

Zooma
EVENTS & MORE

Oferte Nuntă

O zi unică, un loc de poveste



14.000 mp · Lac · Pădure · Până la 1.200 invitați

6

Săli elegante

1200

Invitați max.

300

Locuri parcare

3

Bucătării
profesionale



2026

DESPRE NOI

Un cadru *de excepție*



Amplasat pe malul lacului, în Corbeanca, Zooma Events & More îmbină arhitectura modernă cu farmecul unui peisaj natural de excepție pe 14.000 mp.

O echipă dedicată vă însoțește în fiecare etapă a organizării de la prima discuție până în ultima clipă a evenimentului.

Valoarea minimă a contractului este stabilită în funcție de salonul ales și de data evenimentului, fiind comunicată transparent în momentul rezervării. Toate prețurile prezentate includ TVA la cotele în vigoare (11% și 21%). În eventualitatea unor modificări legislative ale cotelor de TVA, valoarea contractului poate fi ajustată corespunzător, cu o variație cuprinsă între 5% și 10%.



Cadru natural

Piscină, peluze și lac.

Gastronomie

Trei bucătării profesionale.

Tehnologie

DANLEY, FOS, FENIX.

Cazare

Cameră miri inclusă.

Toate prețurile includ TVA (11% și 21%). Taxa de serviciu de 10% se aplică asupra valorii totale.

VINERI & DUMINICĂ 2026

Beneficii *exclusive*

Rezervă nunta de sâmbătă și bucură-te de avantaje speciale incluse fără costuri suplimentare, în limita disponibilității.

Toast Prosecco

La sosirea invitaților

Prosecco la tort

În momentul tăierii tortului

Semneaza

30.07.26

Tortul evenimentului - Zooma



SPAȚII & SĂLI

Alege *salonul perfect*



SALA PRINCIPALĂ

Arboria

520

persoane

1000

mp

5.80

m înălțime

4 Ecrane LED extrawide P2.6 · Scenă FENIX

Foyer welcome 300 mp · Foyer lac 715 mp

Terasă la lac 315 mp

Se compartimentează în Arboria I & II (260 pers. / 500 mp fiecare)

PARTER

Florens

220 pers. 482 mp

Ecran LED UHD · Scenă FENIX · Bar exterior

PARTER

Rosa Celeste

220 pers. 482 mp

Ecran LED UHD · Scenă FENIX · Mobilier lounge

ETAJUL II

Solis

170 pers. 365 mp

Perete de sticlă · Vedere lac & pădure

ETAJUL II

Aurorae

170 pers. 365 mp

Perete de sticlă · Vedere lac & pădure

SALA PRINCIPALĂ

Sala *Arboria*



ARBORIA — INTEGRALĂ

Dimensiune: 1000 mp / 50L / 20l / 5.80H

Capacitate Banquet: 520 persoane

Dotări: Sonorizare DANLEY SOUND și Lumini Profesionale FOS HYBRID, 4 Ecrane LED extrawide 4/2 P2.6, Scenă FENIX

Facilități: acces la foyer welcome 300 mp cu garderobă și foyer lac de 715 mp, terasă la lac de 315 mp

SE COMPARTIMENTEAZĂ PRIN PERETE AMOVIBIL ÎN ARBORIA I & II:

ARBORIA I (sau II)

Dimensiune: 500 mp / 25L / 20l / 5.80H

Capacitate Banquet: 260 persoane

Dotări: Sonorizare DANLEY SOUND, Lumini FOS HYBRID, 2 Ecrane LED P2.6, Scenă FENIX

Facilități: foyer welcome 150 mp cu garderobe și foyer lac 357 mp, terasă la lac 315 mp



PARTER

Sala Florens & *Rosa Celeste*



SALA

Florens

Dimensiune

482 mp / 27L / 20I / 4.20H

Capacitate Banquet

220 persoane

Dotări

Sonorizare DANLEY SOUND, Lumini FOS HYBRID, Ecran LED UHD extrawide 4/2 P2.6, Scenă FENIX

Facilități

Foyer cu bar, peluză cu ieșire la lac amenajată cu mobilier de lounge și bar exterior

SALA

Rosa Celeste

Dimensiune

482 mp / 27L / 20I / 4.20H

Capacitate Banquet

220 persoane

Dotări

Sonorizare DANLEY SOUND, Lumini FOS HYBRID, Ecran LED UHD extrawide 4/2 P2.6, Scenă FENIX

Facilități

Foyer cu bar, peluză cu ieșire la lac amenajată cu mobilier de lounge și bar exterior



ETAJUL II

Sala Solis & *Aurorae*



SALA

Solis

Dimensiune

365 mp / 25L / 14l / 3.20H

Capacitate Banquet

170 persoane

Dotări

Sonorizare și Lumini Profesionale,
Ecran LED extrawide 4/2 P2.6, Scenă
NIVTEC

Facilități

Foyer cu bar, perete de sticlă cu
privești către lac și pădure

SALA

Aurorae

Dimensiune

365 mp / 25L / 14l / 3.20H

Capacitate Banquet

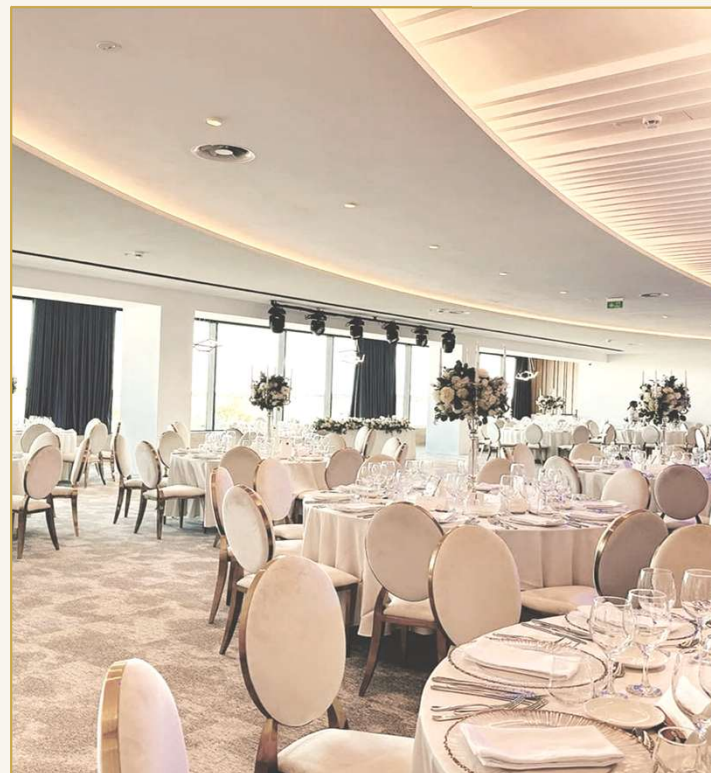
170 persoane

Dotări

Sonorizare și Lumini Profesionale,
Ecran LED extrawide 4/2 P2.6, Scenă
NIVTEC

Facilități

Foyer cu bar, perete de sticlă cu
privești către lac și pădure





GASTRONOMIE

Meniuri *Plated*



Prețurile includ TVA. Open Bar disponibil separat (Pachet Standard 20 € / Premium 30 € pentru 10 ore).

MENIU I

Essential

90 € / persoană

Terină de brânzeturi & fructe confiate
Tartă cu legume gratinate & mozzarella
Cupă crocantă cu salată cous cous cu rodie
Vol au vent cu vinete și ardei copt
Tortilla cu păstrăv afumat, rucola, și dressing de miere și muștar
Rulou de pasăre în bacon cu ciuperci și spanac
Mini charcuterie (Prosciutto, Salam Milano, Fuet și Cornison)

File de păstrăv panko cu risotto și rucola, sos de lime și coulis de sfeclă roșie

Sărmăluțe în foi de varză cu mămliguță, ardei iute și smântână

Rulou de pui & mușchiuleț de porc cu sos de piper verde servit cu legume la cuptor și piure de cartofi

MENIU II

Select

100 € / persoană

Vol au vent cu icre de crap & știucă
Rilette de rață pe blat de ardei roșu
Quiche cu somon & legume
Rulou din mușchiuleț de porc cu ciuperci și prosciutto
Mini salată Caprese
Mousse de păstrăv afumat cu ou de prepeliță
Terină de pui cu roșii uscate
Raffaello din brânză de capră cu fulgi de migdale și caise confiate

File de doradă cu pesto rosso, sote de spanac, orez sălbatic și sos de lămâie cu capere și mărar

Sărmăluțe în foi de viță & varză cu mămliguță, bacon, ardei iute și smântână

Rulou de curcan și ceafă de porc la cuptor cu cimbrisor și sos à la creme servit cu cartofi gratinați și ragout de ciuperci

MENIU III

Prestige

110 € / persoană

Terină brânzeturi franțuzești, migdale și cranberries
Salată Waldorf cu piept de rață afumată
Galantină de coquelet cu ierburi italiene
Tartă de ciuperci cu trufe
Roastbeef cu chutney de ardei copt
Choux cu cremă de somon afumat și caviar roșu
Hummus de sfeclă roșie și muguri de pin
Tartar de ton cu avocado

File de somon cu sos de unt și citrice servit cu piure de morcov și legume aromatizate

Sărmăluțe în foi de viță cu mămliguță la gratar, sos de roșii și sos de iaurt cu mentă

Pulpă de rață cu sos de merisoare și mușchiuleț de porc în crustă de verdeturi servit cu ștrudel de cartofi și varză roșie călită

MENIU IV

Gourmet

120 € / persoană

Terină de foie gras cu turtă dulce și piure de măr copt
Tartar de somon gravlax pe blat de verdeturi
Galantină de fazan cu trufe și dulceață de ceapă
Vitello Tonnato
Crevete crocant cu mousse de avocado și fidea de chili
Pani Puri cu mousse de Roquefort și jeleu de smochine
Hummus cu pesto de busuioc și salsa de roșii
Salată de crudități cu rodie, mentă și fenicul

File de lup de mare, tentacul de caracatiță cu chimichurri, cous cous de legume și sos de șampanie

Sărmăluțe în foi de viță cu mămliguță la gratar, salsa de ardei iute și sos de iaurt cu mentă

Mușchi de vită cu sos de foie gras și piept de rață servit cu piure de cartofi aromatizat și ragout de ciuperci de pădure

*Prețul include TVA și nu include taxa de serviciu de 10%, care se aplică asupra valorii totale și este destinată personalului implicat în buna desfășurare a evenimentului.

BĂUTURI · OPEN BAR 10 ORE

Pachete *Open Bar*

Două pachete Open Bar la alegere, pentru 10 ore.



PACHET STANDARD

Standard

20 €/persoană

Whisky Jameson

Vodka Absolut

Gin Beefeater · Martini · Campari

Vin Zooma (alb, roșu, rosé)

Long Drinks:

Whisky – Pepsi / Vodka Apple

Wallbanger (Vodka Orange) / Vodka Tonic

Gin Tonic clasic / Martini dry sec
(Martini&Vodka)

Bere Ursus (cu/fără alcool)

Sucuri Prigat & soft drinks

Apă Aqua Carpatica / Cafea Julius Meinl

PACHET PREMIUM

Băuturi *premium*

~~30 €~~ /persoană

Whisky Single Malt Glenlivet 12 Y Vodka
Beluga Noble

Gin Beefeater · Martini · Campari

Vin Tectonic, Crama Gârboiu – Sauvignon
Blanc & Chardonnay, Rosé, Cabernet & Syrah

Long Drinks:

Whisky – Pepsi / Vodka Apple

Wallbanger (Vodka Orange) / Vodka Tonic

Gin Tonic clasic / Martini dry sec
(Martini&Vodka)

Bere Ursus (cu/fără alcool)

Sucuri Prigat & soft drinks

Apă Aqua Carpatica / Cafea Julius Meinl

COCKTAIL BAR

Opțiuni *speciale*

Whitley Neill Gin Bar 8 €/pers.

Rubarbă & Ghimbir · Zmeură · Gutuie · Aloe &
Castravete

Serena Prosecco Cocktail Bar 7 €/pers.

Hugo · Bellini · Aperol Spritz · Amalfi Fizz ·
Pineapple Spritzer · Prosecco Margaritas

**După finalizarea numărului de ore stabilite pentru eveniment, se vor factura 20 euro/persoană/oră suplimentară, dar nu mai puțin de 20 de persoane.*

OPȚIUNI & PREȚURI

Personalizează *evenimentul*



Opțiuni Gurmand I		Opțiuni Gurmand II		Meniuri Speciale	
Welcome Canapee (4 sort.)	5 €/pers.	Bufet brânzeturi fine (5 feluri) servite cu nuci, fructe uscate, crackers	6 €/pers.	Vegetarian / Vegan	Același preț ca meniul standard
Carving Station - Mușchi de vită servit cu unt de usturoi afumat	8 €/pers.	Tort Monoportie	5 €/pers. 6 €/pers.	Copii (0-2 ani)	Gratuit
Carving Station - Piept de rață servit cu sos de prune Chardonnay	8 €/pers.	Tort prezentare	300 €	Meniu Copii Aperitiv + fel principal + răcoritoare	30 €
Stație paste	8 €/pers.	Gelato Bar	6 €/pers.	Meniu Adolescenți Meniu standard, fără alcool	60 %
Stație pește / fructe de mare	15 €/pers.	Bufet de fructe	4 €/pers.	Meniu Staff Două serviri, fără alcool	50 %
Stație burgeri	12 €/pers.	Candy Bar 2 porții per persoană (5 sortimente) 3 porții per persoană (7 sortimente) 4 porții per persoană (9 sortimente)	6 €/pers. 7 €/pers. 8 €/pers.		
Purceluș la proțap cu mămăliguță, murături, sosuri	600 €/buc.	Bar limonadă (3 sort.) clasică, căpșune/piersici, mentă/ghimbir	5 €/pers.		
Berbecuț la proțap cu mămăliguță, murături, sosuri	800 €/buc.	Tort de shot-uri (min. 100 buc)	de la 250 €		

Prețurile prezentate nu includ taxa de serviciu de 10%, care se aplică asupra valorii totale.

OPȚIUNI & PREȚURI

Personalizează *evenimentul*



Decor

Scaun Premium (diverse culori) **4 €/pers.**

Față de masă Premium (diverse culori) **14 €/pers.**

Șervet Premium **1.5 €/pers.**

Farfurie suport **2 €/pers.**

Lumânare **de la 100 €**

Servicii

Animatori program 4h/ 6h **la cerere**
face painting, modelaj de baloane, dansuri, jocuri și concursuri interactive

Set 20 perechi balerini **300 €**

Fotograf **de la 1.200 €**

Cameră DBL (fără mic dejun) **80 €/noapte**



CE ESTE INCLUS

Servicii *incluse în orice pachet*

Amenajare & Design

Damasc ivoire, veselă fină, pahare cristal, scaune Washington/Chameleon

Echipă de servire

Un ospătar la fiecare 20 de invitați, serviciu fluid pe tot parcursul

Zonă cocktail

Mese amenajate în lobby sau pe terasă pentru primire

Covor roșu & Garderobă

Primire de excepție și serviciu de garderobă

Coordonator dedicat

Un profesionist gestionează fiecare detaliu

Cameră miri

Cameră gratuită în limita disponibilității

Asistență tehnică

Suport pentru audio-video și iluminat

Spațiu foto la lac

Acces peluze, terasă și lac pentru sedință foto

Masă pentru tort & Degustare

Masă pentru tăierea tortului + sesiune de degustare meniu





SERVICII ADIȚIONALE

Ceremonie & *scenotehnică*



Cununie Religioasă

450 €

Arcadă decorată cu pampas
40 scaune
Covor alb
Prosecco la final

Pachet Standard

500 €

Sonorizare profesională
Lumini profesionale
Ecran LED profesional
Scenă FENIX STAGE

Pachet Premium

900 €

Sonorizare + Lumini
profesionale
Ecran LED + Scenă FENIX
Microfoane Wireless SHURE
DJ inclus
Lumini arhitecturale
Asistentă tehnică

Efecte speciale

de la 90
€

Fum greu & gheață carbonică
— 150 €
Vulcani flacără rece (6 buc) —
90 €
Photo Booth Vintage Mirror —
350 €
Video Booth platformă rotativă
— 500 €



CONTACT

Hai să *vor*bim

Zooma Events & More · Paradisul Verde

TELEFON

0756 986 986
0759 807 807
0741 036 036

EMAIL

zooma@citygrill.ro

WEBSITE

zoomaparadisulverde.ro

Aleea Paradisul Verde, nr. 6 — Corbeanca, Ilfov