



Specijalna ponuda

DOČEK NOVE 2026 godine

Hotel AQUASTAR Danube & Putnički brod AQUASTAR Maxim

Članovi grupacije:

www.djerdapskarivijera.rs

O hotelu

Hotel **Aquastar Danube Kladovo** nalazi se na samoj obali Dunava, pored gradske plaže i raspolaže sa 60 soba i apartmana. Hotel je renoviran 2024. godine. Gostima je na raspolaganju **Spa & Wellness centar** koji uključuje unutrašnji i spoljašnji (sezonski) bazen, saunu, parno kupatilo, dakuzi, masažne stolice, fitnes i teretanu, kao i usluge masaže.

Hotel poseduje i dve konferencijske sale.

Gosti mogu uživati u bogatoj gastronomskoj ponudi u sledećim restoranima:

- **Imperator** – bife restoran
- **Terasa** – à la carte restoran
- **La Perouse** – kafe bar i restoran

O Kladovu

Kladovo, smešteno na obali Dunava, nudi očaravajući zimski ambijent na Dunavu, idealan za opuštajuće šetnje i uživanje u pogledu na reku u prazničnoj atmosferi. Posetite **Tvrđavu Fetislam**, dragulj osmanske arhitekture iz 16. veka, koja je uokvirena zimskim ambijentom i pruža panoramski pogled na okolinu. Uživajte u miru pored jezera. Ne propustite ni **Arheološki muzej Đerdapa**, koji čuva bogato svedočanstvo o praistorijskim, rimskim i srednjovekovnim kulturama duž Dunava.

**** Hotel Aquastar Danube, Dunavski kej 1, 19320 Kladovo, Srbija
www.hotelkladovo.rs - www.krstarenjedunavom.rs - www.djerdapskarivijera.rs



NOVA GODINA 2026 – Cene & Paketi

30.12.2025 – 02.01.2026 – €390 - 3 noćenja / 4 dana

31.12.2025 – 02.01.2026 – €330 - 2 noćenja / 3 dana

31.12.2025 – 03.01.2026 – €390 - 3 noćenja / 4 dana

Cene su po osobi u dvokrevetnoj sobi.

Doplata za jednokrevetnu sobu: 65 € po danu.



NOVOGODIŠNJI PROGRAM

Utorak, 30. decembar 2025.

- Večera

Sreda, 31. decembar 2025.

- Doručak
- 10:00 – Besplatna pešačka tura kroz Kladovo
- 14:00–19:00 – Matine žurka u restoranu i kafeu *La Peruse* (nije uključeno u cenu paketa)
- Novogodišnja gala večera uz muziku uživo i neograničenu konzumaciju pića

Četvrtak, 1. januar 2026.

- Doručak
- Besplatni izlet: Krstarenje Dunavom putničkim brodom *Aquastar Maxim*
- Gala večera uz muziku uživo i neograničenu konzumaciju pića

Petak, 2. januar 2026.

- Doručak
- 12:00 – Besplatna pešačka tura kroz Kladovo
- Večera

Subota, 3. januar 2026.

- 07:00–10:30 – Doručak

Check-in: od 14:00h. Check-out: do 11:00h

Follow us for more



Cena uključuje:

- Smeštaj na bazi polupansiona (svi obroci na bazi švedskog stola), uključujući gala večere sa švedskim stolom i neograničenom konzumacijom pića
- **Besplatno korišćenje Spa & Wellness centra (unutrašnji bazen, sauna, parno kupatilo, dakuzi, masažne stolice, trim sala)**
- Zabavni sadržaji (bilijar, stoni tenis, pikado)
- Besplatan parking
- Wi-Fi u celom hotelu

Nije uključeno u cenu:

- Boravišna taksa i osiguranje: 90 RSD (oko 0,80 €) po osobi dnevno
- Matine žurka u restoranu i kafeu *La Peruse Beach* nije uključena u cenu paketa
- Ostali individualni troškovi gostiju (mini bar, masaže, usluge pranja i peglanja veša itd.)

Politika i doplate za decu:

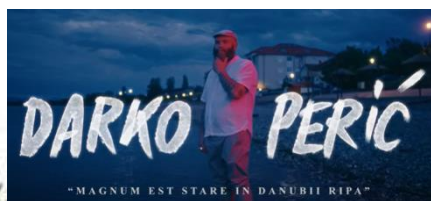
- Prvo dete do 10 godina boravi besplatno u pratnji dva odrasla lica
- Drugo dete do 10 godina plaća 50% cene paketa

Besplatno krstarenje Dunavom

Doživite nezaboravno krstarenje Dunavom i uživajte u zadivljujućim pejzažima ovog jedinstvenog regiona. Brod poseduje gornju i donju palubu, savršene za opuštanje uz prelep pogled na reku i obalu. Posetite bar na brodu i osvežite se svojim omiljenim pićem dok upijate opuštajuću atmosferu. Prepustite se panorami ovog posebnog kraja, jer ovakvo zimsko krstarenje predstavlja jedinstveno iskustvo.

Besplatna pešačka tura kroz Kladovo

Poseta **Arheološkom muzeju Đerdapa** u Kladovu, koji čuva dragocene dokaze o različitim kulturama iz praistorijskog, rimskog i srednjovekovnog perioda duž Dunava. Nakon toga sledi obilazak **Tvrđave Fetislam**, impozantnog spomenika osmanske vojne arhitekture iz 16. veka. Tvrđava je vekovima čuvala strateški važan prolaz na Dunavu i bila poprište brojnih istorijskih događaja. Danas je podeljena na Veliki i Mali grad, a šetnja njenim zidinama predstavlja jedinstveno putovanje kroz prošlost i pruža spektakularne poglede na Dunav.



medunarodnu slavu stekao ulogom Helsinkija u globalno popularnoj Netflix seriji *La Casa de Papel* (*Money Heist*).

Saznajte više o tvrđavi Fetislam u kratkom filmu: „**Dunav je moje more**”.

Film „*Dunav je moje more*” (trajanje: 7 minuta) prikazuje istorijske i kulturne znamenitosti, kao i prirodne lepote kladovskog kraja i Đerdapske klisure. Film predstavlja naš poznati glumac **Darko Perić**, rodnom iz Kladova, koji je

 [Pogledajte film](#)

Napomena: Ture mogu biti pod uticajem vremenskih uslova i prazničnog radnog vremena; vreme i datumi podložni su promenama.

**** Hotel Aquastar Danube, Dunavski kej 1, 19320 Kladovo, Srbija
www.hotelkladovo.rs - www.krstarenjedunavom.rs - www.derdapskarivijera.rs

Novogodišnji meni & pića

Novogodišnji meni:

Gala večera - 31.12.2025

Peciva

Kajzer kifle, zemičke, crni hleb sa semenkama, proja, baget, domaća pogača

Salate i predjela

- Grčka salata
- Tuna salata sa paradajzom i maslinama
- Caciki salata
- Crveni kupus, šargarepa sa kukuruzom i susamom
- Pečene paprike sa belim lukom, paradajz, krastavci, kiseli kupus, mešana zelena salata
- Havajska salata sa piletinom sa roštilja i ananasom
- Aquastar specijalna salata
- Koktel od gambora u čaši
- Ražnjići sa mocarelom i čeri paradajzom
- Mocarela u domaćem pršutu marinirana sa korom pomorandže i žalfijom
- Marinirani dunavski šaran (na način sardina)
- Selekcija internacionalnih hladnih predjela (pršuta, goveđi but, dimljeni svinjski vrat, hladno dimljeni svinjski kare, izbor sireva – ovčiji sir, sveži sir, kozji sir, žuti sir, jagnjeća pašteta, pašteta od pasulja, paprike u pavlaci)
- Dimljeni losos karpačo

Topla jela

- Medaljoni od svinjskog filea u sosu od šumskih pečuraka
- Rolovana ćuretina punjena šunkom i dimljenim sirom u krem sosu sa pečenim paprikama
- Blago dimljeni biftek sa sosom od gorgonzole i pečenog belog luka, posut parmezanom
- Rolovana jagnjetina
- Hobotnica i škampi sa roštilja u citrus salsa sosu
- Filet smuđa sa Dunava i medaljoni soma sa bademima u Tršljanskom sosu
- Tagliatele u sosu od bifteka sa kaparima

Prilozi

- Pečeni krompir sa maslinama i začinskim biljem
- Povrće sa roštilja sa soja sosom i susamom
- Mešano kuvano povrće
- Rižoto od tikvica sa mocarelom i pršutom

Meni za prvi januar:

Gala večera - 01.01.2026

Peciva

Kajzer kifle, kroasani, crni hleb sa semenkama, proja, baget, domaća lepinja

Salate i predjela

- Šopska salata
- Mešana salata sa piletinom
- Mimoza salata
- Crveni kupus, šargarepa sa kukuruzom i susamom
- Pečene paprike sa belim lukom, paradajz, krastavci, kiseli kupus, mešana zelena salata
- Ražnjići sa mocarelom i čeri paradajzom
- Rolat od tikvica sa fetom i pršutom
- Rosbif na ruskoj salati
- Selekcija odabranih internacionalnih predjela (pršuta, pečena svinjetina, kraški vrat, šunka, izbor sireva – sjenički sir, sveži sir, homoljski kačkavalj, paprike u pavlaci)

Topla jela

- Rolovana piletina punjena gaudom i suvim kajsijama u sosu od račića
- Marinirani teleći kare u sosu od višnje
- Roštilj miks (pljeskavica, mešane kobasice, ćevapi, dimljeno batakranac)
- Lignje sa roštilja
- Prženi dunavski šaran na smederevski način
- Njoke u pestu sa rukolom

Prilozi

- Pečeni krompir „Polo“ sa pršutom
- Pohovane tikvice
- Prokelj na puteru sa belim lukom



Prelivi

Balzamiko, jogurt preliv, soja sos preliv, senf preliv, Cezar preliv

Dodaci i prilozi

Crne i zelene masline, kečap, majonez, marinirane pečurke, tartar sos, ajvar, urnebes, ljute papričice, krutoni sa začinskim biljem

Dezerti

- Reforma torta
- Panna cotta od pomorandže
- Štracatela torta
- Bajlis čizkejk
- Voćna dekoracija (sveže isečeno i celo voće)

Prelivi

Balzamiko, jogurt preliv, soja sos preliv, senf preliv, Cezar preliv

Dodaci i prilozi

Crne i zelene masline, kečap, majonez, marinirane pečurke, tartar sos, ajvar, urnebes, ljute papričice, krutoni sa začinskim biljem

Dezerti

- Doboš torta
- Torta sa makom i belom čokoladom
- Kapri torta
- Voćna dekoracija (sveže isečeno voće, razne vrste)

Pića tokom gala večera

31.12.2025. & 01.01.2026.

- Gazirani i negazirani bezalkoholni napici
- Mineralna voda (gazirana i negazirana)
- Aperitivi i rakije: šljiva, kruškovača, dunjevača, kajsijevača, vinjak, Ballantine's, Johnnie Walker, Smirnoff, Finlandia i Baltic vodka, džin, rum, vermut, Campari, likeri (čokoladni, mente, kokos), pelinkovac
- Domaće pivo
- Flaširana vina iz vinarija Mikić i Plantaže (crveno, belo, roze)
- Kafa (tradicionalna, espresso, kapučino, instant)
- Kokteli: Aperol Spritz, Blue Lagoon

Novu godinu dočekujemo uz šampanjac

INFORMACIJE & REZERVACIJE

+381 (0)19 810 810

INFO@HOTELKLADOVO.RS



EXPLORE

Đerdapska rivijera

Destination Book

Kreirali smo vodič kroz region sa više od 20 lokaliteta, uključujući Golubačku tvrđavu, Tabulu Traianu, ostatke Trajanovog mosta, UNESCO Geopark Đerdap, hidroelektranu Đerdap, prelepi vodopad Blederija, vinsko selo Rajačke pimmice (kandidat za UNESCO), kao i brojne prirodne lepote i kulturno-istorijske spomenike.

[Preuzmite PDF vodič](#)

**** Hotel Aquastar Danube Kladovo ponosni Partner & Organizator

IGIFF

IRON GATE INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

U cilju obogaćivanja kulturnog života lokalne zajednice i promociji Kladova, Đerdapske klisure i regije, s ponosom smo deo stvaranja i budućeg razvoja međunarodnog filmskog festivala Iron Gate. Ova jedinstvena manifestacija, smeštena na prelepoj letnjoj pozornici tvrđave Fetislam i u Domu kulture, okupila je ljubitelje filma iz Kladova, okolnih gradova, Beograda, Novog Sada, Niša, goste iz Rumunije, kao i mnogobrojne goste hotela Aquastar Danube.

Iron Gate International Film Festival iniciran i osnovan je od strane svetski poznatog glumca Darka Perića i Vladimira Adžića direktora grupacije u okviru koje hotel posluje. Filmski festival ima za cilj ne samo da promoviše filmsku umetnost, već i da stvara prostor za kulturnu razmenu i povezivanje zajednica, kao i da pozitivno dobrinese razvoju grada i regiona u kojem posluje hotel Aquastar Danube.

Za više informacija posetite: Web: www.irongateiff.com

Instagram: www.instagram.com/irongateiff