



Meniuri de Botez ultra all inclusive AUBERT EVENTS

Pentru evenimentul mult visat!

**Gust si savoare originala!
29 ani Experienta**



Meniurile de botez includ:

Aranjament de fructe asortate, Mix de covrigei sarati, alune
Open Bar consum nelimitat pe bune!

Pachet decoratiuni

Huse si fete de masa diverse culori si materiale
Decor prezidiu
Aranjament floral prezidiu, Aranjamente florale pe mese
Suport decor floral
Numere de masa, Carduri Open Bar

Facilitati

Pe toata perioada evenimentului beneficiati de asistenta unui organizator profesionist;
Dupa semnarea contractului va avea loc o degustare a preparatelor alese (2 persoane).
Nu impunem ora de incepere si finalizare a evenimentului. TVA-ul este inclus.

Sistem de climatizare

incalzire si aer conditionat cu tratare a aerului

- Sistem de iluminat ambiental multicolor (RGB)
 - Scenotehnica cu sisteme de iluminat disco
- Sistem de supraveghere video pentru siguranta oaspetilor
 - Parcare gratuita si supravegheata video
 - Restaurant proiectat, executat si autorizat ISU
- Sistem automat de monitorizare, avertizare si evacuare in caz de incendiu
 - WI-FI gratuit

Meniu de Botez *CLASIC* ultra all inclusive - de la 44 euro

Gustare

- Muschiulet de porc presat cu jeleu din spanac si hrean
 - Rulada de cascaval cu sunca
- Terina de pui cu alune de padure
 - Salata de pui cu mango
 - Mini chiftelute de curcan
 - Tartina cu icre stiuca
 - Salam Italian
 - Trilogie branzeturi aromate
- Frigarui rosii cherry cu rucola
 - Jambon de porc
 - Masline mozaic

Peste

File de salau parisienne cu sos Meuniere servit cu cartofi natur, baby carrots, broccoli

SAU

Traditional

Sarmalute in foi de varza, servite cu smantana si mamaliguta, ardei iute

Fel principal

- Duet de ceafa de porc si piept de pui grill
 - Cartofi aromatizati cu rozmarin
 - Mix salata asortata

Bucatele sunt preparate în ziua evenimentului, de bucătari specialiști, în bucătărie proprie.

Pachet de bauturi Open Bar

Soft drinks

Soft drinks

Coca Cola, Sprite, Fanta, Cappy portocale

Apa plata, apa minerala

Cafea espresso

Long drinks

Gin tonic, Vodka apple

Drinks

Whisky J&B, Vodka Finlandia

Martini Bianco, Gin, Bere

Vin alb, rosu, roze Domeniile Panciu – draught

Optional vin alb, rosu, roze la sticla Domeniile Panciu + 2 € / meniu

Open Bar consum nelimitat pe bune!

Meniu de Botez *SELECT* ultra all inclusive - 48 euro

Gustare

- Trilogie de branzeturi aromatizate
- Terina de pui cu alune de padure
- Vafe cu cascaval si rosii cherry
- Muschiulet de porc presat cu jeleu din spanac si hrean
 - Rulada de cascaval cu sunca
 - Salata de pui cu mango
 - Mini chiftelute de curcan
 - Tartina cu icre stiuca
 - Salam Italian
 - Fluturasi de cascaval
 - Muschi file afumat
 - Masline mozaic

Peste

File de Salau Limes cu sos Lemon Butter servit cu orez salbatic, baby carrots, brocoli

SAU

Traditional

Cuib de sarmalute romanesti in foi de varza servite cu smantana si mamaliguta, ardei iute

Fel principal

- Cotlet de porc umplut
- Rulada din piept de pui cu mozzarella, sos Demi-Glace
 - Cartofi gratinati cu mozzarella
 - Salata asortata

Bucatele sunt preparate în ziua evenimentului, de bucătari specialiști, în bucătărie proprie.

Pachet de bauturi Open Bar

Soft drinks

Coca Cola, Sprite, Fanta, Cappy portocale

Apa plata, apa minerala
Cafea espresso

Long drinks

Gin tonic, Campari orange, Aperol spritz, Vodka apple

Drinks

Whisky J&B, Vodka Finlandia, Crema de whisky
Campari, Martini Bianco, Aperol, Gin, Bere
Vin alb, rosu, roze – Domeniile Panciu
Open Bar consum nelimitat pe bune!

Tortul bebelusului si sampanie

Meniu de Nunta *SUPREM* ultra all inclusive - 52 euro

Gustare

- Bruscheta cu crema di Parma si somon fumme
- Muschiulet de porc presat cu jeleu din spanac si hrean
 - Salam Sibiu
- Vol-au-vent cu mousse din ficat de pui
 - Trilogie de branzeturi aromatizate
 - Salata de pui cu mango
 - Rulada de cascaval cu sunca
 - Tartina cu icre stiuca
 - Rulada de pui cu alune de padure
 - Mini chiftelute curcan
 - Masline mozaic
 - Vafe cu cascaval si rosii cherry

Peste

Duet file de somon si file de salau cu sos Meuniere servit cu orez salbatic, baby carrots, broccoli

SAU

Traditional

Cuib de sarmalute romanesti in foi de varza servite cu bacon, mamaliguta si ardei iute

Fel principal

- Muschiulet de porc umplut
- Rulou de pui cu mozzarella si bacon , cu sos de ciuperci
 - Cartofi aromatizati cu rozmarin
 - Salata asortata sezon

Bucatele sunt preparate în ziua evenimentului, de bucătari specialiști, în bucătărie proprie.

Pachet de bauturi Open Bar

Soft drinks

Coca Cola, Sprite, Fanta, Cappy portocale
Apa plata, apa minerala
Cafea espresso

Long drinks

Gin tonic, Campari orange, Aperol spritz, Vodka apple, Cuba libre

Drinks

Whisky J&B, Vodka Finlandia, Crema de whisky
Campari, Martini Bianco, Aperol, Gin, Bere
Vin alb, rosu, roze Domeniile Panciu
Open Bar consum nelimitat pe bune!

Tortul bebelusului si sampanie