



БИДЕТЕ ГОСТИН НА СОПСТВЕНАТА ЗАБАВА

ул. „Петар Попарсов“, 22
1000 Скопје, Македонија
Тел: + 389 (2) 6 136 700
Факс: +389 (2) 6 136 700
Мобилен: +389 (78) 305 234
www.dalma.com.mk

Кога во 2005 година започна со работата „Далма фоод & кетеринг“ сервисот, „амбициозниот проект“ не претвори во престижна кетеринг-компанија, лидер во Скопје и пошироко, препознатлива по својот единствен стил, по извонредниот квалитет и конкурентната цена.

Секој детаљ од подготовката на храната, од визијата па сè до послужувањето за нас е исклучително важен. Нашата услуга е резултат на залагањето на врвните готвачи, организатори, келнери и друг персонал. Извонредно вкусната храна, секогаш подготвена од најсвежи производи, приготвена од врвни мајстори, сервирана според последните кулинарски трендови, е само дел од нашата богата понуда во која досега се увериле илјадници наши клиенти и нивните гости. Богатото мени се подготвува до совршенство за да ги задоволи сите ваши желби, замисли, фантазија и од вашиот настан да направи прекрасни спомени. Менијата коишто ги нудиме ги следат вашите желби и можности, вклучуваат традиционалната кујна, егзотични закуски, морски плодови, современи коктел ордевери, посебни комбинации за приватни и деловни вечери, детски менија, сендвичи, салати, менија за посебни прилики (филмски кетеринг, снабдување на компании со оброци и др.).



Списокот на нашите клиенти е огромен, а бројот на оние што ни веруваат секојдневно се зголемува. Во текот на годините опслуживме над 6000 настани, од највисоки државнички церемонии, конгреси и самити, дипломатски прослави, па сè до најмали семејни веселби. Од друга страна, ние постојано вложуваме во развојот на кадровските и техничките капацитети. Затоа денес „Далма кетеринг“ сервисот е прва лиценцирана кетеринг компанија во Република Македонија која работи според стандардите ХАЦЦП и ИСО 9001. За тоа говорат бројните награди за квалитетот на нашите услуги и посветеноста со која во изминативе години работиме за да ги задоволиме и најпробирливите клиенти.

„Далма фоод & кетеринг“ не е само храна. Таа е комплексен систем на услуги кои ви се потребни за да ги организирате вашите свадби, интимни семејни веселби, коктейли и ВИП-приеми со илјадници гости, промоции, отворања, церемонии, деловни ручеци и вечери, приватни забави и журки. „Далма Фоод & кетеринг“ е тука за да ви помогне со секој елемент од организацијата – храна и пијалок, опрема за кетеринг (маси, столови, декорации и др.), шатори и тенди, опрема за озвучување и осветлување на простор и настани, бини и пропратни елементи, видео опрема (ЛЦД-монитори, ЛЦД-проектори, платна и др.), опрема за преведување (слушалки за симултан превод и кабини), како и друга опрема за организација на настани. Нашето мото **„Бидете гостин на сопствената забава“** е само доказ дека нашиот сервис го организира секој детаљ на вашиот настан за да можете целосно да им се посветите на гостите.

Создавањето на приказната за „Далма“ – приказна која реди успеси веќе девет години во Република Македонија и регионот, е заслуга на тие коишто нè одбраа заедно да ги споделиме најубавите моменти од нивниот приватен живот и деловното работење. Тие се дел од долгата листа на задоволни клиенти.

А Вас, Ве покануваме да ни дозволите да ги реализираме вашите желби и да ги почувствувате ефектите на најпрофесионалниот кетеринг. Со нас може да почувствувате како е да **„Бидете гостин на сопствената забава“**.

Со почит,
Дејан Атанасовски и тимот на „Далма“



Дел од нашите клиенти



Државни институции

Претседател на Република Македонија, Собрание на Република Македонија, Влада на Република Македонија – Кабинет на премиерот, Министерство за надворешни работи, Министерство за внатрешни работи, Министерство за правда, Министерство за култура, Секретаријат за европски интеграции, Министерство за економија, Министерство за здравство, Министерство за образование, Министерство за земјоделие, Министерство за труд и социјална политика, Министерство за образование, Уставен суд на Република Македонија, Царинска Управа на Република Македонија, Агенција за странски инвестиции, Агенција за катастар на недвижности на Република Македонија, Дирекција за технолошки и индустриски зони, Народна банка на Република Македонија, Град Скопје, Општина Центар, Општина Карпош, Општина Аеродром, УКИМ, Антикорупциска комисија, Централен регистар на Република Македонија, Спортски центар „Борис Трајковски“, Филмски фонд на Република Македонија, Агенција за млади и спорт, Дирекција за технолошки индустриски развојни зони, Македонска академија на науките и уметностите, Биро за метеорологија, ЈЗУ Геронтолошки завод, Центар за енергетска ефикасност на Македонија и др.;

Дипломатски претставништва

Амбасада на САД, Амбасада на ЕУ, Амбасада на Велика Британија, Амбасада на СР Германија, Амбасада на Кина, Амбасада на Италија, Амбасада на Холандија, Амбасада на Швајцарија, Амбасада на Турција, Амбасада на Белгија во Софија (Бугарија), Амбасада на Австрија, Амбасада на Унгарија, Амбасада на Шведска, Амбасада на

Норвешка, Амбасада на Србија, Амбасада на Полска, Амбасада на Чешката Република, Светска банка, Совет на Европа, ОБСЕ, УСАИД, УНРЦ, УНДП, УНИЦЕФ, УНХЦР, ИФЦ, ГИЗ, ГТЗ, НДИ, ТЕМПУС, Вестминистер фондацијата и др.;

Компании

Авиотурс, Авон, Автонова, Академија за протокол на Македонија, Ал Сат, Алфа Банка, Алкалоид, Алма М, Алми Петрол, АМ сејурити, Американ Универзитет, АМЦ компјутери, Асеко (Пексим), Аутокомерц (Мазда), Аутомотив груп (Рено, Нисан), Аустриан ерлајнс, Балкан СЦД, Бар Код, Белупо, Бионика, Биомедика, Ван Хул, Вардар Осигурување, Ве-Ве Група, Вестерн Унион, Винарија „Стоби“, ВИП Оператор, Виталиа, Витек, ГА-МА, Галекс, Г6 Солуции, Гемак, Германос, ГИМ, Графички Центар Скопје, Дајнерс клуб Македонија, Декла, Дексо Корп, Дигипринт, Дом Италија, Др. Пановски веледрогерии, ДСЦ Дизајн, ДУНА компјутери, ДХЛ, ЕВН-Македонија, ЕЛЕМ, Елена Лука, Електроелемант, Есендес, Еуро графика, Еуро табак, ЗЕЛС, Зип Травел, ЗНМ, Имика, Инвест Брокер, Инвест Банка, Интек, Италек Инжинеринг, Интермед, Кавал, Кадис (Сеат), Канал 5, Канал 4 радио, Кегел, Квинс, Кодинг, Контики скај, Конект, Кроација Осигурување, Крка фарм, Кумулус, Ла Рош, Лазов Груп, Лајф Магазин, Лингва Линк, Лукоил, МАБА, Македонски телекомуникации, Македонија проект, Маккар (БМВ и Мини), Макстил, Макошпед, МАН, МДМ, Меѓународни училишта НОВА, Металург, Меморијалниот центар на холокаустот, Мета-Медико, Микрософт, Митеко, М6 едукативен центар, Мобико, МРФП, Мунлајт, МЦМС, Намико, Нептун, НЕЛТ,

Nextsence, НЛБ Тутунска Банка, Новаartis, Окта, Олимпико, ОНЕ, Павер Интернешнал, Пелистерка, Перпетумобиле, Пивара Скопје, Пинтер, Пјер Кардин, Porsche Македонија, Политехна, ПОРД Машинопроект, Порцеланоса, PricewaterhouseCoopers, Прима МК, Ре-Медика, Ринелса, Ротери Клуб, Саван, Сава Табак, Салон 29, Семос, Сеавус, Сибакс-мс, Сигма Логистик, Сименс, Сити ФМ, Синалко, Сити Мол, Сити Хол, Сити Радио, Скопски саем, Сквин, Слим Лајн, Сони Ериксон, Соравија, Спорт М, Стопанска Банка, Такси ИН, Телелинк, Тера травел, Тера Нова, Термалифт, Тетрактис, Технокарт, Тиквеш, Тинекс, Т-Mobile, Т-Home, ТТК Банка, Тојота Македонија, ТСГ Груп, Уника, Унион Гас Ивел, Фарма Корп, Фармахем, Феникс Фарм, Фершпед, Филип Втори, ФОН Универзитет, Фонко, ФОРУМ-ЦСИД, Фриком, ФФРМ, Халк Банка, Хотел Квинс, Хебиленд, Христови Инжинеринг, ЦМС Транс, Џеваир Холдинг, Џонсон Контрол, Џонсон Мети, Шевињон, Шенкер, Шенол Груп, Шпаркасе Банка и многу други;

Маркетинг и ПР-агенции

Њу Момент, Публицис, Мекен Ериксон, Идеа +, Овејшн, Футура 2/2, Имиџ ПР, Имика, Генезис комуникации, Ф Група, ФМ Груп, Панекс, ЗД Проект студио, МПГ Солуции, Намико, Евент менаџмент солуции, Џангл продукција, ААМ Management Information Consulting LTD, МПГ Солушн, Томато, Камера Продукција и др.



МЕНИ 1 Коктел

Апетисани

Индиски орев
Лешник
Бадем

Канапеи

Пршута
Кулен
Пате од туна
Пате од маслинка
Бри

Пити

Лиснати погачици
Домашна пита со спанаќ
Коктел од домашни кифли

Ордевери со сувомесно (ладни)

Говедска шунка
Тосканска салама
Кулен
Пилешки чадени гради

Ордевери со сирења (ладни)

Македонски мешан кашкавал
Тврдо сирење со маслинки
Моцарела (мини) со оригано
Фонтина – кравји чаден кашкавал

Топли предјадења/тапаси

Панирани полнети маслинки
Пирошки
Ролат од морков со млечен крем
Кростини (домат, пршута, моцарела, босилек)

Трpezата е место коешто ги зближува луѓето и создава нови познанства, на кое нашите клиенти можат да уживаат во храната и пријатниот амбиент кои ги нудиме и да се уверат во нашата посветеност и професионалност. Затоа ви препорачуваме да ги разгледате следните менија.

Главно јадење

(послужено во коктел стил)

Пилешки крокети со сусам
Мелени кофтиња со рокфорд во чили сос
Увијачи свински
Панга ролувана со сушен домати и блитва

Десерти

Ситни мињон колачи
Бајадери
Чоколадни корпички со крем

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Банана
Јаболко
Круша
Киви
Портокал

Цена

570 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување (келнери) чиј број зависи од бројот на гостите.



МЕНИ 2 Коктел

Апетисани

Индиски орев
Лешник
Бадем

Канапеи

Ролувана шунка
Пршута
Кулен
Бри
Шпаргла
Лосос и портокал
Рукола и пармезан

Пити

Домашна пита со спанаќ и сирење
Лиснати триаголници
Проја со вргањ

Ордевери со сувомесно (ладни)

Розбиф
Пршута
Кулен
Чадени мисиркини гради

Ордевери со сирења (ладни)

Пекорино
Бри
Тврдо сирење со ореви
Македонски овчи кашкавал

Топли предјадења/тапаси

Крокети од чаден кашкавал
Модар патлиџан со пршута
Тиквичка со моцарела
Ролат од спанаќ и млечен крем
Кростини (домат, пршута, моцарела, босилек)

Главно јадење

(послужено во коктел стил)

Пилешко раженче со шитаке и зеленчук
Јунешки флорентин со пармезан и блитва
Свинско филе во сос „еспањол“
Бели вурст колбаси на скара

Десерти

Ситни колачи од бело и црно чоколадо со лешник
Ситни баклави
Чоколадни мафини

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Киви
Јагода
Банана
Портокал
Јаболко

Цена

690 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)

по лице и вклучува целосен кетеринг и
послужување (келнери) чиј број зависи од бројот
на гостите.

Понудените менија се нашиот најдобар избор, сепак вашата замисла
и желба може да ги оствариме онака како што посакувате вие.

МЕНИ 3 Коктел

Апетисани

Лешник
Бадем
Индиски орев

Канапеи

Пршута
Розбиф
Камембер
Шпаргла
Чаден лосос
Паштета од лосос
Инчун и капари
Кавијар

Пити

Вишка пита
Домашна пита со блитва и сирење
Избор на италијанско лиснато тесто
Ролувано тесто со шунка и кашкавал

Ордевери со сувомесно (ладни)

Пршута
Италијанска мортадела со ф'стаџи
Крашки врат
Буџола
Розбиф

Ордевери со сирења (ладни)

Рокфорд
Бри
Камембер
Пармезан
Каприно – тврдо козјо сирење

Ладни предјадења

Диња со пршута
Шери полнето со крем од моцарела
Мус од чаден лосос со кавијар на крекер

Топли предјадења/тапаси

Полнети печурки со пршута и пармезан
Крокети од лосос
Црна слива со сланина и бадем
Пршута со моцарела на скара

Главно јадење

(послужено во коктейл стил)

Ролат од пилешко со кари и капари
Јунешки ролнички (бифтек, пармезан, авокадо крем)
Лосос во портокал и рузмарин
Свинско филе со крем од горгонзола

Десерти

Ситни колачи од бело и црно чоколадо со лешник
Бајадери
Мињони со бадем и лешник
Грчки ситни баклави

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Круша
Киви
Банана
Мандарина
Портокал
Ананас
Јаболко

Цена

850 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)

по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување (келнери) чиј број зависи од бројот на гостите.



МЕНИ 4 Коктел

Апетисани

Лешник
Бадем
Индиски орев

Канапеи

Пршута
Розбиф
Камембер
Шпаргла
Чаден лосос
Јастог
Паштета од лосос
Пате од маслинки
Инчун и капари
Кавијар

Пити

Вишка пита
Домашна пита со блитва и сирење
Избор на италијанско лиснато тесто
Ролувано тесто со шунка и кашкавал
Спринг ролс (ролнички со сирење)

Ордевери со сувомесно (ладни)

Пршута (говедска)
Пршута (свинска)
Италијанска бела салама со бибер
Италијанска мортадела со ф'стаџи
Крашки врат
Чадени мисиркини гради

Ордевери со сирења (ладни)

Пепенеро – сирење со бибер
Тврдо сирење со чоколадо
Рокфорд
Бри
Камамбер
Пармезан
Ементалер

Ладни предјадења

Кардинал (грозје) со крем од рокфорд
Чистени ракчиња во сос од павлака и лук
Карпачо од бифтек
Диња со пршута

Топли предјадења/тапаси

Полнети печурки со пршута и пармезан
Крокети од лосос
Црна слива со сланина и бадем
Кростини
(домат, пршута, моцарела, босилек)
Тиквичка со розбив на скара
Урма со сланина
Пршута со шпаргла на скара

Главно јадење

(послужено во коктел стил)
Пилешки шашлик со ананас и манго
Јунешки медалјони со вргањ
Свински мини котлети во ББК сос
Бранцин во лимета и рузмарин
Шкампи ролувани со пршута
Корзикански лигњи

Десерти

Ситни колачи од бело и црно чоколадо со лешник
Бајадери
Мињони со бадем и лешник
Грчки ситни баклави

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Круша
Киви
Банана
Мандарина
Портокал
Ананас
Јаболко

Цена

1.050 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и
послужување (келнери) чиј број зависи од
бројот на гостите.

Понудените менија се нашиот најдобар избор,
сепак вашата замисла и желба може да ги
оствариме онака како што посакувате вие.

МЕНИ 1 Шведска маса

Печиво и пита

Лиснато тесто со сирење
Лиснато тесто со спанаќ
Домашна пита со блитва

Ордевери со сирење

Чаден кашкавал цесарина
Македонски мешан кашкавал
Овчо бело сирење
Моцарела (мини)

Ордевери со сувомесно

Пршута (свинска)
Тосканска салама
Чадени пилешки гради
Кулен

Тапаси (мезиња)

Панирана моцарела
Пирошки
Полнети и панирани маслинки
Кростини (моцарела, пршута, босилек)

Салати

Крем салата од телешко и фарфали
Капрезе салата
Салата парма
(зелена салата, рукола, шери-домат, тортелини, пршута, пармезан и прелив)

Главни јадења (топли купки со прилог)

Пилешка салтибока
Уштупци од мелено со сланина и гауда
Телешки медалјони со печурки шитаке
Ролувана панга со блитва и сув домат
Ризото миланезе

Десерт

Чоколадна торта
Панакота со овошје
Тарт (разни видови)
Мињони со бадем и лешник

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Банана
Мандарина
Киви
Портокал
Јаболко

Цена

650 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување
(келнери) чиј број зависи од бројот на гостите.

Шведската маса е една од услугите којашто е најбарана од нашите клиенти, посебно ако се работи за настани како што се: родендени, забави, семејни веселби, ВИП-приеми, промоции, отварања, церемонии и слично. Оваа услуга е најдоброт начин да им понудиме на вашите гости квалитетна и разновидна храна сервирана на едно место.





МЕНИ 2 Шведска маса

Печиво и пита

Лиснато тесто со спанаќ и сирење
Домашна пита со месо
Проја со вргањ

Ордевери со сирење

Пармезан
Пекорино црно
Рокфорд
Камемберт

Ордевери со сувомесно

Пршута (свинска)
Крашки врат
Кулен
Говедска шунка

Тапаси (мезиња)

Полнети печурки со пршута и пармезан
Крокети од сирење
Пршута со смоква
Кростини со туна
Сланина со урма

Салати

Тробојна (моцарела, домати, босилек, авокадо, маслиново масло)
Англиска крем-салата (црвена и бела зелка, суво грозје, целер, прелив)
Далматинска со спанаќ (спанаќ, компир, јајце, маслиново масло)

Главни јадења (топли купки со прилог)

Пилешки гради во кари и капари
Свински котлет „Далма“ во ББК сос
Ролувано телешко флорентин (пармезан и блитва)
Ролувана пастрмка со банана и портокал
Тортелини 4 вида сирење

Десерт

Торта од јагоди
Кростата со праски
Мафин
Браунис со вишна

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)
Грозје
Круша
Банана
Јаболко
Портокал
Киви

Цена

740 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и
послужување (келнери) чиј број зависи од бројот
на гостите.

Понудените менија се нашиот најдобар избор, сепак вашата замисла и желба може да ги оствариме онака како што посакувате вие.

МЕНИ 3 Шведска маса

Печиво и пита

Лиснато тесто со сирење
Пашка пита со глазиран кромид
Ролнички со шунка и кашкавал
Баварски леб

Ордевери со сирење

Пармезан
Каприно (тврдо козјо сирење)
Рокфорд
Бри
Овчи кашкавал „Кораб“

Ордевери со сувомесно

Пршута (свинска)
Пршута (говедска)
Кулен
Крашки врат
Мортадела со маслинка

Ладни предјадења

Диња со пршута
Телешко карпачо
Розбиф со дижонски сенф

Тапаси (мезиња)

Тиквичка со розбиф на жар
Пршута и моцарела на скара
Кајсии со пршута
Црни сливи со сланина и рокфорд
Вргањ на провансалски начин

Салати

Рукола со шери-домати и пармезан
Скандинавска салата (рукола, пилешко, ореви, кикирики, прелив)
Салата „Луција“ (зелена салата, пршута, семки од тиква, прелив)
Тосканска панцарела (печен зеленчук на скара)

Главни јадења (топли купки со прилог)

Ролуван бифтек со вргањ и пињола
Пилешко ролувано со смоква и кикирики
Тексашки ребренца во слатко луто глазе
Тортелини со вргањ и пршута
Пастрмка ролувана во бадем и путер

Десерт

Торта „Блек форест“
Мафини
Брауниз од црно чоколадо
Овошни кремиви

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)
Банана
Грозје
Мандарина
Портокал
Киви
Јагода

Цена

980 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување
(келнери) чиј број зависи од бројот на гостите.



МЕНИ 4 Шведска маса

Печиво и пита

Домашна пита со зелка
Лиснати погачици со сирење
Вишка пита (пршута, домати, пармезан)
Баварски леб

Ордевери со сирење

Пармезан
Мисто (тврдо сирење со тартуфи)
Рокфорд
Ементалер
Овчи кашкавал „Кораб“

Ордевери со сувомесно

Пршута (свинска)
Тосканска бела со бибер
Кулен
Буцола
Италијанска мортадела со ф’стаџи

Ладни предјадења

Диња со пршута
Телешко карпачо
Кардинал (грозје) со рокфорд крем

Тапаси (мезиња)

Крокети од лосос
Тортиља чили кон карне
Кајсии со пршута
Црни сливи со сланина и рокфорд
Пршута со шпаргла

Салати

Рукола со шери-домати и пармезан
Салата „Цезар“
Салата „Луџија“ (зелена салата, пршута, семки од тиква, прелив)
Тосканска панцарела (печен зеленчук на скара)

Главни јадења (топли купки со прилог)

Аргентински стек
Пилешки шашлик со зеленчук
Свинско филе во сос „еспањол“
Пене примавера
Бранцин во сос од лимета
Морски коктел (октопод, лигњи, дагњи)

Десерт

Торта од бадем
Мус од темно чоколадо
Браунис од црно чоколадо
Макаронси чоколадо
Кардиналска круша
Овошни корпички со чизкејк

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Банана
Грозје
Мандарина
Портокал
Киви
Јагода

Цена

1.150 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и
послужување (келнери) чиј број зависи
од бројот на гостите.

Понудените менија се нашиот најдобар избор, сепак вашата замисла и желба може да ги оствариме онака како што посакувате вие.

МЕНИ 5 Шведска маса – Македонско мени

Печиво и пита

Домашна пита со зелка
Домашна пита со сирење и блитва
Гибаница со сирење

Ордевери со сирење

Овчи кашкавал
Биено сирење
Овчо сирење
Козји кашкавал

Ордевери со сувомесно

Пршута (свински)
Чадени пилешки гради
Кулен
Буцола

Предјадења

Похувани тиквици
Похуван модар домат
Похуван кашкавал
Пирошки
Макало
Пинџур
Грав салата со пиперка

Салати

Свежа мешана салата
Шопска салата
Македонска салата
Таратор
Пилешка крем-салата

Главни јадења (топли купки со прилог)

Пилешко раженче со сланина
Увијачи
Мали гурмански плескавици
Селско месо
Тавче-гравче
Турлитава со јунешко

Десерт

Бушава Ката
Баклава
Профитероли
Микс од мињони

Овошје

(лупено, ситно сечено и изладено)

Банана
Грозје
Диња
Круша
Киви
Јаболко

Цена

750 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување
(келнери) чиј број зависи од бројот на гостите.

Понудените менија се нашиот најдобар избор, сепак вашата замисла и желба може да ги оствариме онака како што посакувате вие.



ЧОКОЛАДНА ФОНТАНА



Нашите чоколадни фонтани ја претвораат секоја прилика во прекрасно и незаборавно место каде што гостите ќе бидат маѓепсани не само визуелно, туку и од прекрасниот мирис и вкус на белгиската топена чоколада послужена со свежо овошје.



СВАДБА

Банкет маси



Свадбата е еден од најубавите и највеселите моменти во нашиот живот. За вистински да уживате во незаборавните мигови од животот ние ви нудиме комплетна организација на овој настан.

ДАЛМА кетеринг ви нуди луксузни мениа, комплетни ексклузивни декорации и совршена услуга. Сето ова споено со вашата фантазија од свадбата ќе направи прекрасен и опуштен романтичен ден.



МЕНИ 1А

Салати

Мешана сезонска салата
(цвекло, морков, домати, краставица, зелка)
Урнебес-салата

Ордевери ладни

Кашкавал
Трничко бело сирење
Свински врат
Печеница

Ордевери топли

Похуван кашкавал
Похувана пирешка
Чипс од тиквички
Домашна пита со сирење и блитва

Главно јадење (месо 200 гр.)

Свинска вешалица
Шарска плескавица
Пилешко раженче
Пекарски компир
Лепиња

Десерт

Торта „Блек форест“

Цена

1.680 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости
и вклучува изнајмување на просторот и
целосна организација на настанот (банкет-
маси, агрегат, столови со навлаки, бина,
подиум за играње, прибори, чинии и др.)

МЕНИ 1Б

Салати

Мешана сезонска салата
(цвекло, морков, домати, краставица, зелка)
Шопска салата

Ордевери ладни

Кашкавал (мешан)
Биено сирење
Трничко бело сирење
Печеница
Кулен
Крашки врат

Ордевери топли

Полнета похувана пиперка
Модар патлиџан кон-касе
Похувани зденки
Домашна пита со сирење и блитва

Главно јадење (месо 200 гр.)

Јунешки мускул во сос
Пилешки увијач
Свинско раженче
Мешано вариво
Лепиња

Десерт

Торта од јагоди

Цена

1.780 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости
и вклучува изнајмување на просторот и
целосна организација на настанот (банкет-
маси, агрегат, столови со навлаки, бина,
подиум за играње, прибори, чинии и др.)

МЕНИ 1В

Апетисани

Бадем
Ф'стак
Лешник

Салати

Мешана сезонска салата
(цвекло, морков, домати, краставица, зелка)
Капрезе (моцарела, домати, босилек)

Ордевери со сирење и сувомесно

Кашкавал (овчи)
Чаден козји кашкавал
Трничко бело сирење
Пршута
Кулен
Крашки врат

Тапаси и пита

Полнети печурки со пршута и пармезан
Полнета и похувана пиперка
Модар патлиџан кон-касе
Домашна пита со сирење и блитва

Главно јадење (месо 200 гр. и компир)

Свинска вешалица
Јунешки мускул во сос
Гурманска плескавица
Пилешки стек

Овошје

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

Цена

1.850 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости
и вклучува изнајмување на просторот и
целосна организација на настанот (банкет-
маси, агрегат, столови со навлаки, бина,
подиум за играње, прибори, чинии и др.)

МЕНИ 1Г

Апетисани

Бадем
Ф'стак
Лешник

Салати

Мешана сезонска салата
(цвекло, морков, домати, краставица, зелка)
Капрезе (моцарела, домати, босилек)

Ордевери со сирење и сувомесно

Кашкавал (овчи)
Чаден козји кашкавал
Трничко бело сирење
Пршута
Кулен
Крашки врат

Тапаси и пита

Полнети печурки со пршута и пармезан
Полнета и похувана пиперка
Модар патлиџан кон-касе
Домашна пита со сирење и блитва

Главно јадење (месо 200 гр. и компир)

Свинско печење
Јагнешко печење
Јунешко фрикандо во сос од врагњ

Овошје

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

Цена

1.950 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости
и вклучува изнајмување на просторот и
целосна организација на настанот (банкет-
маси, агрегат, столови со навлаки, бина,
подиум за играње, прибори, чинии и др.)



СВАДБА

Шведска маса

МЕНИ 2А

Печиво и пита

Домашна ролувана пита со блитва и сирење
Лиснато тесто со сирење
Лиснато тесто со спанаќ

Ордевери со сирење

Кашкавал (мешан)
Овчо бело сирење
Моцарела во маслиново масло и оригано

Ордевери со сувомесно

Свински врат
Печеница
Чадени пилешки гради
Кулен

Тапаси

Похуван кашкавал
Похувани пирешки
Чипс од тиквички
Полнети и панирани маслинки

Салати

Медитеранска салата
(домат, краставица, цвекло, морков, зелена салата)
Егејска салата
Пилешка крем-салата

Месо

(подготвено во топли купки)
Комбинирани раженчиња од пилешко и свеж зеленчук
Пилешки ролат на скара со кари-прелив
Свинско печење
Уштипци (јунешки)

Десерт

(посебна станица за десерт)
Торта „Блек форест“
Кростата од праски
Ситни колачи од кокос, бело и црно чоколадо со лешник

Овошје

Диња
Круша
Праска
Портокал
Јаболко

Цена
1.680 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости и вклучува
изнајмување на просторот и целосна организација
на настанот (банкет-маси, агрегат, столови со
навлаки, бина, подиум за играње, прибори, чинии и др.)

МЕНИ 2Б

Печиво и пита

Лиснато тесто со сирење и спанаќ
Леб со маслинки
Проја со сирење

Ордевери со сирење

Македонски мешан кашкавал
Чаден кашкавал
Трничко бело сирење
Биено сирење

Ордевери со сувомесно

Пршута
Кулен
Печеница
Пилешки гради

Тапаси

Панирана моцарела
Крокети од чаден кашкавал
Похувана зденка
Полнети печурки со пршута и пармезан
Кростини (брускета, домат, пршута, моцарела)

Салати

Триколори (авокадо, моцарела, домат)
Цезар салата
Фарфали со говедско
Малицано



Месо

(подготвено во топли купки)

Тексашко ребро во (ББК) сос
Свински медалјони во сос од шампињони
Ролувана панга
Пилешко во вргањ сос

Десерт

(посебна станица за десерт)

Костен-торта
Кростата од кајсии
Кростата од праски
Ситни мафини со бело и црно чоколадо

Овошје

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Круша

Цена

1.780 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости и вклучува
изнајмување на просторот и целосна организација
на настанот (банкет-маси, агрегат, столови со
навлаки, бина, подиум за играње, прибори, чинии и др.)

МЕНИ 2В

Печиво и пита

Домашна ролувана пита со блитва и сирење
Избор од италијански лиснати теста
со сирење и месо
Вишка пита

Ордевери со сирење

Пармезан
Моцарела во маслиново масло и оригано
Чаден ементалер
Овчи кашкавал

Ордевери со сувомесно

Пршута
Пршута (говедска)
Кулен
Мисиркина шунка

Тапаси

Полнети печурки со пршута и пармезан
Кростини (моцарела, пршута, босилек)
Моцарела и сланина на скара
Панирана моцарела
Полнети и панирани маслинки

Салати

Капрезе (моцарела, домати, босилек)
Англиска салата
Далматинска со спанаќ
Пилешка крем-салата

Месо

(подготвено во топли купки)

Телешки медалјони на скара со ББК сос
Комбинирани раженчиња од пилешко и свеж зеленчук
Пилешки ролат на скара со кари-прелив
Ребро на скара во „Тексас-сос“ (ББК)
Мали гурмански плескавици (јунешки)

Десерт

(посебна станица за десерт)

Костен-торта
Торта од јагоди
Торта со целувки
Кростата од кајсија
Кростата од Праски
Ситни колачи од кокос и чоколадо со лешник

Овошје

Диња
Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

Цена

1.850 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости и вклучува
изнајмување на просторот и целосна организација
на настанот (банкет-маси, агрегат, столови со
навлаки, бина, подиум за играње, прибори, чинии и др.)

Понудените менија се нашиот најдобар избор, сепак
вашата замисла и желба може да ги оствариме онака
како што посакувате вие.

СВАДБА

Шведска маса

МЕНИ 2Г

Печиво и пита

Лиснато тесто со сирење и спанаќ
Домашна пита со блитва и сирење
Пашка пита (инчун, глазирани прстени од кромид, сушен домати)

Ладни предјадења

Карпачо (телешко)
Карпачо од чаден лосос со кавијар

Ордевери со сирење

Пармезан
Рокфор
Бри
Кашкавал „Кораб“
Македонски мешан кашкавал

Ордевери со сувомесно

Пршута
Кулен
Мисиркино чадено
Пилешки гради
Говедска шунка

Тапаси

Сува слива во сланина со рокфор
Ролат од тиквичка со крем-сирење
Смокви со пршута
Полнети печурки со пршута и пармезан
Пате од чаден лосос на солени крекер

Салати

Триколори (авакадо, моцарела, домати)
Рукола со шери-домати и пармезан
Фарфали со говедско
Малиџано
Сезонски свежи салати

Месо (подготвено во топли купки)

Фиорентински стек
Свинско филе со сос од шитаке печурки
Тексашка плескавица
Лосос во рузмарин и портокал
Пилешка салтибока

Десерт (поседна станица за десерт)

Костен торта
Торта од јагоди
Торта со целувки
Кростата од кајсија
Кростата од праски
Ситни колачи од кокос, бело и црно чоколадо со лешник

Овошје

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)



Цена
1.950 МКД

(не е вклучуван ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости и вклучува
изнајмување на просторот и целосна организација
на настанот (банкет-маса, агрегат, столови со
навлаки, бина, подиум за играње, прибори, чинии и др.)

МЕНИ 2Д

Апетисани

Бадем
Ф'стак
Лешник

Печиво и пита

Пита со месо и сирење
Баварски леб со маслинки и путер
Вишка пита (домат, говедска пршута, босилек)

Ладни предјадења

Карпачо (телешко)
Пршута со диња
Грозје (кардинал) со рокфорд крем

Ордевери со сирење

Пармезан
Миланер
Камемберт
Чадена гауда
Македонски овчи кашкавал

Ордевери со сувомесно

Пршута (говедска)
Пршута (свинска)
Кулен
Крашки врат
Буџола

Тапаси

Сува кајсија со пршута
Кростини со крем од туна
Гамберини со пршута
Полнети печурки со пршута и пармезан
Мус од чаден лосос и кавијар

Салати

„А ла шеф“ (тортелини, зелена салата, говедска пршута, пармезан, шери)
Рукола со шери-домат и пармезан
Салата „Никозија“ (туна, инчун, боранија, зелена салата, маслинов)
Тосканска панцарела (печен зеленчук, кубети, балсамико, маслиново, зачини)

Главно јадење со прилог

Јунешки бифтек во вргањ сос
Свинско филе со сос од шитаке печурки
Пилешки ролат со моцарела и кари сос
Шкампи на бела бузара
Корзикански лигњи
Октопод на кварнерски
Филетиран бранцин во сос од лимет

Десерт (посебна станица за десерт)

Торта „Блек форест“
Торта од три вида чоколадо
Мус од лимон
Кростата од праски
Овошни кремове
Мафини од црно чоколадо
Рикота со нутела и малина

Овошје

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

Цена
2.250 МКД

(не е вкalkулиран ДДВ од 5%)
по лице за настан со минимум 200 гости и
вклучува изнајмување на просторот и целосна
организација
на настанот (банкет-маси, агрегат, столови со
навлаки, бина, подиум за играње,
прибори, чинии и др.)

Понудените менија се нашиот најдобар избор, сепак вашата замисла и желба може да ги оствариме онака како што посакувате вие.

ВИЛА ИНА

Вилата е лоцирана на прекрасните падини на Водно, во близина на с. Горно Нерези, во преубав природен и интимен амбиент, со прекрасен поглед кон Скопје. Просторот е идеален за организација на секакви свечености: свадби, прослави, коктейли и приватни забави. „Вила Ина“ располага со капацитет од 250-500 гости во седечка и до 1200 гости во стоечка варијанта, и приватен паркинг за 80 возила.

Доколку сакате Вашите поинтимни забави да ги одбележите на поексклузивен начин, Ви се нуди и можност да го изнајмите објектот, вклучително и базенот. Прекрасниот поглед на Скопје и амбиентот што Ве опкружува ќе ги направи Вашите мигови единствени и незаборавни.

Во соработка со најдобрите мајстори за кетеринг услуги, за Вашите деловни и приватни забави Ви нудиме и можност да одберете најразновидни менија прилагодени за Вашите потреби и буџети.

Нека Ве понесе убавината на недопрената природа и секој доживеан миг од Вашиот настан да остави сеќавање. Дозволете ни да бидеме креатори на Вашите соништа и фантазии.

Резервации на тел:
078 305 234; 078 383285





*Villa
Ina*

ПИЈАЛАК

– МЕНИ 1 –

Алкохолни пијалаци

Виски „Џони вокер“
Вотка „Смирноф“
Ракија жолта „Тиквеш“
Узо „12“

Вина

„Александрија куве“ бело
„Александрија куве“ црвено

Пиво

Скопско „магнум“

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Цена 515 МКД

(не е вкалкулиран ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување (бар,
бармен, чаши, мраз и сè што
е потребно да се послужи
пијалокот) и келнери чиј број
зависи од бројот на гостите.

– МЕНИ 2 –

Алкохолни пијалаци

Ракија жолта „Тиквеш“
Узо „12“

Вина

Бовин „Шардоне“
Бовин „Мерло“

Пиво

Скопско „магнум“

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Цена 435 МКД

(не е вкалкулиран ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување (бар,
бармен, чаши, мраз и сè што
е потребно да се послужи
пијалокот) и келнери чиј број
зависи од бројот на гостите.

– МЕНИ 3 –

Алкохолни пијалаци

Ракија жолта „Тиквеш“
Узо „12“

Вина

Тиквеш – наливно бело
Тиквеш – наливно црвено

Пиво

Скопско „магнум“

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Цена 370 МКД

(не е вкалкулиран ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување (бар,
бармен, чаши, мраз и сè што
е потребно да се послужи
пијалокот) и келнери чиј број
зависи од бројот на гостите.

Спектарот на пијалаци којшто го нудиме опфаќа традиционални пијалаци карактеристични за балканската трпеза и брендирани пијалаци кои се присутни на пазарот во Република Македонија. Пијалоците се сервираат според стандардите кои се однесуваат на нивната температура и чашите во кои се служат.

– МЕНИ 4 –

Вина

Тиквеш – наливно бело
Тиквеш – наливно црвено

Пиво

Скопско „магнум“

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Цена 310 МКД

(не е вкалкулиран ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување (бар,
бармен, чаши, мраз и сè што
е потребно да се послужи
пијалокот) и келнери чиј број
зависи од бројот на гостите.

– МЕНИ 5 –

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Цена 180 МКД

(не е вкалкулиран ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување (бар,
бармен, чаши, мраз и сè што
е потребно да се послужи
пијалокот) и келнери чиј број
зависи од бројот на гостите.

КАФЕ ПАУЗА

– МЕНИ 1 –

Кафе и чај

Инстант кафе
Млеко
Чај од билки
Овошен чај

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Колачи и крекери

Чајни колачиња
Ресани
Медени срца
Солени крекери VIC
Переци

Цена
180 МКД

(не е вкалкулиран
ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување
(бар, бармен, чаши, шолји за
кафе и сè што е потребно
да се послужи пијалакот) и
келнери чиј број зависи од
бројот на гостите.

– МЕНИ 2 –

Кафе и чај

Инстант кафе
Млеко
Чај од билки
Овошен чај

Вода

Бонаква
Роса

Колачи и крекери

Чајни колачиња
Ресани
Медени срца
Солени крекери VIC
Переци

Цена
150 МКД

(не е вкалкулиран
ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување
(бар, бармен, чаши, шолји за
кафе и сè што е потребно
да се послужи пијалакот) и
келнери чиј број зависи од
бројот на гостите.

– МЕНИ 3 –

Кафе и чај

Инстант кафе
Млеко
Чај од билки
Овошен чај

Сокови и вода

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Бонаква
Роса

Цена
120 МКД

(не е вкалкулиран
ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување
(бар, бармен, чаши, шолји за
кафе и сè што е потребно
да се послужи пијалакот) и
келнери чиј број зависи од
бројот на гостите.

– МЕНИ 4 –

Кафе и чај

Инстант кафе
Млеко
Чај од билки
Овошен чај

Вода

Бонаква
Роса

Цена
90 МКД

(не е вкалкулиран
ДДВ од 18%)
по лице и вклучува целосен
кетеринг и послужување
(бар, бармен, чаши, шолји за
кафе и сè што е потребно
да се послужи пијалакот) и
келнери чиј број зависи од
бројот на гостите.

Магијата на кафето и на чајот е
позната во целиот свет. Во нивниот
извонреден вкус наоѓаме уживање и
сила. Послужени со крекери и колачи,
разубавете ја паузата на вашите гости.



ОПРЕМА ЗА КЕТЕРИНГ И ЗА НАСТАНИ

Далма Фоод & кейтеринг не е само храна. Таа е комплексен систем на услуги кои ви се потребни за да ги организирате вашите свадби, интимни семејни веселби, коктейли и ВИП-приеми со илјадници гости, промоции, отворања, церемонии, деловни ручеци и вечери, приватни забави и журки. „Далма Фоод & кетеринг е тука за да ви помогне со секој елемент од организацијата – опрема за кетеринг (маси, столови, декорации и др.), шатори и тенди, опрема за озвучување и осветлување на простор и настани, бини и пропратни елементи, видео-опрема (ЛЦД-монитори, ЛЦД-проектори, платна и др.), опрема за преведување (слушалки за симултан превод и кабини), како и друга опрема за организација на настани:

ОПРЕМА ЗА СВАДБИ

Маси (кружни, правоаголни, квадратни)
Високи маси (банкет)
Столчиња
Прибори за јадење
Прибори за послужување
Чинии
Чаши
Декорации
(цветни аранжмани, свеќници, вазни и др.)
Чаршави
Навлаки за столчиња
Панделки
Сервиети (салфети)
Услуги за фотографирање и снимање

ОСВЕТЛУВАЊЕ

Ласери
Moving Wash
Moving Heads
Follow spot
Светлосни ефекти
Spot Lights
Color Changers
Свездено небо
Миксета за светло
Ефекти

ОЗВУЧУВАЊЕ

Миксети
Микрофони





Слушалки за симултан превод
Кабини за превод
Репродуктори
Комплет опрема за музички бендови
Монитори за бини
Сабвуфери
Мрежен звучен систем
за затворени простории

ВИДЕО ОПРЕМА

Видео ЛЦД-проектори
Видео ЛЦД-екрани
Плазма-монитори
ЛЕД-екрани
Контролна опрема ИДЕО

ХАРДВЕР

Бини
Подиими
(се составуваат од повеќе делови)
Алуминиумски бандаж системи

ТЕНДИ

АКСЕСОАРИ

Црвен килим
Пултови
Бар
Бариери за публика (кордони)
Промотивни маси
Греалки
Машина за меурчиња



Copyright © 2014 Далма Кетеринг
Сите права се заштитени.