GLAVNA JELA I PRILOZI

Pileći batak u panko prezli

Pire krompir sa aromatičnim biljem

Punjena pljeskavica sa kačkavaljem

Ratatui povrće

Selekcija mesnih delikatesa sa roštilja

Aromatizovani krompir zapečen sa kajmakom

Svinjski file u sosu od pršute i pinjola

Domaće slane pite

File škarpine u tempuri

Forno krompir

Oslić u povrću sa maslinama i lukom

Dinstana teletina

Pečeno povrće sa mediteranskim biljem

Svinjsko pečenje sa krompirom

SVEŽE SEZONSKE SALATE

7 vrsta

Dve vrste dresinga

DESERT

Dnevni izbor kolačića

Sveže voće

Tiramisu

Torte

Kreme

Minjoni

Domaće slatke pite

32€ po osobi/ doplata na polupanison