



Salonul Smarald Forest

Meniuri nuntă

Durată eveniment - 10 ore

Meniu Silver

75eur/pers

On the table

- Mix de alune și covrigei
- Chifle

Aperitiv

- Terină de pui în crustă de vredețuri
- Triunghi de ciolan afumat
- Vol au vent cu icre de crap și manciuria
- Chifteluțe tradiționale
- Evantai din salam de Sibiu
- Frigăruie de cașcaval cu roșie cherry
- Salată de crudități cu praga
- Drob de pasăre în puff pastry
- Raffaello de brânzeturi cu ierburi aromatice
- Trandafir din mușchi copt
- Ciupercuță cu legume gratinată
- Legume nature
- Măsline kalamata

Fish

- File de păstrăv cu ierburi aromatice și sos de lămâie
- Risotto de legume

Tradițional

- Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăligă fierbinte, smântână, ardei iute și chips de bacon

Main Course

- Rulou din ceafă de porc
- Pulpă de pui dezosată la jar
- Cartofi copti cu rozmarin și sos gorgonzola
- Salată de varză

Desert

- Felie de tort - 100g/pers

+10% taxă personal servire

Prețurile din ofertă conțin TVA

Meniu Gold

85eur/pers

On the table

- Mix de alune și covrigei
- Chifle

Aperitiv

- Salată Waldorf / Salată grecească
- Wraps de somon fume în mantie de spanac
- Terină de brânzeturi fine
- Trandafir din salam de Sibiu
- Domino din șuncă și cheddar
- Frigăruie de cașcaval cu roșie cherry
- Vol au vent cu icre de crap și manciuria
- Chifteluțe de pui
- Ruladă de pui cu legume în mantie de morcov
- Trandafir din mușchi copt
- Rulou de prosciutto crudo cu emmentaler
- Decor de legume fresh
- Mixt măslina

+10% taxă personal servire

Prețurile din ofertă conțin TVA

Fish

- File de doradă regală cu legume saute, piure de morcov și sos butter lemon

Tradițional

- Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăligă fierbinte, smântână, ardei iute și chips de bacon

Main Course

- Mușchiuleț de porc în crustă de piper
- Ruladă de pui cu legume și plante aromatice
- Cartofi wedges
- Sos demi-glace
- Salată asortată

Desert

- Felie de tort - 100g/pers

Meniu Platinum

95eur/pers

On the table

- Mix de alune și covrigei
- Chifle
- Bar cu fructe proaspete de sezon

Aperitiv

- Creveți panko în sos sweet chilli
- Vol au vent cu icre de crap și știucă
- Frigăruie capresse cu sos pesto
- Parfait de ton în mantie de cheddar
- Wraps de somon fume cu brânză de capră și cucumber
- Fois gras de gâscă cu dulceață de ceapă roșie
- Piept de rață afumat pe pat de rucola
- Noisette de cașcaval
- Ruladă de curcan cu boia afumată
- Bruschetă cu ou de prepeliță și cream cheese
- Trufă de brânzeturi fine
- Legume fresh
- Mixt măslina

+10% taxă personal servire

Prețurile din ofertă conțin TVA

Fish

- File de somon norvegian cu ratatouille de legume, piure de morcov și sos butter lemon

Tradițional

- Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăligă fierbinte, smântână, ardei iute și chips de bacon

Main Course

- Pulpă de rață confiată cu sos sweet chilli pe pat de varză roșie călită
- Mușchiuleț de porc în crustă de piper
- Piure de cartofi aromatizat cu trufe
- Salată de ardei copti

Desert

- Tortul mirilor (machetă)
- Felie de tort - 100g/pers

Open bar Silver

35eur/pers

Welcome

- Prosecco

Drinks

- **Whisky** - J&B, Johnnie Walker Red Label
- **Cremă de whisky** - Baileys
- **Vodka** - Absolut, Zubrowka
- **Rom** - Captain Morgan
- **Bitter** - Campari, Aperol
- **Gin** - Wembley
- **Coniac** - Alexandrion 5*
- **Vermouth** - Martini Bianco / Rosso
- **Bere** - Ursus

Soft drinks

- Apă plată și minerală Borsec
- Pepsi, Pepsi Max
- Sprite
- Suc natural Santal
- Energizant Hell
- Cafea espresso / cappuccino / caffè latte
- Cafea fără cofeină
- Selecție de ceaiuri

Long drinks & cocktail

- Whisky Cola, Vodka Cola
- Vodka Apple, Screwdriver, Gin Tonic, Cuba Libre
- Campari Orange, Aperol Spritz, Hugo

Vin

- Sarica Niculițel - Aniversarium Cuvee (alb / rose / roșu)

Prețurile din ofertă conțin TVA

Open bar Gold

40eur/pers

Welcome

- Prosecco

Drinks

- **Whisky** - Grants, Johnnie Walker Black Label
- **Cremă de whisky** - Baileys, Carolans
- **Vodka** - Absolut, Finlandia
- **Rom** - Captain Morgan, Bacardi
- **Bitter** - Campari, Aperol
- **Gin** - Gordons
- **Coniac** - Alexandrion 5*, Metaxa 5*
- **Vermouth** - Martini Bianco / Rosso
- **Tequilla Gold**
- **Bere** - Heineken

Soft drinks

- Apă plată și minerală Borsec
- Pepsi, Pepsi Max
- Sprite
- Suc natural Santal
- Energizant Redbull
- Cafea espresso / cappuccino / caffè latte
- Cafea fără cofeină
- Selecție de ceaiuri

Long drinks & cocktail

- Whisky Cola, Vodka Cola
- Vodka Apple, Screwdriver, Gin Tonic, Cuba Libre
- Campari Orange, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Blue Lagoon

Vin

- Sarica Niculițel - Aniversarium Cuvee (alb / rose / roșu)
- Moșia de la Tohani Special Reserve (alb / rose)

Prețurile din ofertă conțin TVA

Open bar Gold

50eur/pers

Welcome

- Prosecco

Drinks

- **Whisky** - Chivas Regal 12Y, Jack Daniels, Glenfiddich
- **Cremă de whisky** - Baileys, Carolans
- **Vodka** - Absolut, Belvedere
- **Rom** - Havana, Captain Morgan, Bacardi
- **Bitter** - Campari, Aperol
- **Gin** - Gordons, Bombay Sapphire
- **Coniac** - Alexandrion 7*, Metaxa 7*
- **Vermouth** - Martini Bianco / Rosso
- **Tequilla Gold**
- **Digestive** - Jagermeister
- **Bere** - Heineken

Long drinks & cocktail

- Whisky Cola, Vodka Cola
- Vodka Apple, Screwdriver, Gin Tonic, Cuba Libre, Rum Sunset, Tequila Sunrise, Negroni
- Campari Orange, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Blue Lagoon

Soft drinks

- Apă plată și minerală Borsec
- Pepsi, Pepsi Max
- Sprite
- Fanta
- Suc natural Santal
- Energizant Redbull
- Cafea espresso / cappuccino / caffè latte
- Cafea fără cofeină
- Selecție de ceaiuri

Vin

- Sarica Niculițel - Aniversarium Cuvee (alb / rose / roșu)
- Moșia de la Tohani Special Reserve (alb / rose)
- Moșia de la Tohani Siel (alb / rose)

Shots

- Jagermeister, Blue Kamikaze, B52, Tequila

Tort de shot-uri

Prețurile din ofertă conțin TVA

Pachet băuturi non-alcoolice

20eur/pers

Soft drinks

- Apă plată și minerală Borsec
- Pepsi
- Pepsi Max
- Sprite
- Apă Tonică
- Suc natural Santal (portocale, piersică, mere)
- Cafea espresso / cappuccino / caffè latte
- Cafea fără cofeină
- Selecție de ceaiuri

Long drinks & cocktail non-alcoolice

- Shirley Temple, Nojito, Green Apple, Cherry Temple
- Arizona Sunset, Passion Fruit Summer

Prețurile din ofertă conțin TVA

Servicii incluse

În costul meniului sunt incluse următoarele servicii:

- Wedding planning
- Degustarea meniului
- Personal servire
- Personal grup sanitar prezent pe toată durata evenimentului
- Set-up mese (fețe de masă, farfurii suport, tacâmuri, pahare, șervete, șervețele, etc.)
- Camera mirilor pusă la dispoziție pe tot parcursul evenimentului
- Numere de masă
- Cufăr dar
- Foto cornere interior, cât și exterior
- Aranjamente florale standard
- Set canapele (interior, exterior)
- Mese cocktail
- Covor roșu
- Beculețe în toată pădurea
- Sistem de climatizare
- Parcare proprie
- Generator

Orice variantă de meniu poate fi personalizată în funcție de preferințe.