



MENIU BOTEZ 56 EURO/PERSOANĂ

Primirea invitatilor cu vin spumant

APERITIV

Tortilla cu salam Napoli si branza bucco
Cucumber cu mousse de branza
Quiche Lorraine
Biscuit de casa cu mac si icre de stiuca
Rulada de gasca cu jeleu de kiwi
Terina de pui cu baby spanac si mozzarella
Parfait de foie gras
Frigaruie cu sunca de praga, cascaval si rosii cherry
Cub de somon cu sos de limeta si pamant verde
Frigaruie Capresse
Chiftelute de curcan cu susan.

PEȘTE

File de salau cu pamant verde si fistic, sos lemon butter si garnitura de orez salbatic si legume thai.

MIXED GRILL

Ceafa de porc cu sos brun spaniol
Piept de pui gratinat cu mozzarella si rosie coapta
Cartofi gratinati
Salata de ardei copti la jar.

Chifle

Mix de alune și covrigei





OPEN BAR NELIMITAT

Whisky: J&B, Jack Daniel's, Johnnie Walker Red Label

Vodka: Skyy

Shots: Tequila

Lichior: Baileys Irish Cream

Aperitiv: Cinzano alb si rosu

Long Drinks: Gin Tonic, Campari Orange, Screwdriver,
Vodka Apple, Vodka Tonic, Whisky&Coke

Vin Crama Vinarte - Castel Bolovanu: alb, rose, rosu **0.75l**

Bere alcoolică si non alcoolică **0.33l**

Cafea: Espresso, Cappuccino.

Soft Drinks

Apă plată si apă minerală, Apă tonică
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Natural Juice: Granini portocale, Granini piersici,
Granini mere, Granini merisoare

SERVICII INCLUSE

Aranjamente florale din flori naturale pentru fiecare masă

Aranjament floral central pentru Prezidiu

Degustarea meniului

Parcare proprie

CONSUM NELIMITAT DE BAUTURI PE TOATA DURATA EVENIMENTULUI
REMIZA(contravaloare servicii)este de 10% peste valoarea meniului ales de beneficiar

COSTURI SUPLIMENTARE:

DJ + sonorizare + lumini: 1500 lei

Candy Bar: 5 euro/persoana

Tort si vin spumant: 4 euro/persoana





MENIU BOTEZ 62 EURO/PERSOANĂ

Primirea invitatilor cu vin spumant

APERITIV

Tortilla cu salam Napoli si branza bucco
Cucumber cu mousse de branza
Quiche Lorraine
Biscuit de casa cu mac si icre de stiuca
Rulada de gasca cu jeleu de kiwi
Terina de pui cu baby spanac si mozzarella
Parfait de foie gras
Frigaruie cu sunca de praga, cascaval si rosii cherry
Cub de somon cu sos de limeta si pamant verde
Frigaruie Capresse
Chiftelute de curcan cu susan.

PESTE

Somon cu pamant verde si fistic, sos lemon butter, garnitura de orez salbatic si legume thai.

MIXED GRILL

Ceafa de porc cu sos brun spaniol
Piept de pui gratinat cu mozzarella si rosie coapta
Cartofi gratinati
Salata de ardei copti la jar.

Chifle

Mix de alune și covrigei





OPEN BAR NELIMITAT

Whisky: J&B, Jack Daniel's, Johnnie Walker Red Label

Vodka: Skyy

Shots: Tequila

Lichior: Baileys Irish Cream

Aperitiv: Cinzano alb si rosu

Long Drinks: Gin Tonic, Campari Orange, Screwdriver,
Vodka Apple, Vodka Tonic, Whisky&Coke

Vin Crama Vinarte - Castel Bolovanu: alb, rose, rosu **0.75l**

Bere alcoolică si non alcoolică **0.33l**

Cafea: Espresso, Cappuccino.

Soft Drinks

Apă plată si apă minerală, Apă tonică

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Natural Juice: Granini portocale, Granini piersici,
Granini mere, Granini merisoare

SERVICII INCLUSE

Aranjamente florale din flori naturale pentru fiecare masă

Aranjament floral central pentru Prezidiu

Tortul bebelusului si vin spumant

Degustarea meniului

Parcare proprie

**CONSUM NELIMITAT DE BAUTURI PE TOATA DURATA EVENIMENTULUI
REMIZA(contravaloare servicii)este de 10% peste valoarea meniului ales de beneficiar**

COSTURI SUPLIMENTARE:

DJ + sonorizare + lumini: 1500 lei

Candy Bar: 5 euro/persoana

