



ROYAL HALL  
EVENTS RESTAURANT

Meniu Nuntă



# ROYAL HALL

EVENTS RESTAURANT

## We make it happen!

Royal Hall este mai mult decât o sală splendidă de gală. Suntem o echipă de elită, perfect pregătită să dezvoltăm și să creăm orice tip de eveniment, oriunde și oricum ți-ai propus.



**Strategie**



**Viziune**



**Proiecție**



**Dezvoltare**



**Acțiune**

Planificarea și producția de evenimente au de bifat din ce în ce mai multe condiții într-un sector care se schimbă în permanență, dar conceptul de ospitalitate, căruia noi ne dedicăm de peste 11 ani, nu se va schimba niciodată.

# Ballroom & Event Planning



Cei peste 11 ani de experiență și know-how-ul internațional ne-au perfectat într-o echipă multidisciplinară de profesioniști care se ocupă de îngrijirea fiecărui detaliu.

Meniul este mereu deasupra așteptărilor, în oricare variantă o vom testa și alege împreună, pentru că evenimentul tău înseamnă pentru noi o retrăire a celor mai frumoase emoții ale vieții.

Și suntem gata să-ți punem totul pe tavă!

# Meniu Clasic

97euro



- *aperitiv* -

Ruladă de pui cu mozzarella și bacon

Canape din spanac cu Cremette și măslina

Val-au-vent cu pastă de vinete și rodie

Terină de legume cu physalis

Ruladă din filato paladine cu caramel sărat

Frigărui de legume proaspete

Grisină învelită în prosciutto

Val-au-vent cu mascarpone și somon fumé



- *preparat din pește* -

Steak de șalău cu legume sote și sos quattro formaggi

- *preparat tradițional* -

Sarmale cu varză și carne de porc, mămăligă și smântână

- *fel principal* -

Mușchiuleț de porc în mousse de pui și mantie de prosciutto, budincă de cartofi și sos brun

*Include tort, aranjament floral pe fiecare masă și  
Open Bar Bronze*

# Meniu Grand

111euro



- *aperitiv* -

Terină din somon fumé cu nuci caju și ricotta

Rulou din curcan italian

Rulou de porc cu roșii uscate

Rulou din pui afumat cu salată de crudități

Hummus libanez cu roșii uscate

Frigărui de creveși și dovlecel

Dovlecel în prosciutto



- *preparat din pește* -

Șalău rulat cu legume pe pat de dovlecel  
cu sos quattro formaggi

- *preparat tradițional* -

Sarmale cu varză și carne de porc,  
mămăligă și smântână



- *fel principal* -

Ceafă de porc la cuptor, chifteluță de curcan  
cu brânză franțuzească în bacon și cartofi gratinați

*Include tort, aranjament floral pe fiecare masă și  
Open Bar Silver*

# Meniu Regal

128euro



- *aperitiv* -

Salată Moscow în pahar

Terină de legume cu physalis

Rulou de vită cu prune și caise în crustă de susan

Rulou din porc cu migdale și caise în ierburi aromate

Ruladă din filato paladine cu caramel sărat

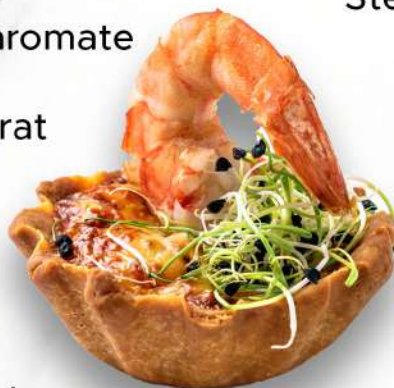
Canape caprese cu mozzarella

Canape cu ananas și prosciutto

Bruschetă cu somon fumé și alune de pădure



Quiche lorraine cu crevete tigru



- *preparat din pește* -

Steak de somon, couscous cu sote de legume și sos camembert

- *preparat tradițional* -

Rață pe pat de piure de varză roșie, budincă de cartofi și salată asortată

- *fel principal* -

Mușchiuleț de vită și curcan împănat cu ciuperci, legume la abur și sos Pepe verde

*Include tort, aranjament floral pe fiecare masă și  
Open Bar Gold*

# Meniu Copii

30<sub>euro</sub>

*- aperitiv -*

Mini sandwich cu șnițel de pui și legume proaspete

Val-au-vent cu humus libanez

Aripioare de pui în crustă Panko

Crochete din cartofi

Ruladă de pui cu mozzarella

Frigărui de legume proaspete

*- fel principal -*

Frigărui de pui cu legume, piure de cartofi  
și salată asortată

# Meniu Vegan

*- aperitiv -*

Frigărui de legume proaspete

Val-au-vent cu humus libanez

Rulou din zucchini cu salată de crudități

Sparanghel rulat în tortilla cu maioneza de soia

Bruscheta cu rosii cherry și busuioc

Bruscheta cu cremă de ciuperci

Roșie cherry cu vinete

*- preparat intermediar -*

Tocaniță de ciuperci cu cartofi dulci la cuptor

*- preparat tradițional -*

Sarmale cu legume în varză, mămăligă,  
maioneză din soia și verdeață

*- fel principal -*

Paste cu rosii cherry și parmezan

*Includ tort și Open Bar*

# Open Bar *Bronze*

20euro

Vin Sarica Niculițel 1958  
alb/rosé/roșu

Whisky Jamson

Gin Beefeater

Tequila Olmeca BIANCO

Vodka Finlandia

Cocktail HUGO

Răcoritoare

Cola/Fanta/Sprite/Schweppes

Suc natural mere/portocale/merișoare

Apă minerală carbogazoasă și  
necarbogazoasă

Espresso

# Open Bar *Silver*

24euro

Vin Sarica Niculițel Essensia  
alb/ rosé/roșu

Whisky Chivas Regal Extra

Gin Beefeater

Tequila Olmeca GOLD

Vodka Absolut

Cremă de whisky Carolans

Martini

Cocktail HUGO

Răcoritoare Cola/Fanta/Sprite/ Schweppes

Suc natural mere/portocale/merișoare

Apă minerală carbogazoasă și  
necarbogazoasă

Espresso

# Open Bar *Regal*

28euro

Vin Sarica Niculițel Caii de la Letea  
vol. 1 alb/ rosé/roșu

Whisky Chivas 12

Gin Beefeater 24

Tequila El Espolon Reposado

Vodka Beluga

Cremă de whisky Baileys

Martini

Rum Havana Spice

Aperol Spritz

Cocktail HUGO

Cocktail MOJITO

Răcoritoare Cola/Fanta/Sprite/  
Schweppes

Suc natural mere/portocale/merișoare

Apă minerală carbogazoasă și  
necarbogazoasă

Espresso





ROYAL HALL  
EVENTS RESTAURANT

Extra Servicii

# *Cheese Bar*



## *- Ce este un Cheese Bar -*

O selecție savuroasă de brânzeturi gourmet asortate cu fructe proaspete sau uscate, care garantează o experiență gustativă deosebită și creionează eleganța evenimentului tău.

## *- Cu ce asortăm brânzeturile? -*

Fructe de sezon: struguri, afine, smochine, zmeură etc.

Fructe confiate: prune, caise, pere, mere

Oleaginoase: nuci, alune, migdale

Miere și diverse gemuri

## *- Preț -*

4,5 Eur: 80 gr. brânzeturi, 30 gr. fructe și oleaginoase

2 Eur: 30 gr. prosciutto crudo

# *Fruit Bar*

## *- Ce este un Fruit Bar -*

Un corner de multivitamine, o alternativă sănătoasă, gustoasă și aspectuoasă pentru evenimentul tău. Aranjarea minuțioasă a fructelor în pahare face ca bufetul de fructe să devină aspectuos și practic.

## *- Ce fructe folosim? -*

Fructe proaspete: struguri, afine, ananas, portocale, kiwi, căpșuni.

## *- Preț -*

2 Eur: 120 gr. mix fructe



# Candy Bar



## - *Ce este un Candy Bar?* -

Cel mai dulce colțișor al evenimentului.  
Un mix de prăjituri preparate meticulos pentru  
fiecare invitat Royal Hall.

## - *Ce fel de prăjituri conține?* -

Vezi PDF CandyBar

## - *Preț* -

5 Eur: 5 buc

Se pot alege până la 10 opțiuni din  
întregul nostru meniu candybar.

# Cocktail Bar

## - *Ce este un Cocktail Bar?* -

O selecție de cocktail-uri clasice, care vă ajută să realizați  
un eveniment spectaculos pentru invitații voștri.

## - *Ce cocktail-uri conține?* -

Vezi PDF Cocktail Bar

## - *Preț* -

11 Eur - nelimitat

2 shot-uri

4 cocktail-uri alcoolice

2 cocktail-uri non-alcoolice



# *Gentlemen Corner*



*- Ce conține un Gentlemen Corner? -*

Decor amenajat în stil Cigar Bar

Două sticle de cognac/ whisky

60 țigarete de foi diverse arome

35 trabucuri

Bomboane cu cafea, mentă, ciocolată

Sisteme de aprindere și tăiere

*- Ce este un Gentlemen Corner? -*

O zonă destinată pentru momentul de răsfăț al domnilor  
cât și al doamnelor îndeajuns de îndrăznețe.

*- Preț -*

**400 Eur**



# Event Planner



## - *Ce este un Event Planner?* -

Lipsa de timp ne dă târcoale în fiecare zi, iar un event planner te poate ajuta din acest punct de vedere privind organizarea marelui eveniment.

Misiunea noastră este să nu ai nicio grijă în ziua ta specială. Îți luăm de pe umeri stresul tuturor detaliilor, mari sau mici, și îți lăsăm doar emoțiile frumoase și amintirile de neuitat.

## - *Care sunt responsabilitățile unui wedding planner?* -

- Creerea unui checklist personalizat, care ne va ghida întregul proces de planificare
- Îndrumarea spre cei mai buni furnizori de divertisment, decor și logistică, raportat la bugetul ales
- Programarea întâlnirilor cu furnizorii, participare activă la toate întâlnirile necesare
- Crearea planului de sală, începând de la amplasarea meselor până la toate zonele de divertisment și alte mici detalii
- Crearea programului nunții și urmărirea acestuia să fie respectat de către întreaga echipă
- Pregătirea și coordonarea fiecărui eveniment special: primirea invitaților, dansul mirilor, momentul tortului etc.
- Distribuie plățile finale către furnizorii care solicită plata în ziua nunții.

Spune-ne cum îți imaginezi nunta ta de vis iar noi vom avea grijă ca aceasta să devină realitate!

## - *Preț* -

Începând de la 1600 Eur

# Contactează-ne



Sunetul pantofilor de gală pe marmură, candelabrele de cristal și sentimentul lui “pentru totdeauna” te așteaptă aici, la Royal Hall!

[www.royalhall.ro](http://www.royalhall.ro) | [office.royalhall@gmail.com](mailto:office.royalhall@gmail.com) | 0755.905.905



ROYAL HALL  
EVENTS RESTAURANT