



PARADISUL VERDE EVENTS ESTATE

Cununii / Botezuri

www.paradisulverdeevents.ro

MENIU I

75 EURO / PERSOANA



APERITIV SI FEL PRINCIPAL PLATED

Rulada de curcan cu rosii uscate in crusta de pancetta
Pate de peste afumat cu pesto de sfecla si parmezan pe chips-uri de pita
Blini din hrisca cu felii de avocado, mousse de somon si ou de prepelita
Ciupercuta cu Roquefort si nuci coapte
Rulouri de pere, rucola si braseola
Mini quiche cu rosii coapte, busuioc si parmezan
Crostini cu gorgonzola, muguri de pin si stafide
Mini salata de fenicul, rodie si menta

*

Muschiulet de porc umplut cu ficatei si piept de pui marinat cu lemongrass
serviti cu cartofi in coaja si sos Marsala
Salata de muraturi asortate

*Pretul include inchirierea spatiului pentru un eveniment de maxim 6 ore, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de joi si vineri se acorda un discount de 10%*

MENIU II

80 EURO / PERSOANA



APERITIV SI FEL PRINCIPAL BUFET

Platou italian: grisine cu prosciutto, mozzarella marinata in pesto, masline, anghinare, mortadella, salam, cuburi de gorgonzola, rosii cherry

Tarta cu pere, alune de padure si blue cheese

Chiftelute de pui cu lamaie, salvie si parmezan

Crostini cu ciuperci de padure, mascarpone si otet de sherry

Tartine cu pastrav afumat si sos Remoulade cu ridichi

Cupa cu tapeada de masline, ou de prepelita si patrunjel

Crostini Caesar cu prosciutto crocant, Salata de noodles cu pui si coriandru

Salata de vinete la gratar cu feta si dressing de rodie

*

Coaste de porc cu sos Hoisin si ceapa verde

Piept de pui umplut cu lamaie, capere si ardei iute

Frigarui de vita cu lemongrass si sos de castravete

Cartofi Hasselback cu smantana, marar si ceapa murata

Legume la gratar cu balsamico si ierburi, Risotto cu hribi si spanac

Salata de varza rosie si alba si fasii de morcov

*Pretul include inchirierea spatiului pentru un eveniment de maxim 6 ore, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de joi si vineri se acorda un discount de 10%*

MENIU III APERITIV SI FEL PRINCIPAL BUFET, PESTE PLATED

85 EURO / PERSOANA



Platou tip meze: bulete de labneh, chiftelute cu conopida si feta, salata de morcov copt si tahini, rodie, falafel, ridichi, ceapa verde, castravete, lipie

Tarta Tatin cu sfecla, anason si ceapa coapta;

Crostini cu avocado, crema de branza si sweet chilli

Mini frigarui cu creveti in sos aioli si dovleac gratinat

Crostini cu Manchego si chutney de smochine

Vol-au-vent cu beef Bourguignon; Rilette de rata cu reductie de vin Porto si fenicul

Salata cu feta condimentata, fistic si clementine

Salata de spanac si pere picante cu dressing de nuci si zmeura

*

Dorada pe plita cu vinegreta de lamaie cu capere pe pat de orez negru
servit cu piure de cartof dulce si ghimbir

*

Cotlete de miel cu lamaie, masline si dafin

Vita cu morcovi si vin rosu; Rulouri de curcan cu ficatei in cognac

Wedges de cartofi dulci cu chimen la cuptor

Mazare si fasole verde cu pancetta si menta; Ratatouille

Mix de frunze cu rosii cherry si parmezan

*Pretul include inchirierea spatiului pentru un eveniment de maxim 8 ore, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de joi si vineri se acorda un discount de 10%*

MENIU IV

90 EURO / PERSOANA



APERITIV, PESTE SI FEL PRINCIPAL PLATED

Roastbeef cu sos Bearnaise si creson

Parfait de gascca cu mandarine caramelizate

Cupa cu salata de cruditati si rata afumata

Cuburi de ton rosu in crusta de susan cu wasabi

Blini cu blue cheese, pere si cognac

Quiche cu praz, ciuperci si gruyere

Mini salata de morcovi, portocale si avocado

Rulouri de zucchini cu menta, chili si branza de capra

*

File de seabass cu sos de portocala servit cu sparanghel si rosii coapte
in otet balsamic

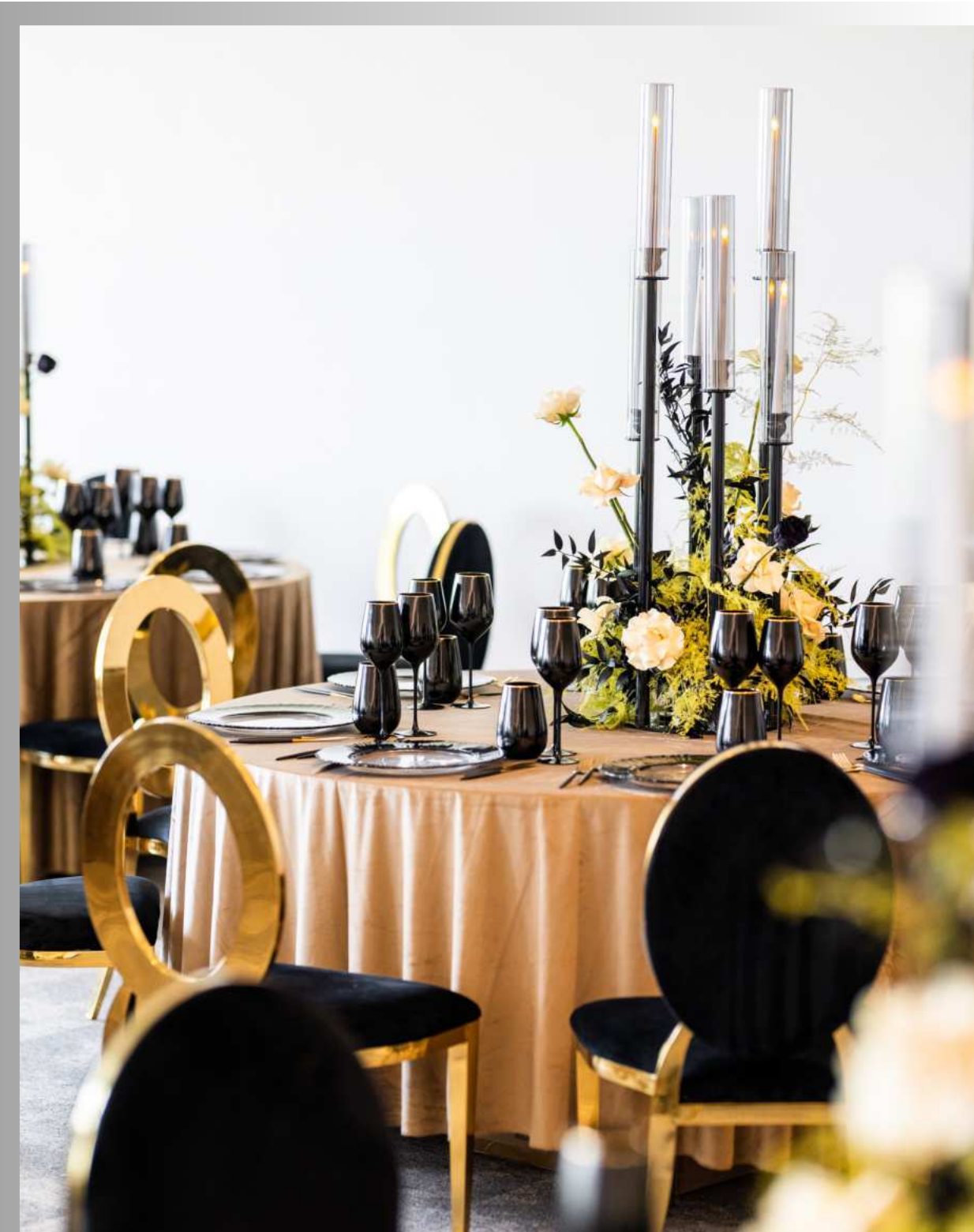
*

Piept de rata cu vinegreta de sirop de artar servit cu piure de morcov cu
scortisoara si cartof violet
Salata de rucola si ardei copti

*Pretul include inchirierea spatiului pentru un eveniment de maxim 8 ore, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de joi si vineri se acorda un discount de 10%*

MENIU V

115 EURO / PERSOANA



MENIU FINE DINING

Salata a la Russe cu somon fume marinat cu marar proaspat si carne
de crab cu lime

*

Rillettes din rasol de mistret cu mustar frantuzesc servit in cupa
crocanta cu chipsuri de legume

*

Lup de mare in paine cu sos saganaki

*

Rulada din pulpe de curcan umpluta cu ardei copt, rosii uscate la
soare, spanac, branza Mshalale in crusta de ierburi mediteraneene,
brocoli salbatic si sos de unt

*Pretul include inchirierea spatiului pentru un eveniment de maxim 8 ore, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de joi si vineri se acorda un discount de 10%*

PACHETUL STANDARD DE BAUTURI

OPEN BAR PENTRU 6 SAU 8 ORE*

Whisky Jameson; Vodka Absolut; Gin Beefeater
Martini; Campari

Vin Sauvignon Blanc Organic, Domeniul Bogdan
Vin Rose Organic, Domeniul Bogdan

Vin Feteasca Neagra si Merlot Organic, Domeniul Bogdan
Bere Tuborg cu si fara alcool

Sucuri de fructe Santal (mere, portocale, piersici)

Soft drinks Coca Cola, Fanta, Sprite

Apa minerala si plata Dorna

Cafea Movenpick; Selectie de ceaiuri Twinings

BONUS – Primire cu prosecco



Inclus in
menu

**Dupa finalizarea numarului de ore stabilite de eveniment se vor factura 10 euro / persoana / ora suplimentara, fara TVA*

BAUTURI PREMIUM

Upgrade bauturi spirtoase:

Whisky Single Malt Glenlivet 12 Y – 3 euro / persoana

Whisky Blended Scotch Chivas Regal 15 Y – 4 euro / persoana

Vodka Beluga Noble – 5 euro / persoana

Pachet Rom Havana Club 3 Y si Tequila Olmeca Blanco – 5 euro / persoana

Upgrade vin:

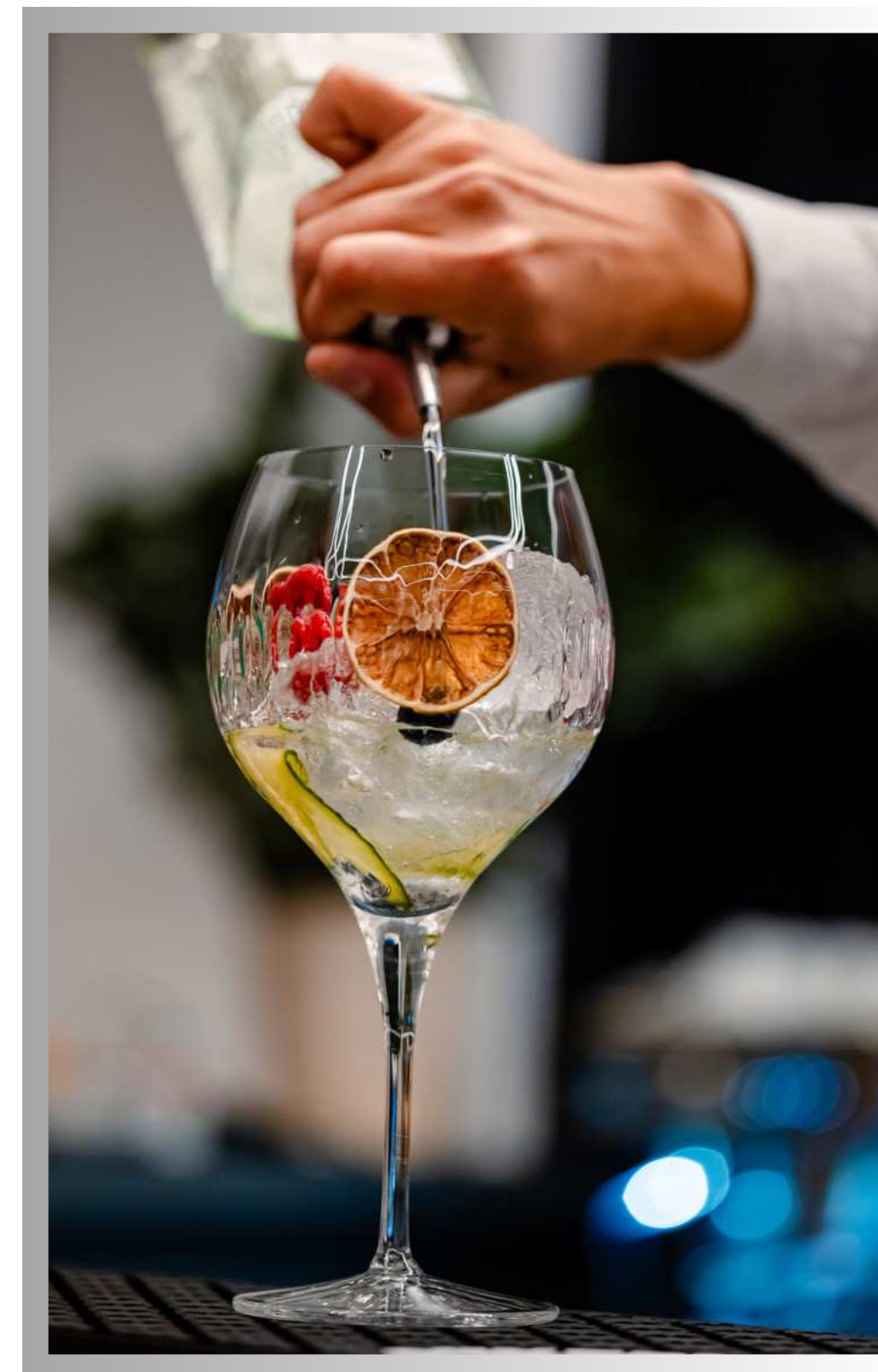
Caloian, Crama Oprisor – Pinot Grigio, Rose, Cabernet Sauvignon – 4 euro / persoana

Tectonic, Crama Girboiu – Sauvignon Blanc & Chardonnay, Rose, Cabernet & Syrah –
4 euro / persoana

Epicentrum, Crama Girboiu – Sarba, Rose, Merlot & Cabernet Sauvignon – 4 euro /
persoana

1000 Chipuri – Sauvignon Blanc, Rose, Merlot – 8 euro / persoana

Nocturne, Crama Purcari – Sauvignon Blanc, Rose, Rara Neagra – 8 euro / persoana



Preturile nu includ TVA.

COCKTAIL BAR

Whitley Neil Gin Bar – 8 euro / persoana

Rubarba & Ghimbir

Zmeura

Gutuie

Aloe & Castravete

Serena Prosecco Cocktail Bar – 7 euro / persoana

Amalfi Fizz

Aperol Spritz

Hugo

Bellini

Pineapple Spritzer

Prosecco Margaritas

Preturile nu includ TVA.





Opțiuni Guzman

Welcome canapee - 4 sortimente - 5 euro / persoana

Carving station - Muschi de vita servit cu unt de usturoi afumat - 7 euro / persoana

Carving station - Piept de rata servit cu sos de prune Chardonnay - 7 euro /
persoana

Purcelus la protap, mamaliguta, muraturi, sosuri - 400 euro / piesa

Berbecut la protap , mamaliguta, muraturi, sosuri - 600 euro / piesa

Pizza bar - 5 sortimente - 5 euro / persoana

Preturile nu includ TVA.



Opțiuni Guzman

Bufet de branzeturi fine – 5 tipuri, nuci, fructe uscate, crackers – 6 euro / persoana

Candy bar – de la 6 euro / persoana

Gelato bar – 5 euro / persoana

Bufet de fructe – 3 euro / persoana

Bar de limonada, clasica, capsune / piersici, menta / ghimbir – 5 euro / persoana

Preturile nu includ TVA.

MENIURI SPECIALE

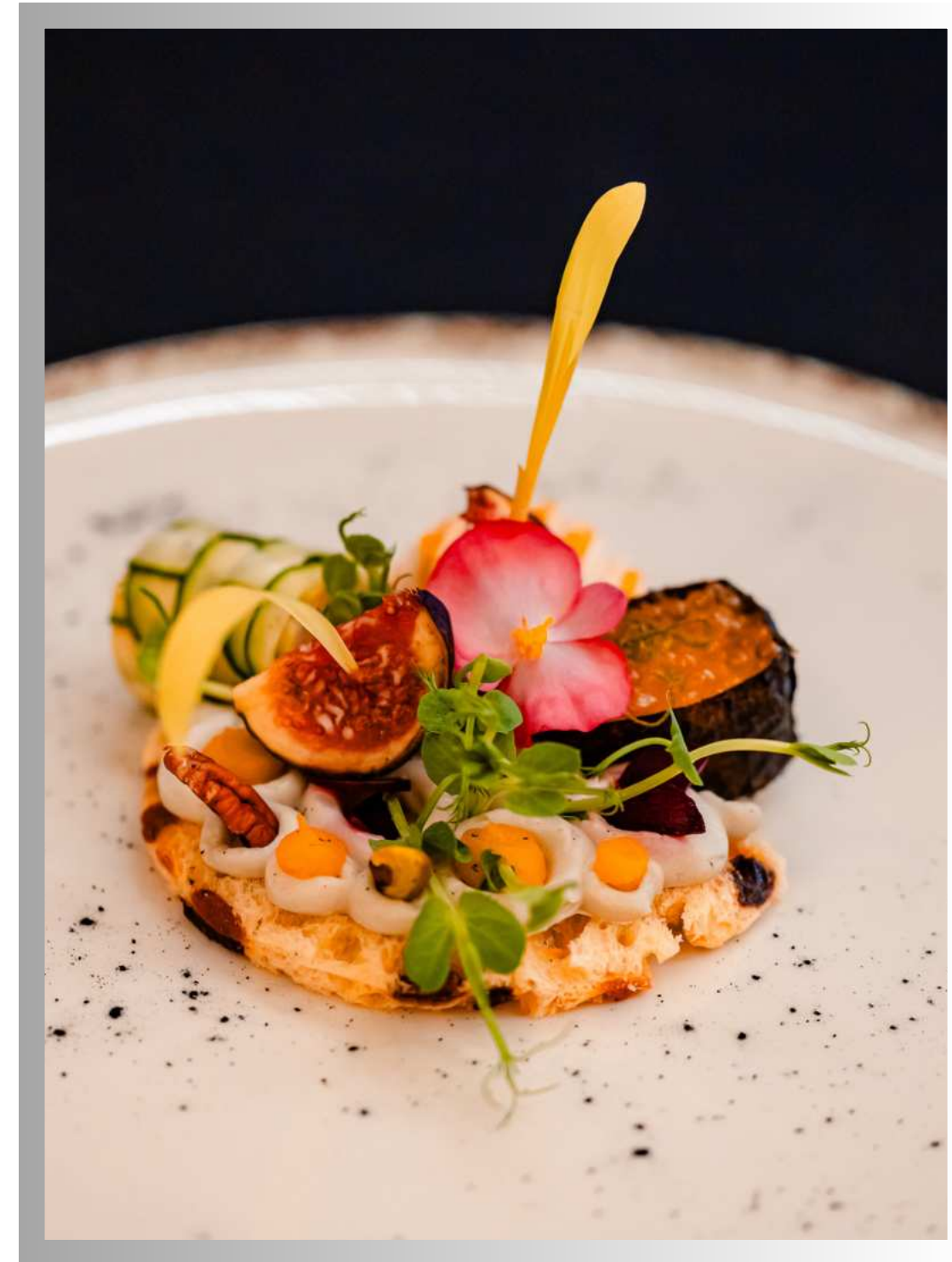
MENIURI VEGETARIENE / VEGANE – acelasi buget ca meniul standard

MENIURI STAFF – 50% din meniul invitatilor – fara bauturi alcoolice

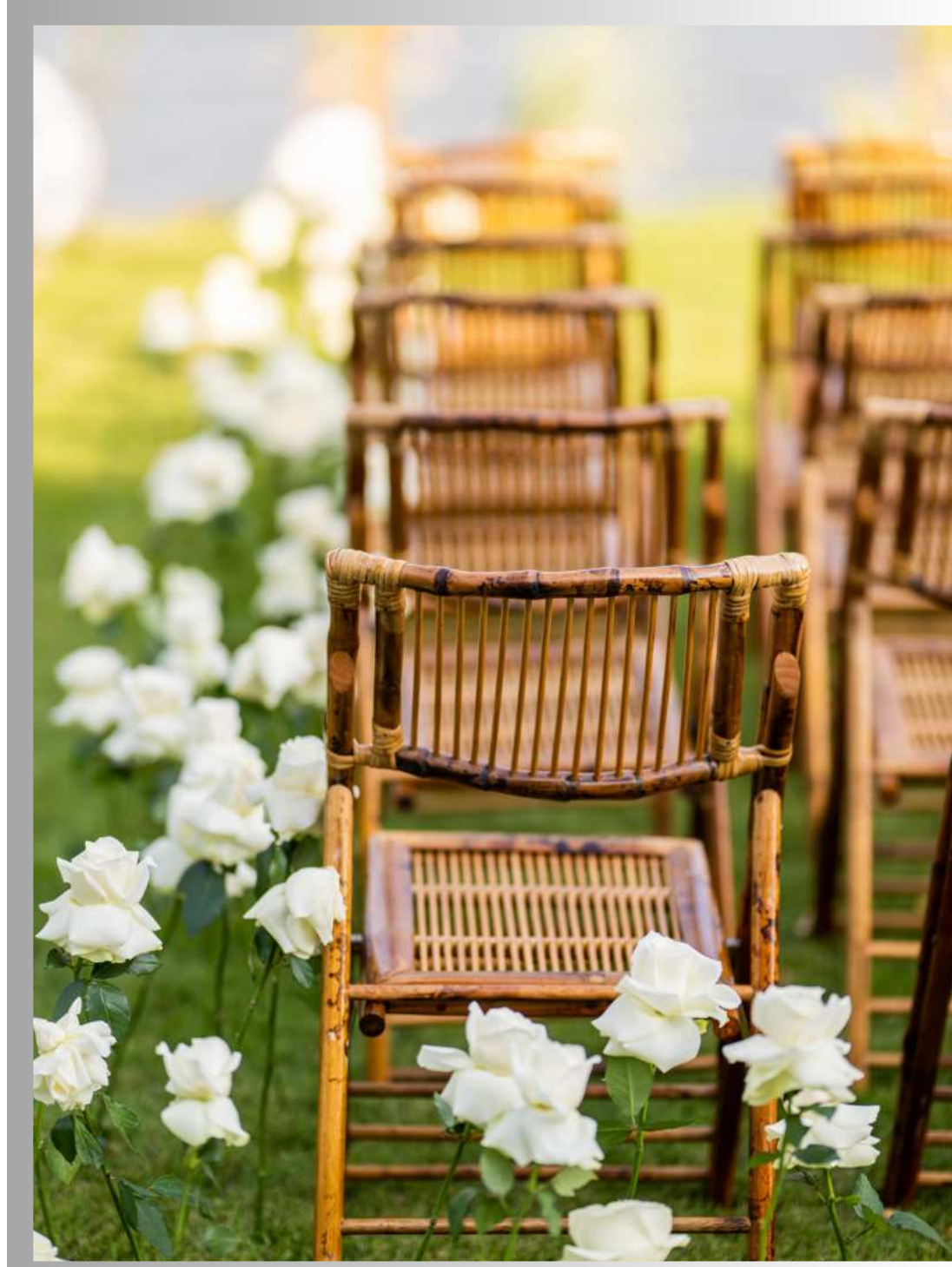
MENIURI COPII MICI 3 – 10 ani (aperitiv + fel principal + racoritoare) – 30 euro / persoana

MENIURI COPII MARI 11 – 14 ani (jumatati de portie din meniul standard, fara alcool) – 40% din meniul standard

COPIII SUB 2 ANI – nu necesita meniu



SERVICII CUNUNIE CIVILA



Pachet cununie civila - 400 euro

inchiriere spatiu ceremonie
arcada (fara decoratiuni florale)

40 scaune

cover alb

prosecco la sfarsitul ceremoniei

Preturile nu includ TVA.

SCENOTEHNICA



Pachet Standard – 500 euro

Sonorizare Profesionala

Lumini Profesionale

Ecran LED Professional

Scena Profesionala FENIX STAGE

Pachet Premium– 900 euro

Sonorizare Profesionala

Lumini Profesionale

Ecran LED Professional

Scena Profesionala FENIX STAGE

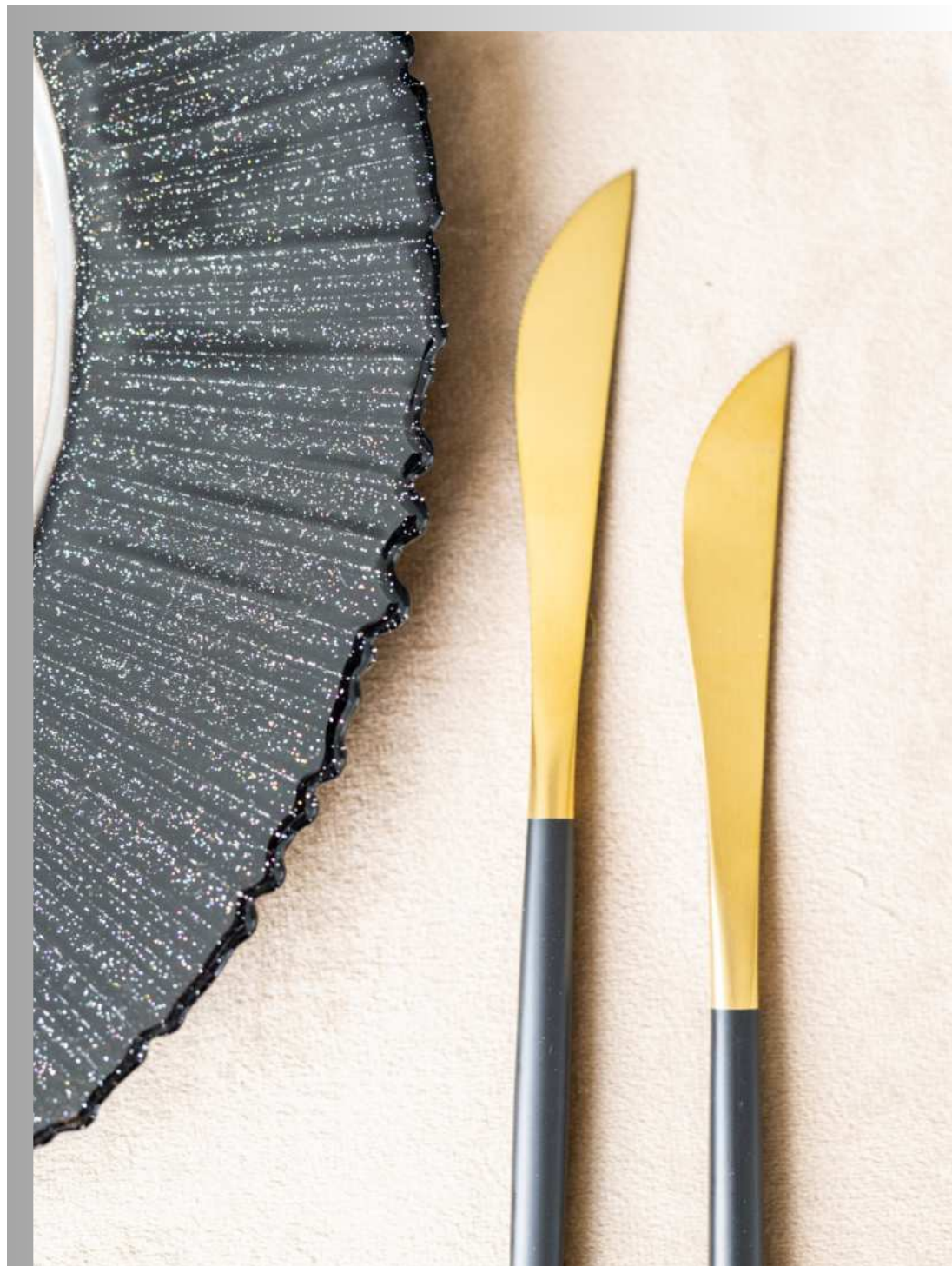
Microfoane Wireless SHURE

DJ

Lumini arhitecturale

Preturile nu includ TVA.

SERVICII ADITIONALE



Scaun Premium – de la 4 euro / persoana

Fata de masa Premium – de la 16 euro / bucata

Servet Premium – de la 1.5 euro / bucata

Farfurie suport – de la 2 euro / bucata

Caricaturi monocolor personalizate – 5 euro / persoana

Animatori, Hostess

Preturile nu includ TVA.

SERVICII ADITIONALE



Vintage Mirror Photo Booth

Pachet pentru 6 ore* - 350 euro

Pachet pentru 8 ore* - 400 euro

*include panou foto, guestbook, accesorii funny, print-uri nelimitate cu magneti, personal dedicat

Video Booth cu platforma rotativa

Pachet pentru 4 ore* - 350 euro

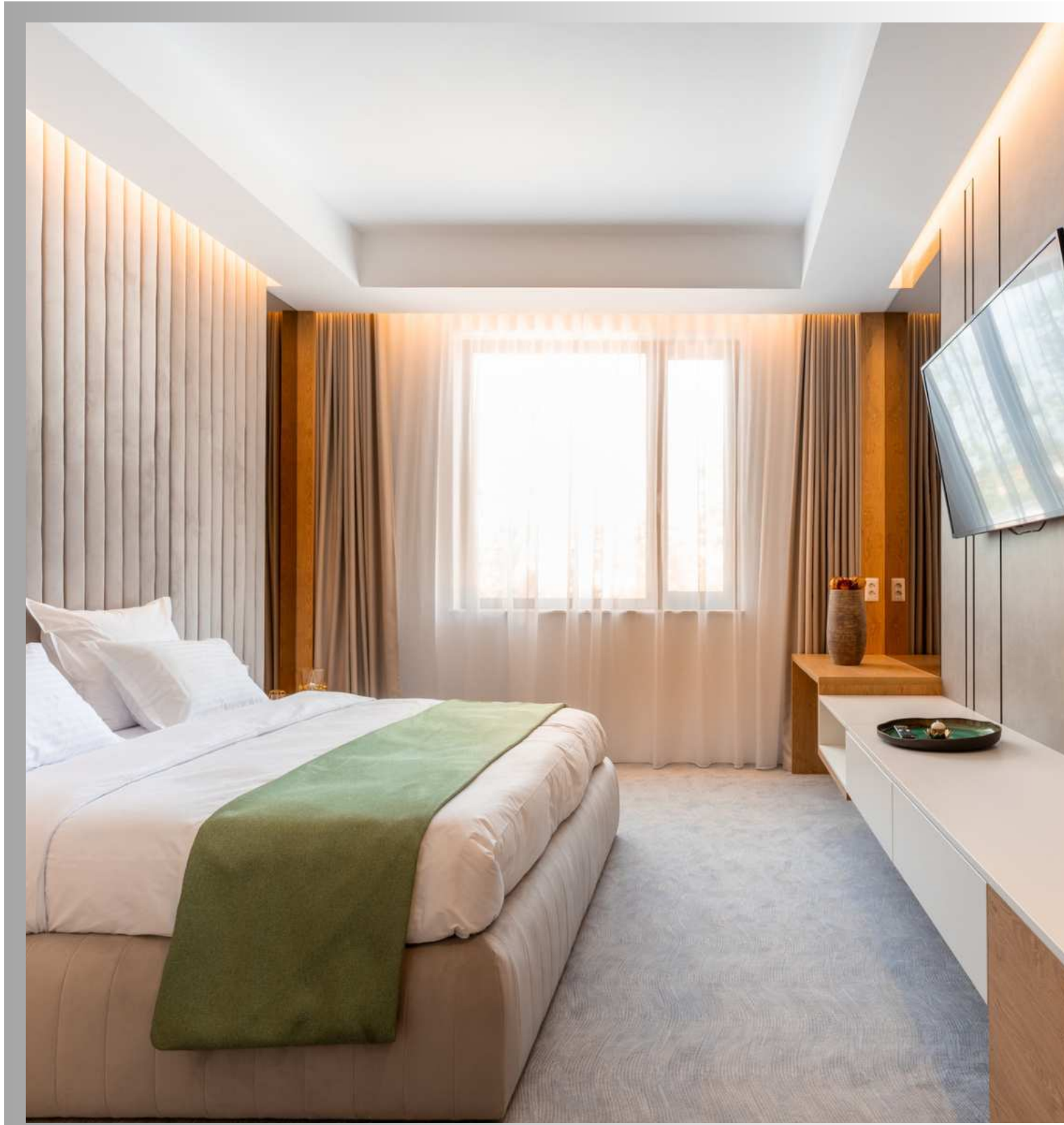
Pachet pentru 8 ore* - 500 euro

*include recuzita, personalizare grafica, fundal muzical, editare video slow mo & boomerang, numar nelimitat de video, operator dedicat

Aranjamente florale - de la 45 euro / bucata

Preturile nu includ TVA.

SERVICII HOTELIERE



Camera SGL (L - J) - 60 euro / noapte

Camera SGL (V - D) - 70 euro / noapte

Camera DBL (L - J) - 70 euro / noapte

Camera DBL (V - D) - 80 euro / noapte

Suite (L - J) - 80 euro / noapte

Suite (V - D) - 100 euro / noapte

Apartament (L - J) - 95 euro / noapte

Apartament (V - D) - 120 euro / noapte

Micul dejun este inclus

Reducere de grup (min 10 camere) - 10% - 15%

Preturile nu includ TVA.

CONECTEAZA-TE CU NOI

Paradisul Verde Events

 www.paradisulverdeevents.ro

 events@paradisulverdeevents.ro

 0756 986 986



