



MENIU NUNTĂ 75 EURO/PERSONĂ

Întâmpinare cu vin spumant și piscoturi

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.

SĂRMĂLUTE

Sărmăluțe tradiționale servite cu varză călită si bacon, mămliguță, ardei iute și smântână.

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, Vodka Orange,
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: 1500 lei

Candy Bar: 5 euro/persoana

Tort si vin spumant: 4 euro/persoana





MENIU NUNTĂ 82 EURO/PERSONĂ

Întâmpinare cu vin spumant și piscoturi

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

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

SĂRMĂLUTE

Sărmăluțe tradiționale servite cu varză călită si bacon, mămliguță, ardei iute și smântână.

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 fistic și alune de pădure pe fiecare masă





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

Brandy: Metaxa

Rom: Captain Morgan

Long Drinks: Gin Tonic, Campari Orange, Cuba libre, Bloody Mary, Vodka Orange, 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 miresei și vin spumant

Degustarea meniului și a compozițiilor pentru tort

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: 1500 lei

Candy Bar: 5 euro/persoana





MENIU NUNTĂ 90 EURO/ PERSOANĂ **ULTRA ALL INCLUSIVE**

Întâmpinare cu vin spumant și piscoturi

APERITIV

Cocktail din fructe de mare cu crevete

Ruladă de pui în prosciutto

Drob de pasăre cu ou de prepeliță

Tartă cu salată de vinete

Terină de foie gras

Ruladă de șvaițer cu struguri

Biscuite crocant cu salată de icre

Tartar de somon afumat

Trilogie de brânzeturi cu ardei gras

Terină din macrou afumat

Măsline kalamata și verzi de Sicilia

Castraveți verzi

Roșii cherry.

PEȘTE

File de somon în crustă de migdale și frigarui de creveti servite cu ratatouille de legume, sos butter lemon și lămâie.

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe tradiționale servite cu varză călită și bacon, mămăliguță, ardei iute și smântână.

MIXED GRILL

Trio mixt de carne - ruladă de pui în crustă de prosciutto, muschiulet

de porc Wellington, cotlet de berbecut și sos de piper verde,

Cartofi aurii și ciuperci caramelizate,

Salată de ardei capia copt.

Chifle

Mix de fistic și alune de pădure pe fiecare masă





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

Brandy: Metaxa

Rom: Captain Morgan

Long Drinks: Gin Tonic, Campari Orange, Cuba libre, Bloody Mary, Vodka Orange, Vodka Apple, Vodka Tonic, Whisky&Coke

Cocktailuri diverse

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

Vin Crama Basilescu – Eclipse: alb, rose, rosu **0.75l**

Bere alcoolică si non alcoolică **0.33l**

Cafea: Espresso, Cappuccino, Frappe

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 miresei și vin spumant

Candy bar & Fruit bar

Degustarea meniului și a compozițiilor pentru tort

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: 1500 lei

