



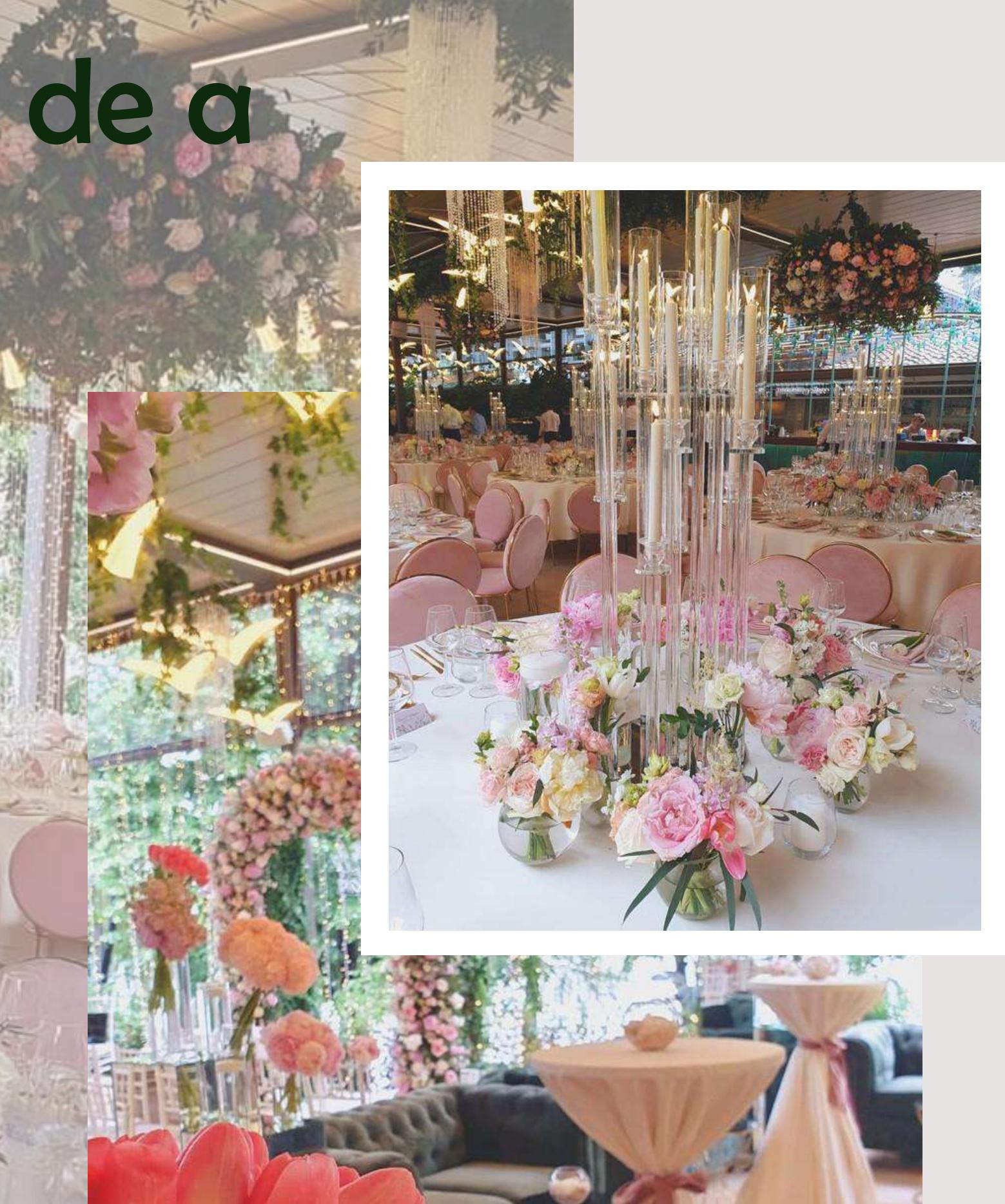
# Nunta la Pescarus



# Avem placerea de a va oferi

- Meniuri cu 4 feluri de mancare si tort incepand de la 77 euro de persoana
- Pachete de bauturi incepand de la 16 euro de persoana
- Event Manager care se va ocupa de fiecare detaliu al evenimentului
- Serviciu de hostessing
- Chef dedicat exclusiv evenimentului
- Degustarea unui meniu dupa semnarea contractului
- Voucher cadou cu 500 puncte Out4Food

\*Serviciile de personal de 10% nu sunt incluse in meniul final, urmand a se achita numerar la finalul evenimentului.



And so the  
adventure  
begins...



# Meniu Just Married

## 77 euro/persoana



### Aperitiv

Pastrama din piept de rata afumat pe pat de arugula si dulceaata de portocale

File de somon afumat cu cream cheese si ciboulet

Terina de peste preparata in casa cu sos de iaurt cu menta

Grisine cu Prosciutto si crema de branza

Rulada de pui cu fructe confiate

Tartine cu lcre de stiuca

Frigarui caprese (mozzarella bocconcini, rosii cherry, busuioc proaspat)

Creveti crocanti

Rulou de dovlecel cu legume julien și sos soia

Masline kalamata

### Peste

File de pastrav cu sos lemon butter servit cu legume sote

### Sarmale

Sarmale in foi de varza cu mamaliga coapta, smantana, bacon si ardei iute

### Friptura

Duet de medalion din muschiulet de porc si pulpa de curcan cu sos de ciuperci, garnitura de cartofi fondanti si mix de salata

# Meniu Wedding limousine

## 92 euro/persoana



### Aperitiv

Parfait din ficat de rata

File de somon afumat cu cream cheese si ciboulet

Pastrama din piept de rata cu dulceata de portocale pe pat de arugula

Rulada de curcan

Branza camembert cu miere si nuca

Pastrama de vita

Quiche cu feta și spanac

Bruschetta cu guacamole

Masline kalamata

### Peste

File de dorada in crusta de ierburi si migdale cu sos lemon butter servit cu broccoli sote si baby carrot

### Sarmale

Sarmale in foi de varza cu mamaliga, smantana, bacon si ardei iute

### Friptura

Duet de muschiulet din porc si antricot de vita cu sos de ciuperci salbatice servit cu cartofi dulci si mix de salata

# Meniu Golden Ring

## 115 euro/persoana



### Aperitiv

Terina de foie gras cu dulceaata de ceapa rosie pe cruton de bagheta cu fructe confiate

Tartar de somon afumat si castravete verde

Terina de mistret cu mar si fistic si dulceaata de ardei iute

Pastrama din piept de rata cu caramel de portocala

Ou de prepelita cu crema de branza si rosii cherry

Pastrama de vita

Salata de batog

Branza brie cu miere, nuca si struguri

Zuchinni marinati cu ulei de masline, busuioc si usturoi

### Peste

File de lup de mare acompaniat cu creveti si sos lemon butter servit cu ratatouille de legume

### Sarmale

Sarmale in foi de vita mamaliga la gratar, smantana si ardei iute

### Digestiv

Sorbeto de lamaie

### Friptura

Muschi de vita cu sos de ciuperici salbatice servit cu sparanghel si cartof fondant si mix de salata

# Meniu Best of the Best

## 135 euro/persoana



**Welcome Décor and Aperitiv** - Pate din ficat de pui, Duxelle de ciuperci, Mousse din branza de capra, Guacamole cu ou de prepelita , Pate de macrou si Prosecco roze

### Antreu

Foie gras in crusta mediant cu Tart Tatin

Cosulet de parmezan cu caprese

Bouche cu roast beef si sos dijonaise

Tartar somon in castravete

Crevete panko cu sos Marie Rose

Pastrama de rata cu piure de portocala

Crocant de branza chevre cu prosciutto si chutney de para si gutuie

Rosie uscata cu brunoise de zucchini

### Peste

File de halibut, risotto, baby morcov si sparanghel cu sos lemon butter

### Digestiv

Sorbeto de lamaie cu Prosecco

### Sarmale

Sarmale in foi de vita si mamaliga la gratar, smantana si ardei iute

### Friptura

Beef Wellington, cartof fondant, rulou de zucchini si sos demiglace cu ciuperci salbatice



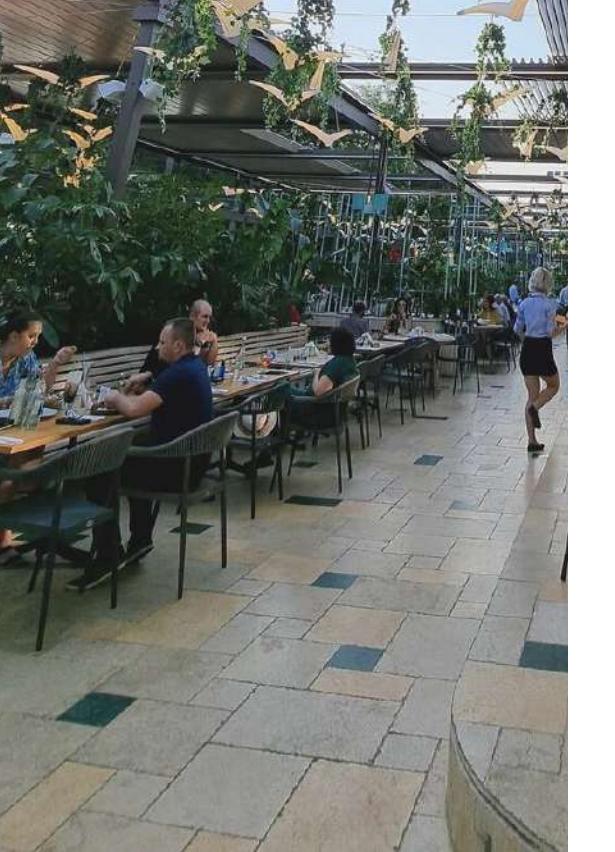
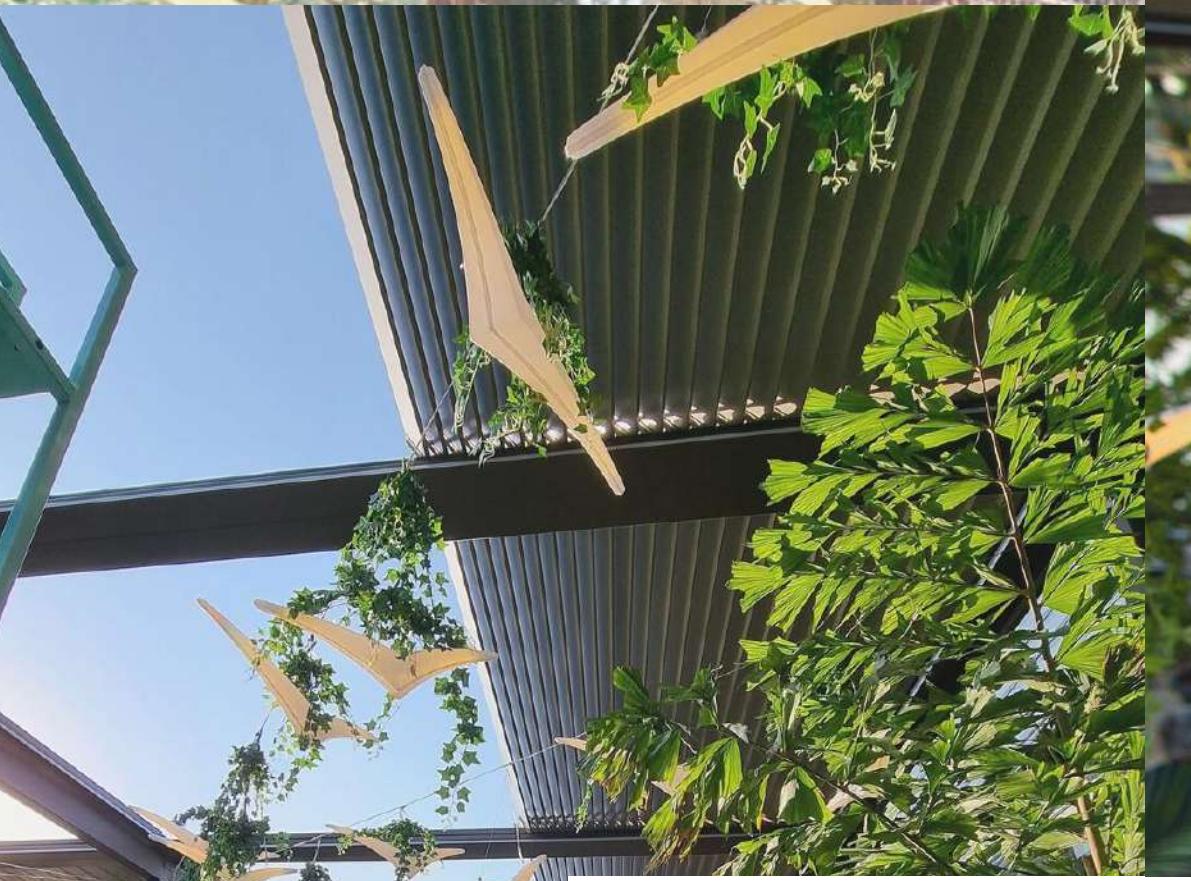
# Tortul miresei inclus in fiecare varianta de meniu

- Apoteoza - mousse de ciocolata amaruie, crème brulee, portocale si fructe de padure
- Finetti - mousse de ciocolata alba si neagra, crocantina, fructe de padure si blat de nuca
- Ciocolata cu visine - blat de ciocolată insiropat, crema fina de ciocolata și visine în alcool
- Caterina - blat alb si blat praline noisette, sirop de zmeura, mousse alb si fructe de padure

**\* (inclus in meniu 0.120 kg/persoana )**

**Bar de fructe de sezon si bagheta rustica pentru fiecare masa incluse in meniu**

**Unde natura  
si iubirea se  
intalnesc...**





Acolo unde veti  
scrie primul  
capitol din  
povestea voastră

## Pachet Non alcoolice 14

### euro/persoana

Pepsi  
Mirinda  
7UP  
Apa tonica Evervess  
Ice Tea  
Sucuri naturale Prigat  
Apa plata/minerala Borsec  
Espresso Julius Meinl  
Cappuccino, Caffe latte, Ceai infuzie Julius Meinl  
Green Apple  
Cinderella

### Shot list – 6 euro/persoana

Kamikaze (Vodka, Triplu Sec, Suc de lamaie)  
B52 (Kahlua, Bailey's Irish Cream, Triplu Sec)  
Blow Job (Amaretto, Bailey's Irish Cream, Frisca)  
Seagull Shoot (Vodka, Blue Curacao, Suc de lamaie, Santal)  
Tequila Cazcabel cu Arome (cafea, miere, cocos)

### Lemonade bar – 8 euro/persoana

Limonada cu pepene rosu, Limonada cu mango,  
Limonada cu pepene galben, Limonada cu fructe de padure, Limonada cu capsuni, Limonada cu catina, Citronada, Fresh de portocale, Fructe proaspete

## Pachet Standard Alcoolice 24

### euro/persoana

Aperitiv – Aperol  
Vodka – Smirnoff  
Whisky – Johnny Walker Red Label , J&B  
Bauturi traditionale – Palinca, Visinata Bran  
Vinars – Jidvei VSOP  
Gin – Gordon's Dry si Mediteranean  
Rom – Captain Morgan Dark  
Vin rosu – Feteasca Neagra, Garboiu 750 ml  
Vin alb – Sarba, Garboiu 750 ml  
Vin roze – Rasarit, Garboiu 750 ml  
Prosecco – Terra Serena  
Digestiv – Jagermeister  
Bere – Ursus Draft, Ursus fara alcool

### Cocktail list

Aperol Spritz  
Gordon's Mediteranean Orange & Tonic  
Gordon's Dry Tonic  
Whishey J&B and Coke  
Vodka Tonic  
Vodka Orange  
Hugo  
Mojito  
Cuba Libre

\*pentru o diferență de 9 euro/persoana se poate înlocui vinul din pachet cu:

- Crama Avincis (Negru de Drăgășani, Cuvee Alexis Rose si Cramposie) SAU - Gama Purcari (Chardonnay, Rose si Rara Neagra)



# **Pachet Best of the Best Alcoolice 50 euro/persoana**

Vodka – Beluga

Whisky – Glenfiddich 12yo, Johnnie Walker Black

Bauturi traditionale – Palinca, Caisata, Visinata Bran

Cognac – Hennessy

Gin – Whitley Neill

Rom – Captain Morgan Dark

Aperitiv – Aperol

Vin rosu – Cuvée Überland, Recaș 750 ml

Vin alb – Sole Chardonnay, Recas 750 ml

Vin rose – Sole, Recaș 750 ml

Prosecco – Terra Serena Extra Dry si rose

Digestiv – Vecchio Amaro del Capo

Bere – Peroni 330 ml, Peroni fara alcool

## **Cocktail list & Shot**

Aperol Spritz

Gin Whitley Neill Tonic (diverse arome)

Whishey and Coke/Red Bull

Vodka Tonic/Orange

Pina Colada

Hugo

Nectarul Zeilor

Mojito

Cuba Libre





## Logistica inchiriată

- Scaun de lemn **Chiavari** (auriu sau alb cu pernuta) **3 euro/buc**
- Scaun **Chameleon** (auriu cu pernuta sezut catifea crem, negru) **4.5 euro/buc**
- Scaun **Washington** (auriu-rose și black-gold.) **5 euro/buc**
- Scaun **Puffy-Puffy (Velvet)** (cadru metallic auriu, tapiterie catifea roz sau verde) **5.5 euro/buc**
- Masa rotunda, dimensiune 183 cm **11 euro/buc**
- Masa cocktail cu husa stretch (diverse culori) **15 euro/buc**
- Fata de masa (rotunda, dimensiune 335 cm, soft/brocant – diferite culori) **15 euro/buc**
- Servet textil (culori diverse) **1.5 euro/buc**
- Farfurie suport (transparenta, 32 cm, dunga aurie sau bobite aurii) **2 euro/buc**
- Farfurie suport sticla Murano (aurie, 32 cm) **2.5 euro/buc**
- Farfurie suport din ratan, Sun **2.5 euro/buc**
- Tacamuri gold (2 seturi furculita&cutit si 1 lingurita desert) **4.5 euro/setul**
- Sfesnice, aurii cu lumanari LED, 8 brate (110cmH) **40 euro/buc**
- Masa **LOVE candy bar** (3D; dimensiuni: 280x60x100cm) **140 euro/buc**
- **Manipulare (montaj si demontaj obiecte inchiriate) + transport intre 300-500 euro**
- **Alte obiecte logistica – solicita oferta si catalog**

## Restaurant

- **Candy bar – solicita oferta**
- Taxa logistica demontat/montat si depozitat bancute/panouri turcoaz flori terasa **200 euro/buc**
- Taxa logistica pentru inlocuirea mobilierului de pe intreaga terasa demontat/montat si depozitat **1000 euro (se va adauga si prima taxa)**



Pentru detalii si  
rezervari:

Oana Snel – Event Manager  
0799 402 320

[evenimente@restaurantpescarus.ro](mailto:evenimente@restaurantpescarus.ro)





Va asteptam!

Pescarus®