



events by Tonyo

OFERTA 2027

NUNTĂ



Elegantă. Calitate. Experiente memorabile.

*Evenimente create cu pasiune,
amintiri pentru o viață.*



WWW.EVENTSBYTONYO.RO



Aleea Hobita,
nr.1, sect.2



Luni- Duminica
12:00 - 20:00



0723.170.007
0759.342.642



Experiență
de lux



Servicii
complete



Meniu
premium

4 SALOANE



events by Tonyo

PENTRU MOMENTE DE NEUITAT

Fiecare salon Events by Tonyo are propria personalitate,
dar toate împărtășesc aceeași promisiune:
eleganță, confort și rafinament.



SALON SAFIR

Intim și primitor, Salon Safir este perfect pentru evenimente intime și elegante. Atmosfera sa cochetă și atentă la detalii transformă fiecare moment într-o amintire prețioasă.



CAPACITATE

40 – 65 pers.



SALON CRYSTAL

Un salon cu un stil nobil și echilibrat, perfect între tradiție și modernitate. Iluminat ambiental crează cadrul ideal pentru o sărbătoare de neprețuit.



CAPACITATE

60 – 110 pers.



SALON DIAMOND

Rafinat și luminos, Salon Diamod impresionează prin designul modern și atmosfera caldă. Ideal pentru evenimente de dimensiuni medii, unde eleganța se imbină perfect cu intimitatea.



CAPACITATE

80 – 130 pers.



SALON CARNEOL

Spațios și impunător, Salon Carneol este alegerea perfectă pentru evenimente grandioase. Candelabrele spectaculoase, detaliile clasice și atmosfera regală transformă fiecare moment într-o experiență memorabilă.



CAPACITATE

100 – 180 pers.

ACELASI STANDARD DE EXCELENȚĂ, PATRU SPAȚII UNICE.
Alege salonul perfect pentru povestea ta!



events by Tonyo

CADOURILE NOASTRE

PENTRU MOMENTE DE NEUITAT

Pentru ca ne dorim ca evenimentul vostru să fie perfect în fiecare detaliu, vă oferim cadouri speciale în functie de ziua aleasă.

Cadourile noastre pentru



SÂMBĂTĂ



Program de Belly Dance



Șampanie cu tartine cu icre negre și roșii



Bar de limonadă



Cascadă de fructe



Covrigei

Cadourile noastre pentru



LUNI - VINERI SI DUMINICĂ



Program de Belly Dance



Berbecut la protap **sau** Tort de shot-uri
sau Fum greu si gheata carbonica
(minim 60 de persoane contractate)



Cabina video 360 grade
(minim 60 de persoane contractate)



Șampanie cu tartine cu icre negre și roșii



Bar de limonadă



Cascadă de fructe



Covrigei

FĂRĂ TAXE
FĂRĂ GRIJI

Doar bucuria momentului.

La Events by Tonyo, transparența este la fel de importantă ca rafinamentul.

De aceea, vă garantăm:

100% TRANSPARENȚA

***FĂRĂ TAXĂ
OSPĂTARI**

***FĂRĂ TAXĂ
DE SALA**

***FĂRĂ TAXĂ
DE DOP**

***FĂRĂ TAXĂ DE
SONORIZARE**

Un singur preț, totul inclus, pentru un eveniment fără griji!



events by Tonyo

MENIU SILVER

ULTRA ALL INCLUSIVE

81€

/TVA inclus

PRET REDUS

Vineri și
Duminică

77 €

/TVA inclus

Un meniu echilibrat, pregătit cu grijă
pentru momente de neuitat.

Pachet Băuturi

NONALCOOLICE

- *Apă plată, apă minerală
- *Pepsi, Mirinda, 7UP, apă tonică – 1 L
- *Energizant – Hell
- *Cafea, cappuccino
- *Sucuri naturale (merișoare, mere verzi, mere roșii, portocale, piersici)

ALCOOLICE

- *Whisky : Ballantines, Jim Beam
- *Vodka : Smirnoff
- *Campari
- *Gin Kingsbury
- *Cremă de Whisky Zarea
- *Cinzano alb, Cinzano roșu
- *Bere cu și fără alcool

CONSUM
NELIMITAT PE
TOATA
DURATA
EVENIMENTULUI



VIN

- *Casa Panciu Fetească Regală & Muscat Ottonel (Vin Alb Demisec – carafă de 750 ml)
- *Casa Panciu Băbeasca Neagră (Vin Rose Demisec – carafă de 750 ml)
- *Casa Panciu Roșu (Vin Demisec – carafă de 750 ml)

LONG DRINKS

- *Campari orange
- *Gin tonic
- *Cape Coder (vodka cu suc de merișoare)
- *Screwdriver (vodka cu suc de portocale)
- *Vodka Apple
- *Whisky Energy
- *Whisky Cola

APERITIV



- Bombon din ficat de rață în crustă de sfeclă și dulceață de ceapă
- Tartină cu mușchiuleț de porc și sos de trufe proaspete
- Ruladă de ciolan afumat cu ardei copt
- Oreo de sfeclă cu spumă de brânză de capră și sos de hrean
- Ruladă de șuncă cu brânzeturi fine, mărar și ardei în 3 culori
- Macrou marinat pe cruton de melba
- Terină de carne la garniță și cașcaval afumat în mantie de salam
- Mousse de pui
- Prăjitură mosaic cu blaturi din legume
- Caprese cu mozzarella di bufala și sos pesto
- Mix de măsline



PEȘTE



- File de șalău la cuptor, servit cu rosti de legume proaspete, sos de șampanie și lămâie



SARMALE



- Sărmăluțe tradiționale în foi de varză cu mămăliguță, ardei iute, smântână și bacon crocant



FEL PRINCIPAL



- Cotlet de porc fără os, pulpă de pui dezosată la grătar, servite cu cartofi copti și salată de ardei copt



events by Tonyo

MENIU GOLD

ULTRA ALL INCLUSIVE

88€

/TVA inclus

PRET REDUS

Vineri și
Duminică

84 €

/TVA inclus

Un meniu echilibrat, pregătit cu grijă
pentru momente de neuitat.

Pachet Băuturi

NONALCOOLICE

- *Apă plată, apă minerală
- *Pepsi, Mirinda, 7UP, apă tonică – 1 L
- *Energizant – Burn
- *Cafea, cappuccino
- *Sucuri naturale (merișoare, mere verzi, mere roșii, portocale, piersici)

ALCOOLICE

- *Whisky : Johnny Walker Red Label
- *Vodka : Finlandia
- *Campari
- *Gin Wembley
- *Cremă de Whisky Angeli
- *Martini alb, Martini roșu
- *Bere cu și fără alcool

CONSUM
NELIMITAT PE
TOATA
DURATA
EVENIMENTULUI

VIN

- *Vin alb Panciu Fetească Regală & Muscat Ottonel (Demisec – îmbuteliat 750 ml)
- *Vin roze Casa Panciu Rose (Demisec – îmbuteliat 750 ml)
- *Vin roșu Casa Panciu Fetească Neagră (Demisec – îmbuteliat 750 ml)

LONG DRINKS

- *Campari orange
- *Gin tonic
- *Cape Coder (vodka cu suc de merișoare)
- *Screwdriver (vodka cu suc de portocale)
- *Vodka Apple
- *Whisky Energy
- *Whisky Cola



APERITIV



- Mușchi file
- Ceafă de porc afumată
- Icre de crap făcute în casă pe pat de lămâie
- Salată de vinete cu ceapă roșie
- Ruladă de șuncă cu cremă de brânză și ardei colorat
- Caprese cu mozzarella di bufala și sos pesto
- Trandafir de salam Napoletan
- Rulouri de șuncă cu salată de crudități
- Dobos în crustă de susan negru
- Prosciutto con crostini
- Măsline
- Roșii
- Castravete



PEȘTE



- Ruladă trio de pește (șalău, doradă, somon) servită cu rosti de legume proaspete, sos de șampanie și lămâie



SARMALE



- Sărmăluțe tradiționale în foi de varză cu mămăliguță, ardei iute, smântână și bacon crocant



FEL PRINCIPAL



- Ceafă de porc, pulpă de pui dezosată și melc de cârnat la grătar, servite cu cartofi copti și salată de ardei copt





events by Tonyo

MENIU

PLATINUM

ULTRA ALL INCLUSIVE

102 €

/TVA inclus

PRET REDUS

Vineri și
Duminică

97 €

/TVA inclus

Un meniu echilibrat, pregătit cu grijă
pentru momente de neuitat.

Pachet Băuturi NONALCOOLICE

- *Apă plată, apă minerală
- *Pepsi, Mirinda, 7UP, apă tonică – 1 L
- *Energizant – Burn
- *Cafea, cappuccino
- *Sucuri naturale (merișoare, mere verzi, mere roșii, portocale, piersici)

ALCOOLICE

- *Whisky: Chivas Regal 12 Year Old, Jack Daniels
- *Vodka: Absolut, Finlandia
- *Campari
- *Gin Gordon`s
- *Cremă de Whisky Carolans
- *Martini alb, Martini roșu
- *Bere cu și fără alcool

CONSUM
NELIMITAT PE
TOATA
DURATA
EVENIMENTULUI

VIN

- *VINARTE – Castel Starmina- sauvignon blanc (Vin Alb Demisec – îmbuteliat 750 ml)
- *VINARTE – Castel Starmina – merlot & cabernet sauvignon (Vin Rose Demisec – îmbuteliat 750 ml)
- *VINARTE – Castel Starmina Rosu (Vin Demisec – îmbuteliat 750 ml)

LONG DRINKS

- *Campari orange
- *Gin tonic
- *Cape Coder (vodka cu suc de merișoare)
- *Screwdriver (vodka cu suc de portocale)
- *Vodka Apple
- *Whisky Energy
- *Whisky Cola



APERITIV



- Trandafir de salam de Sibiu
- Cub de ciolan afumat
- Terină din salată Boeuf
- Terină de branza cu rucola și morcov
- Coșuleț cu salata de pui și ciuperci
- Parjoala moldovenească
- Mușchiuleț de porc cu dulceață de ardei iute
- Macarons cu mousse de foie gras și ceapa caramelizată
- Prăjitură mosaic cu trei blaturi din legume
- Plăcintă cu carne și ciuperci
- Roșii cherry
- Castravete



PEȘTE



- File de somon în crustă de semințe, la cuptor, servit cu rosti de legume proaspete, sos de șampanie și lămâie



SARMALE



- Sărmăluțe tradiționale în foi de varză cu mămăliguță, ardei iute, smântână și bacon crocant



FEL PRINCIPAL



- Ceață de porc Iberico, piept de pui la grătar, cu cartofi zdrobiți și salată de ardei copt, sos brun





events by Tonyo

MENIU EXTRA

VIP DRINKS

(CONSUM NELIMITAT)

30€

(tva inclus)



CU BĂUTURA PE MASĂ



BĂUTURI NONALCOOLICE

- *Apă plată, Apă minerală – 0.7 L CIOB
- *Pepsi, Mirinda, 7 UP, Apă tonică – DOZĂ
- *Figa sau Red Bull
- *Cafea, Cappuccino
- *Sucuri naturale (merișoare, mere verzi, mere roșii, portocale, piersici)



BĂUTURI ALCOOLICE

- *Johnny Walker Black Label sau Jack Daniels
- *Beluga
- *Rom Havana
- *Campari
- *Gin Gordon`s
- *Cremă de Whisky Sheridan`s
- *Martini alb, Martini roșu
- *Bere cu și fără alcool Heineken 0.33L
- *Recaș – Sole – Chardonnay (vin alb sec – îmbuteliat 750 ml)
- *Recaș – Sole – Roze (vin rose sec – îmbuteliat 750 ml)
- *Recaș – Sole – Roșu (vin rosu sec – îmbuteliat 750 ml)



COCKTAIL & LONG DRINKS

- *Hugo
- *Aperol Spritz
- *Mohito
- *Cuba Libre
- *Campari orange
- *Gin tonic
- *Cape Coder (vodka cu suc de merișoare și lime),
- *Screwdriver (vodka cu suc de portocale),
- *Vodka Apple
- *Whisky Energy
- *Whisky Cola

SERVICIILE CE SE POT ACHIZIȚIONA ADIACENT

serviciile conexe pot fi accesate doar de la Organizator



Platouri de 10 persoane cu produse tradiționale
(completare aperitiv) = **500 lei**



Platouri de 10 persoane cu fructe de mare
(completare peste) = **600 lei**



Berbecut la proțap (20–24 kg) + murături
(completare friptura) = **2100 lei**



Pui la ceaun rumeniți în untură (10 buc) = **600 lei**



Meniu copil (aperitiv + pui Shanghai cu cartofi
copti + sucuri) = **150 lei**



Meniu staff (aperitiv + friptură + băutură) =
Jumătate de preț din meniul întreg ales de client
(valabil la meniurile cu minim 3 feluri de
mâncare)



TORT – dispunem de propriul laborator
de cofetărie în restaurant (**degustare pentru
alegerea sortimentului**)



Candy Bar (100 g/pers) = **5 € / pers**



Ambulance Show cu Shot Bar = **2000 lei**



Shot Bar + Cocktail Bar = **8 € / pers**



Fântână de ciocolată și frigarui
de fructe = **250 lei**



Fum greu și gheață carbonică = **450 lei**



Vulcani de artificii dansul mirilor sau tort:
4 buc = 400 lei, 6 buc = 500 lei, 8 buc = 600 lei



Hostes primirea invitațiilor (4 ore) = **400 lei**



Ursitoare VIP (3 bune + 1 rea) = **600 lei**



Lumini arhitecturale, diferite culori = **500 lei**

360°

Cabină video selfie 360° = **200 €**

Cabină foto = **250 €**, poze nelimitate



events by Tonyo

SERVICII INCLUSE ÎN OFERTĂ



Serviciul ospătarilor gratuit,
NU percepem acea remiză de 10%
*Sub numărul de 50 de persoane contractate
se va achita 400 lei/ospătar și 500 lei șeful de sală



Degustarea meniului



Degustarea tortului



Degustare de vinuri



Bucătărie proprie
(posibilitatea personalizării meniului)



Realizarea meniurilor speciale
(vegetarieni, musulmani etc.)



Event planner alocat
pentru planificarea evenimentului



Camera bebelușului
(pătuț de copil + măsuță + canapea)
– comună celor 2 saloane de pe etaj



Pregătirea salonului cu fețe de masă,
șervete diferite culori



Aranjamente florale (mese + prezidiu)



Stălpișori cu flori la intrare



Covor roșu



Mese cocktail



Grădină amenajată pentru poze



Căsuță de dar cu cristale



Aer condiționat



Numere pentru mese



Suport pentru stativul cu lista invitațiilor



Meniuri pentru mese



POVESTEA NOASTRĂ



Acordăm importanță deosebită fiecărui detaliu, astfel reușim să ne menținem pe această direcție, cu mii de recenzii de top.



Ce știm cu certitudine este faptul că gusturile oamenilor sunt foarte diferite. Prin urmare, am creat patru saloane, după principii estetice diferite, potrivite fiecărui tip de personalitate, fie că este vorba de un botez, o nuntă, cununie, majorat sau orice alt tip de eveniment.



Ne dorim ca totul să fie pe placul clienților noștri, însă acordăm la fel de mare interes în a mulțumi și invitații lor, tocmai de aceea oferim posibilitatea de a personaliza meniul în funcție de preferințe.



Ca și administratori, ne veți găsi permanent în locație în seara evenimentului, pentru a ne asigura că totul decurge conform așteptărilor dumneavoastră.

De-abia așteptăm să ne cunoaștem...

În seara evenimentului ne vom bucura împreună, pe tot parcursul ei!

REZERVARE FLEXIBILĂ & BENEFICII EXCLUSIVE


events by Tonyo

Un eveniment fără griji,
cu plata adaptată nevoilor dumneavoastră



REZERVAREA EVENIMENTULUI



ANIVERSARE / CUNUNIE
CU 2 FELURI DE MÂNCARE

AVANS:

2.000 LEI



BOTEZ
CU 3 FELURI DE MÂNCARE

AVANS:

3.000 LEI



NUNTA
CU 4 FELURI DE MÂNCARE

AVANS:

5.000 LEI



BENEFICII EXCLUSIVE PENTRU CLIENȚII EVENTS BY TONYO

Prin alegerea locației noastre, beneficiați
de oferte preferențiale și reduceri
speciale oferite de partenerii noștri:



Foto & Video



DJ și Formații



Gender Reveal



Cununie civilă în aer liber



Aranjamente de baloane



Programe artistice



Lumini arhitecturale și
efecte speciale



Invitații și place carduri



Transport invitați
și alte servicii conexe



PLATĂ FLEXIBILĂ
POSSIBILITATEA ACHITĂRII ÎN RATE
Diferența se achită la finalul evenimentului.



Un eveniment reușit începe cu o alegere
inspirată și continuă cu parteneri de
încredere alături de noi!

Vă oferim mai mult decât o locație, vă
oferim o experiență completă!