



Durață eveniment 13:00 - 22:00

Evenimente: nuntă/ cununie /botez/ corporate/ petrecere

• minim 40 de pers - maxim 70 de pers

Chirie salon pe lac, grădină, vilă, piscină infinity,
jacuzzi, plimbări romantice cu barca:

• zilele de vineri și duminică: 2500€

• sâmbata: 2900€

Meniuri mâncare / pers

A - 31€

B - 40€

C - 50€

Meniuri bar / pers- 30€

Meniuri candy bar / pers - 8€

Staff / pers - 12€

Opțional:

Cvartet (Filarmonica română) - 2500 lei/ 1h

Vioară electronică solo - 1800 lei/ 1h

Porc la proțap - 3000 lei (totul inclus)

Drinks



SOFT DRINKS

apă plată, apă mineral,
Santal, Fanta, Sprite, Cola

COFFEE STATION

- Espresso, cafea, Cappuccino, Latte ,
Americano, Caffè crema, Caffè latte
- Cafea cu gheață, Espresso Lungo,
Ristretto, Flat white, Café au lait, Ice latte,
Iced cappuccino, Americano cu cuburi de
gheață
- , caffè crema și café au lait rece ca gheața, Iced
coffee latte, Espresso cu cuburi de gheață, lapte
spumat

FRESH BAR

suc de mere 100% natural
limonadă clasică,
limonadă cu mentă



BEERS

Carlsberg, Heineken

red, white, rose (Crama Vișoara)

COCKTAILS

Cuba Libre, Mojito, Negroni, Old Fashioned, Hugo,
Aperol Spritz, Margarita și multe altele...

SPIRITS

Pentru cocktails & long drinks: Jack Daniels, Jameson, Gin
Tanqueray, Captain Morgan Spice, Baccardi Black,
Havana 3A, Absolut Vodka, Disaronno, Cointreau
- Sec: Glenfiddich 12Y, Bumbu,
Diplomatico, Beluga, Martel VS





MENU A-31€

Mini Aperitive(Canapés) – 250g/persoană

Prosciutto cu parmeza, rucola si rosii cherry
Bruscheta de cozonac cu mascarpone, smochina confiata si ardei copt
Tartine cu brie, crispy bacon, sparanghel
Bruschete cu ciuperci, seminte de pin si coriandru
Tartine cu mac, somon afumat pe crema guacamole, rosie uscata si crema avocado
Almond cu gorgonzola, pere coapte, cimbru si migdale
Tapenada andaluza cu anchoa, castravete si lime
Creveti in stil clasic, usor picanti, avocado si lamaie
Frigarui cu bocconcini, busuioc, pomodori secchi si serano
Frigarui grecesti telemea de capra, oregano, rosii cherry, maslina kalamata si castravete
Ou de prepelita cu sos pesto si green chutney(mazare, rucola, spanac)
Muschi de vita, susan, cu sos de mustar si castravete murat

Fel Principal – 250g/persoană

Rulouri de peste la tava invelit in prosciutto cu salvie si sos de capere
Somon la gratar cu mojo sos, chimen
File de manzat cu sos verde
Fingers de pui cu fistic
Friptura de porc cu mustar dijon, bacon crispy
Escalopuri vieneze de curcan
**Montat separat de garnitura
Garnituri – 220g/persoană
Cartofi cu branza trio si seminte de susan
Rissotto cu sparanghel, mazare si blue chesse
Tagliatele cu broccoli, panceta si sos de smantana dulce
Linguini cu sos pesto si muguri de pin
Cartofi dulci cu rozmarin proaspat la cuptor
**Montat separat de preparate calde
Salate – 150g/persoană
Salata spaniola de ardei copti
(ardei copti diferite culori, rosii, otet, sare, condimente picante, capere)
Salata nicoise cu anchois si porumb
Salata cu rucola, ciuperci, parmezan, gorgonzola, seminte dovleac, pepene galben
Salata Caesar cu ou si somon afumat

Desert – 150g/persoană

Mini chessecake
Brownie
Carrot cake
Tarta cu crema de lamaie si bezea flambata
Millfeuille cu vanilie si nuci
Coffee Cake
Meringue cu crema amaretto si zmeura
Frigarui de fructe cu menta si sos brandy

Specialitati paine – 100g/persoană



MENU B-40€

Mini Aperitive(Canapés) – 350g/persoană

Prosciutto cu parmeza, rucola si rosii cherry
Tartine cu brie, crispy bacon, sparanghel
Bruschete cu ciuperci, seminte de pin si coriandru
Tartine cu mac, somon afumat pe crema guacamole, rosie uscata si crema avocado
Almond cu gorgonzola, pere coapte, cimbru si migdale
Tartina cu crema feta si pasta de masline (cocktail masline)
Frigarui cu bocconcini, busuioc, pomodori secchi si serano
Ou de prepelita cu sos pesto si green chutney(mazare, rucola, spanac)

Fel Principal – 300g/persoană

Pui la grătar cu busuioc, parmezan si ciuperci(piept de pui, busuioc, parmezan)
Escalopuri de curcan, ardei si mozzarella
Friptura de porc in cidru cu sos de mustar
Frigarui de somon in crusta de ierburi si ghimbir, felie de lime la gratar
File de dorada in salsa exotica
Rulou de salau invelit in serrano
***Montat separat de garnitura*
Garnitura – 350g/persoană
Cartofi cu branza trio si seminte de susan
Rissotto cu sparanghel, mazare si blue chesse
Linguini cu sos pesto si muguri de pin
Zucchini cu ardei grasi, vinete si ceapa rosie, glazurate cu otet balsamic
Cartofi dulci cu rozmarin proaspat la cuptor
Broccoli pane in pesmet panko
***Montat separat de preparate calde*
Salata – 200g/persoană
Salata de quinoa si trio vegetal(castraveti, rosii, ardei, masline, busuioc si oregano)
Sfecla si rucola, nuci coapte si parmezan, sweet vinaigrette
Thay chicken salad (morcov, salata iceberg, varza rosie, pui, coriandru, porumb)

Desert – 170g/persoană

Mini chesse cake cu crema de lamaie si fistic
Brownie cu migdale
Mini croisinii cu migdale si cafea
Bezele cu nuci si ciocolata
Mini Pavlova cu bezea, spuma de mascarpone, afine, capsuni si alune de padure
Mini tarte cu fructe (crema de vanilie, fructe naturale)
Whoopies (cacao, caramel sarat, crema de branza, glazura de ciocolata neagra)
Frigarui de fructe cu zahar brun

Specialitati paine – 100g/persoană



MENU C-50€

Mini Aperitive(Canapés) – 300g/persoană

Tartine cu serrano si sparanghel verde, sos remoulade
Anchoix cu masline verzi umplute cu migdale marinate pe scobitoare
Foie gras cu mandarine caramelizate si acetobalsamic
Blue chesse cu nuca si miere
Frigarui de branzeturi (guda, ementaler) cu struguri
Almond cu struguri si branza brie si busuioc (struguri, branza brie)
Blinis red caviar, lemon, ou de prepelita, smantana
Canapele cu somon fume, crema guacamole si pomodori secchi
Piersici cu piept de rata afumat (piersici in sirop, piept de rata afumat, mozzarella)
Pepene galben cu prosciutto, rucola
Black tiger creveti inveliti in prosciutto prezentat pe pahare cu sos special
Shots with veggies cream fresh
Muschi de vita, susan, cu sos de mustar si castravete murat

Fel Principal – 350g/persoană

Roastbeef cu sos de coriandru
Frigarui de somon in crusta de ierburi si ghimbir, felie de lime
Piept de rata cu sos de fructe de padure
Linguini cu scoici si creveti si pesto (midii, creveti unt, ceapa, vin demisec)
Salau in crusta de pesmet panko si condimente
Curcan cu muguri de pin, pesto si mozzarella
Dorada cu capere si lime
Friptura de porc in serrano cu sos de ciuperci
***Montat separat de garnitura*
Garnitura – 400g/persoană
Ardei fripti marinati cu menta si lamaie
Zucchini cu ardei grasi, ciuperci si ceapa, glazurate cu otet balsamic
Linguini cu sos pesto muguri de pini si rucola
Orez salbatic cu ciuperci, rosii cherry si busuioc verde
Cartofi dulci cu rozmarin proaspat la cuptor
Sparanghel, ardei capia rosu si ciuperci, rozmarin
Cartofi cu trio chesse
***Montat separat de preparate calde*
Salata – 200g/persoană
Salata de ardei capia rosii copti si capere, masline negre, usturoi copt in ulei de masline
Salata de sfecla rosie si mango cu migdale
Salata Colleslaw (varza alba, rosie, capere, hrean, maioneza)
Salata de cruditati cu nuca
Salata tabbouleh cu lipie uscata

Desert – 250g/persoană

Mini chesse cake cu dulceata de lapte
Brownie cu migdale, coacaze si fulgi de ciocolata
Trufe invelite in ciocolata
Moelleux cu fistic si ganas de ciocolata
Tarta cu caramel si unt sarat
Tiramisu cu caspuni si mango, piper verde
Creme Brulle de mango
Krantz, ciocolata neagra, biscuiti si cereale
Banoffee

Specialitati paine – 100g/persoană