



BOOK YOUR DREAM  
**WEDDING**  
*at*  
GARUDA LAKESIDE BARN

2027

„SUNT MOMENTE CARE  
NU SE MĂSOARĂ ÎN SECUNDE,  
*CI ÎN BĂTĂI DE INIMĂ.*  
AICI SCRIM PRIMUL CAPITOL  
DIN *ETERNITATEA VOASTRĂ.*”

Descoperă **rafinamentul evenimentelor perfecte**, pe malul lacului Cernica. La doar câțiva pași de agitația orașului, dar înconjurat de liniștea pădurii, complexul nostru exclusivist redefinește eleganța și rafinamentul...





## O NOUĂ ASCENSIUNE. ACEEAȘI PASIUNE.

Suntem mândri de rădăcinile noastre. Născut **din inima Complexului Phoenix Cernica**, GARUDA reprezintă astăzi o destinație premium – **un concept complet nou**, creat din dorința de a oferi o experiență de lux, fără compromisuri.

Am păstrat esența ospitalității și experiența a **peste 800 de povești scrise cu succes aici**, însă am ridicat standardele la superlativ. GARUDA nu este doar un restaurant; este o evadare din cotidian, un loc în care natura, lumina și excelența culinară se întâlnesc pentru a celebra iubirea voastră.

# O EXPERIENȚĂ EXCLUSIVISTĂ.

Atenția noastră vă aparține în totalitate. Pentru a garanta un nivel suprem de intimitate și servicii impecabile, am ales să dedicăm un singur salon de evenimente celor mai rafinate recepții.

Un spațiu fluid, inundat de lumină naturală, unde suprafețele vitrate generoase șterg granița dintre interior și natură.

**Decorul modern, completat de reflexiile apei, creează o atmosferă sofisticată**, ideală pentru a găzdui oaspeții într-un cadru irezistibil.



# GARUDA LAKESIDE BARN

JURĂMINTE SUB CERUL LIBER

**Emoția primului „Da”** merită un cadru care să o amplifice.

**Garuda Lakeside Barn** reinterpretează conceptul clasic de barn într-o estetică luxury, unde lemnul, lumina caldă și deschiderea către natură creează o atmosferă autentică și sofisticată.



Situat pe malul lacului, spațiul devine o scenă cinematică pentru ceremonia voastră. **Aici, natura nu este doar decor, ci parte din poveste: reflexiile apei, liniștea spațiului și lumina apusului transformă fiecare clipă într-o experiență profund emoțională.**

Garuda Lakeside Barn nu este doar un loc pentru evenimente. Este începutul unei povești care se simte.





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.**



**Zonă special amenajată**  
pentru oficierea cununiiilor.

# 03

## CONFORTUL MIRILOR



### Event Planner

dedicat exclusiv evenimentului  
vostru.



### Cameră de hotel

(pentru evenimente cu minimum 50  
de participanți).



### Acces în spațiul verde

din jurul lacului pentru o  
ședință foto spectaculoasă.



### Siguranță tehnică absolută

(Generator electric de mare  
putere).





# RAFINAMENT

*ABSOLUT*





# BUCĂTĂRIE PROPRIE. ARTĂ CULINARĂ.

Meniul unei nunți trebuie să fie o călătorie senzorială.

Bucătăria noastră proprie ne permite să menținem standarde de restaurant A la Carte pentru toți invitații voștri.

Înainte de marele eveniment, vă invităm la o degustare privată, unde veți putea personaliza fiecare preparat.

***Asigurăm, de asemenea, meniuri speciale pentru vegetarieni, copii sau staff.***



# 01. MENIU

## ETHER

### 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 măsline marinate

---

### SPECIALITATE DIN PEȘTE

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

129 EURO / persoană  
TVA inclus

### MOMENT TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză însoțite de  
mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute

---

### FEL PRINCIPAL

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

Cartofi gratinați

Salată de ardei copti

---

### TORTUL MIRILOR

Tortul Mirilor (se va comanda 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

## AURA

### 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

Clătită cu somon fume, rucola  
și cremă de brânză

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 măsline marinate

### SPECIALITATE DIN PEȘTE

File de butterfish cu sos lemon butter  
servit cu risotto blanc

139 EURO / *persoană*  
TVA inclus

### MOMENT TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză însoțite de  
mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

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

Cartofi gratinați

Salată de ardei copti

### TORTUL MIRILOR

Tortul Mirilor (se va comanda 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



# 03. MENIU

## ZENITH

### 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

149 EURO / persoană  
TVA inclus

### SPECIALITATE DIN PEȘTE

File de biban de mare și crevette black tiger  
cu sos olandez servit cu orez negru

### MOMENT TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză însoțite de  
mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

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

### TORTUL MIRILOR

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

Vin spumant primire invitați.

## BĂUTURI ALCOOLICE

Whisky - Chivas Regal 12 YO, Jameson, J&B

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



# 04. MENIU

## ELYSIUM

### 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

Clătită 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)

### SPECIALITATE DIN PEȘTE

File de Somon în crustă de fistic cu sos  
butter lemon servit cu risotto blanc

159 EURO / persoană  
TVA inclus

### MOMENT TRADIȚIONAL

Sărmăluțe din porc de mangalița în foi de  
varză însoțite de mămăliguța cu parmezan,  
smântână și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

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

### TORTUL MIRILOR

Tortul Mirilor (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

Cremă Whisky - Baileys

Jagermeister, Tequila

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 II

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.



Alegerea locației este prima mare decizie a vieții în doi.  
Iată de ce GARUDA este destinația perfectă:

**Sunteți unici:** Găzduim un singur eveniment, ceea ce înseamnă că întreaga noastră echipă și locație respiră doar pentru voi.

**Locație accesibilă:** La doar 5 minute (11 km) de București. Petreceri izolate de zgomotul orașului, dar extrem de ușor de găsit (acces facil prin Taxi, Uber, Bolt).

**Petreceri cu View:** Orientarea directă către lac oferă un fundal dinamic, de la lumina caldă a apusului până la reflexiile Lunii pe apă.


**Alegerea Furnizorilor:** Vă punem la dispoziție o listă „scurtă” cu cei mai buni colaboratori din domeniu, atent selecționați în ani de experiență.



# ÎNCEPEȚI

*POVESTEA VOASTRĂ AICI.*


Rezervați o vizionare privată și lăsați-ne să transformăm visul vostru în realitate. Echipa GARUDA vă garantează suportul profesional necesar pentru un eveniment impecabil.

 0720 001 449

 0731 001 440

 [www.garudarestaurant.ro](http://www.garudarestaurant.ro)

 [contact@garudarestaurant.ro](mailto:contact@garudarestaurant.ro)

 Str. Ștrandului Nr.62 | Pantelimon | Ilfov