



BOOK YOUR EXCLUSIVE

EVENTS

at

GARUDA LAKESIDE BARN

2026

„UN CADRU EXCEPȚIONAL
PENTRU IDEI MARI
ȘI MOMENTE DE NEUITAT.”

La doar câțiva pași de agitația orașului, dar complet izolat de ritmul cotidian, GARUDA redefinește eleganța în organizarea evenimentelor. Aici, între liniștea pădurii și farmecul lacului Cernica, oferim sanctuarul perfect pentru evenimente private de tip botez, cununie, aniversări, gender reveal și corporate.





O NOUĂ ASCENSIUNE. ACEEAȘI PASIUNE.

Născut din inima **Complexului Phoenix Cernica, GARUDA** reprezintă astăzi o destinație premium - un concept complet nou. Am păstrat experiența celor **peste 800 de evenimente organizate cu succes**, însă am ridicat standardele la superlativ.

Fie că plănuieți **o lansare de produs, un retreat corporate elegant, cununie, botez sau o aniversare privată fastuoasă**, GARUDA nu este doar un spațiu, ci o experiență de lux, susținută de o echipă dedicată și o bucătărie de excepție.

O EXPERIENȚĂ EXCLUSIVISTĂ.

Suntem adepții atenției totale. Pentru a garanta un nivel suprem de intimitate, **găzduim un singur eveniment**.

Spațiul nostru fluid, inundat de lumină naturală, șterge granița dintre interior și natură prin suprafețe vitrate generoase. Cu o capacitate adaptabilă și o priveliște impresionantă asupra lacului, salonul nostru **este alegerea perfectă pentru evenimente care cer un decor modern și o atmosferă irezistibilă**.



GARUDA LAKESIDE BARN

ÎNTÂLNIRI SUB CERUL LIBER

Cele mai importante momente merită un cadru care să le amplifice impactul.

Garuda Lakeside Barn reinterpretează conceptul clasic de barn într-o estetică luxury, unde căldura lemnului și deschiderea fluidă către natură creează o atmosferă autentică și sofisticată.



Situat pe malul lacului, spațiul devine o scenă cinematică pentru evenimentul vostru – fie că este vorba despre o lansare de produs exclusivistă, un retreat corporate inspirațional, un botez plin de emoție sau o aniversare privată. **Aici, natura nu este doar un simplu decor, ci un partener de încredere: reflexiile apei, liniștea pădurii și lumina apusului transformă fiecare întâlnire într-o experiență memorabilă.**



CEREMONII
ÎN AER LIBER



EXCELENȚĂ ÎN FIECARE DETALIU

Un eveniment luxury înseamnă să nu vă faceți griji pentru nimic. **Luxul stă în detalii**, iar noi ne-am asigurat că fiecare aspect al zilei voastre este acoperit cu profesionalism.

01

EXPERIENȚA INVITAȚILOR



Serviciu de Valet Parking
și parcare securizată (peste 200 de locuri).



Covor roșu
la întâmpinarea invitaților, pentru o primire regală.



Mese de cocktail
elegante pe terasă.



O echipă cu experiență
(șefi de sală, ospătari, barmani dedicați)

02

DESIGN & SETUP



Aranjamente florale Premium Silk
(din flori artificiale din materiale premium cu aspect natural).



Amenajarea completă a sălii
(fețe de masă, șervete, veselă și pahare de înaltă calitate, numere de masă).



Cutie de dar elegantă.

03

SUPPORT PROFESIONAL



Event Planner
dedicat exclusiv
evenimentului



Cameră de hotel
(pentru evenimente
cu minimum 50 de
participanți).



Siguranță tehnică absolută
(Generator electric de mare
putere).





RAFINAMENT
ABSOLUT





BUCĂTĂRIE PROPRIE. STANDARDE À LA CARTE.

Secretul unui eveniment reușit stă în calitatea gastronomiei. Bucătăria noastră proprie ne permite să oferim experiențe culinare superioare, de la bufete dinamice la cina de gală sofisticate.

Beneficiați de **degustare prealabilă** și de flexibilitatea de a personaliza meniurile.

Asigurăm preparate speciale pentru vegetarieni, copii sau staff.



01. MENIU PREMIERE

SELECȚIE DE ANTREURI

Mix de salate cu roșii cherry,
mozzarella bocconcini și sos pesto

Quiche cu praz și brânzeturi

Canape cuppy cu icre de casa și chives

Ruladă de cașcaval cu struguri
în crustă de nuci coapte

Frigăruie cu prosciutto di parma
și pepene galben

Flower cuppy cu brânză ricotta
și salami italian

Mini choux cu mousse din ficat de pui
și dulceață de portocală cu ardei iute

Tartină cu brânză brie și dulceață de
coacăze

Mix măslina marinate

99 EURO / *persoană*
TVA inclus

SPECIALITATE DIN PEȘTE

File de salau la cuptor cu fulgi de migdale
și sos butter lemon servit cu risotto blanc

FEL PRINCIPAL

Tomahawk de porc (cotlet cu os)
cu sos de parmezan

Cartofi gratinați

Salată rucola, roșii cherry și parmezan

TORT

Tort (de comandat de către client la una
dintre cofetăriile partenere)

Vin spumant primire invitați.

BĂUTURI ALCOOLICE

Whisky - Jameson, J&B, Ballantines

Vodka - Absolut

Cremă Whisky - Baileys

Campari, Martini, Gin - Beefeater

Rom - Havana Club

Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange,
Gin tonic

Cuba libre

Vin alb, roze și roșu românesc 0.750 l
- Sarica Niculițel Aniversarium

Bere, Bere fără alcool

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Pepsi Cola, Mirinda, 7UP, Evervess

Apă plată Aqua Carpatica 0.5l,

Apă minerala Aqua Carpatica 0.5l

Suc natural Santal
(portocale, mere, piersici, cranberry)

Espresso, cappuccino, cafe latte



02.MENIU PRIVILEGE

SELECȚIE DE ANTREURI

Tartină cu brânză Brie
și dulceață de coacăze

Quiche Lorraine

Terină din ficat de găscă și pui cu fructe
confit și dulceață de portocală cu ardei iute

Ruladă de cașcaval cu struguri
în crustă de nuci coapte

Piept de rață afumat

Vitello Tonnato
(file de vițel cu sos de ton și capere)

Canape cuppy cu icre de știucă și chives

Smochină cu brânză de capră
și fulgi de migdală

Roșii cherry, mozzarella bocconcini și
busuioc proaspăt

Măsline verzi siciliene

109 EURO / persoană
TVA inclus

SPECIALITATE DIN PEȘTE

File de butterfish cu sos lemon butter
servit cu risotto blanc

FEL PRINCIPAL

Pulpă de rață confit, servită cu piure de
țelină și pară în sos de vin roșu

TORT

Tortul (se va comanda de către client la
una dintre cofetăriile partenere)

Vin spumant primire invitați.

BĂUTURI ALCOOLICE

Whiskey - Chivas Regal 12 YO, Jameson, JB

Vodka - Absolut

Jagermeister, Tequila

Cremă whiskey - Baileys

Aperol, Campari, Martini, Gin - Beefeater

Rom - Havana Club

Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange,
Gin Tonic, Cuba Libre

Vin alb, roze și roșu românesc 0.750 l
- Sarica Niculițel Aniversarium

Bere, Bere fără alcool

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Pepsi Cola, Mirinda, 7UP, Evervess

Apă plată Aqua Carpatica 0.5l,

Apă minerala Aqua Carpatica 0.5l

Suc natural Santal
(portocale, mere, piersici, cranberry)

Espresso, cappuccino, cafe latte



03. MENIU SUPREME

SELECȚIE DE ANTREURI

Foie gras entier (terină de foie gras) cu dulceață de ardei iute și portocală

Cruton cu cremă de avocado și crevete Black Tiger

Smochină cu brânză de capră și fulgi de migdală

Canape cuppy cu icre de știucă și caviar de somon

Clătjită cu prosciutto di Parma, rucola și brânză ricotta

Piept de rață afumat

Tartină cu brânză Camembert, dulceață de smochine și fistic

Quiche cu praz și brânzeturi

Vitello Tonnato
(file de vițel cu sos de ton și capere)

119 EURO / persoană
TVA inclus

SPECIALITATE DIN PEȘTE

La alegere între:

File de somon în crustă de nuci cu sos butter lemon, servit cu risotto blanc

și

File de biban de mare și crevete Black Tiger cu sos olandez, servit cu orez negru

FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită Black Angus cu piure de cartof dulce sau cu piure de cartofi cu trufe

TORT

Tortul (se va comanda de către client la una dintre cofetăriile partenere)

Prosecco primire invitați

BĂUTURI ALCOOLICE

Whisky - Chivas Regal, Jack Daniel's,
Jameson, Martell V.S.O.P.

Vodka - Absolut

Jagermeister, Tequila

Cremă Whisky - Baileys

Aperol, Campari, Martini, Gin - Beefeater

Rom - Havana Club

Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange,
Gin tonic

Cuba libre

Vin alb, roze și roșu românesc 0.750 l
- Sarica Niculițel - Caii de la Letea Volumul I

Bere, Bere fără alcool

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Pepsi Cola, Mirinda, 7UP, Evervess

Apă plată Aqua Carpatica 0.5l,

Apă minerala Aqua Carpatica 0.5l

Suc natural Santal
(portocale, mere, piersici, cranberry)

Espresso, cappuccino, caffè latte



01. BUFETUL

SYNERGY

59 EURO / *persoană*
TVA inclus

BUFET RECE

Platou mezeluri tradiționale

Platou brânzeturi tradiționale

Salată de vinete cu ceapă

Salată de icre de știucă cu ceapă verde

Hummus cu muguri de pin

Bar de salate: roșii, castraveți, ardei gras, ceapă roșie, salată verde, mărțov ras

Mix măsline marinate

BUFET CALD

Piept de pui la grătar

Ceafă / cotlet de porc la grătar

File de șalău la cuptor cu fulgi de migdale

Cartofi la cuptor cu rozmarin

Salată de sezon

Salată de murături



02. BUFETUL DIPLOMAT

69 EURO / persoană
TVA inclus

BUFET RECE

Platou mezeluri tradiționale

Platou brânzeturi italienești

Mini choux cu mousse din ficat de pui
și dulceață de ardei iute cu portocală

File de vițel cu sos de ton și capere

Biscuite sărat cu cremă de brânză
și somon afumat

Guacamole

Bar de salate: roșii, castraveți, ardei gras,
ceapă roșie, salată verde, morcov ras

Mix măsline marinate

BUFET CALD

Piept de curcan la grătar

Tomahawk de porc (cotlet cu os) la grătar

File de șalău la cuptor cu sos lemon butter

Cartofi gratinați

Legume la grătar cu aceto balsamico

Salată de sezon

Salată de murături



03. BUFETUL

AMBASSADOR

79 EURO / persoană
TVA inclus

BUFET RECE

Platou de mezeluri italienești

Platou de brânzeturi franțuzești

Mini quiche Lorraine cu bacon
și ciuperci de pădure

Foie gras (entier) cu dulceață de ardei iute
și portocală

Smochină cu brânză de capră
și fulgi de migdală

Clătită cu cremă de brânză
și somon afumat

Bar de salate: roșii, castraveți, ardei gras,
ceapă roșie, salată verde, morcov ras

Mix măsline marinate

BUFET CALD

Piept de curcan la grătar

Mușchiuleț de porc la cuptor

Mușchi de vită la grătar

File de somon la cuptor cu sos lemon
butter

Risotto

Cartofi franțuzești

Salată mixtă

Salată de ardei copti

Vin spumant primire invitați
& Tort



BĂUTURI ALCOOLICE

18 EURO / *persoană*
TVA inclus

Whisky – Jack Daniel's, Jameson, J&B, Ballantine's

Vodka - Absolut

Cremă Whisky - Baileys

Aperol, Campari, Martini, Gin - Beefeater

Rom - Havana Club

Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange, Gin Tonic,
Cuba Libre

Vin alb, roze și roșu românesc 0.750 l

Bere, Bere fără alcool

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

14 EURO / *persoană*
TVA inclus

Pepsi Cola, Mirinda, 7UP, Evervess

Apă plată Aqua Carpatica 0.5l,

Apă minerală Aqua Carpatica 0.5l

Suc natural Santal
(portocale, mere, piersici, cranberry)

Espresso, cappuccino, cafe latte



PLATOUL GARUDA

GUSTARE RECE

Salată de vinete
Guacamole
Icre de știucă
Dovlecei crispy

PLATOU RECE GARUDA

Piept de rață afumat
Costiță de porc afumată (copt ardelenesc)
Cârnăciori de Pleșcoi crud-uscați
Telemea de oaie
Legume asortate
Măsline verzi sicilienne

GUSTARE CALDĂ

Pastramă din cotlet de berbecuț
Cotlet de porc cu os
Obrăjori de porc la garnită
Cocoșel de munte la jar
Cârnăciori de Pleșcoi la grătar
Mici
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Murături asortate

84 EURO / *persoană*
TVA inclus

BĂUTURI ALCOOLICE

Whiskey – Jameson, JB, Ballantine's
Vodka - Absolut
Cremă Whisky - Baileys
Aperol, Campari, Martini, Gin - Beefeater
Rom - Havana Club
Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange,
Gin Tonic, Cuba Libre
Vin alb, roze și roșu românesc 0.750 l -
Sarica Niculițel - Aniversarium
Bere, Bere fără alcool

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Pepsi Cola, Mirinda, 7UP, Evervess
Apă plată Aqua Carpatica 0.5l,
Apă minerala Aqua Carpatica 0.5l
Suc natural Santal
(portocale, mere, piersici, cranberry)
Espresso, cappuccino, caffè latte

EXPERIENȚĂ.
EXCELENȚĂ.
RAFINAMENT.



Iată de ce GARUDA este locația perfectă:

Exclusivitate Totală: Un singur eveniment pe zi. Echipa noastră este complet dedicată brandului și invitaților voștri.

Setup Adaptabil: De la prezentări formale, la petreceri vibrante cu view către lac.

Locație Strategică: Izolat de zgomot, dar la doar 11 km de inima Bucureștiului. Acces facil prin Bolt/Uber/Taxi.

Experiență Dovedită: Peste 800 de evenimente de succes reprezintă garanția că la Garuda excelența este un standard, nu o opțiune.






SĂ CONTURĂM

EVENIMENTUL PERFECT

Rezervați o vizionare privată și lăsați-ne să conturăm
detaliile următorului vostru succes.

 0720 001 449

 0731 001 440

 www.garudarestaurant.ro

 contact@garudarestaurant.ro

 Str. Ștrandului Nr.62 | Pantelimon | Ilfov