

PALATUL GHICA TEI

EVENT VENUE

Plan Your Dream Event with Us



ENTRÉE

Fresh vegetal

Crispy de pui duo cu susan alb si mac

Salată de icre pe bază crunchy, masline verzi umplute cu ardei

Triunghi din carne de porc cu ierburi in crusta crocanta

Vol au vent cu salata de cruditati si nuca

Cubulet din branza de vaci si muschi file, ierburi aromate

Terina din cașcaval cu șuncă si jeleu de ardei rosu

Salam chorizo cu maslina neagra si branza feta

DIN MARE

File de salau in crusta pesto

Garnitură de orez salbatic cu morcov si ardei

Sos alb acrișor din pana cucina, marar si lamaie

GRILL

Friptura de porc slow cook

Piept de pui grill cu sos de branza

Cartofi wedges aromati cu usturoi praf

Salată bicolară de varză cu porumb și măsline

ALL INCLUSIVE

OPEN BAR

Whiskey: JB / Ballantine's

Vodka: Wyborowa

Rum: Havana

Gin: Wembley

Campari

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor – Gama Maiastru

Long Drinks:

Whiskey Cola

Vodka Cola/Vodka Orange/Vodka Tonic

Gin Tonic

Campari Orange

Cuba Libre

Suc Portocale

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino

TORT

Trio Mousse

79 EURO



ENTRÉE

Fresh vegetal

Crispy de pui duo cu susan alb si mac

Salată de icre pe bază crunchy, masline verzi umplute cu ardei

Triunghi din carne de porc cu ierburi in crusta crocanta

Vol au vent cu salata de cruditati si nuca

Cubulet din branza de vaci si muschi file, ierburi aromate

Terina din cașcaval cu șuncă si jeleu de ardei rosu

Salam chorizo cu maslina neagra si branza feta

DIN MARE

File de salau in crusta pesto

Garnitură de orez salbatic cu morcov si ardei

Sos alb acrișor din pana cucina, marar si lamaie

GRILL

Friptura de porc slow cook

Piept de pui grill cu sos de branza

Cartofi wedges aromati cu usturoi praf

Salată bicolară de varză cu porumb și măsline

MENIU SIMPLU

54 EURO



ENTRÉE

Crostini cu somon fume și cremă fina de brânză
Mousse din ficat de pui aromat cu coniac si jeleu de caise
Mini bouche cu salată blanche de pui și struguri
Rosie cherry in mantie alba de branza si crusta de ierburi
Mini-frigărui cu cașcaval, șuncă și măslina verzi cu ardei
Tartine cu castravete, salami și mozzarella
Mini wrap cu brânză asortata si migdale
Fingers din piept de pui cu sos curry
Carpacio de sfeclă roșie, legume, măslina kalamata, semințe

DIN MARE

File de pastrav la cuptor cu ierburi de provence
Sos de rosii proaspete cu oregano
Sote din spanac si broccoli cu ratatouille de legume

GRILL

Cotlet de porc la cuptor cu rozmarin si ierburi
Pulpa de pui in mantie de alune crocante
Cârnacior afumat rulat în bacon
Sos alb de branzeturi asortate
Cartofi gratinati copti in lapte si unt
Salată de legume proaspete, iceberg, roșii, măslina

MENIU CLASIC

60 EURO



ENTRÉE

Tarta cu pasta liptauer si castraveciori murați

Roll din piept de curcan cu spanac și plante aromatate

Frigarui de creveti stropiti cu sos sweet

Blinis cu pastă de smântână, ou de prepeliță, icre de somon și chives

Mini-cupă cu ratouille de legume si cârnați sticks

Tortilla chips cu somon fumme si guacamole

Terina de vită cu tarhon și mozzarella

Frigăruie de roșii cherry cu Emmentaler

DIN MARE

File de dorada aromata cu fenicul si dafin

Raclee de legume cu aceto balsamic si susan

Sos cu pesto roso

GRILL

Pulpe de pui thay in sos de soia si scale de parmezan

Frigărui de vită in stil tandori

Friptura de porc în crustă de ierburi

Cartofi copti cu susan si lamaie

Salată de țelină cu morcov, măr și sos de mustar

MENIU PREMIUM

69 EURO





OPEN BAR



CLASIC - 25 EURO

Whiskey: JB / Ballantine's

Vodka: Wyborowa

Rum: Havana

Gin: Wembley

Campari

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor - Gama Maiastru

Long Drinks

Whiskey Cola

Vodka Cola/Vodka Orange/Vodka Tonic

Gin Tonic

Campari Orange

Cuba Libre

Soft

Suc Portocale

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino

PREMIUM - 29 EURO

Whiskey: Jameson / Jack Daniel's

Vodka: Absolut

Rum: Bacardi

Gin: Beefeater

Martini Bianco

Campari

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor - Gama Caloian

Long Drinks

Whiskey Cola

Vodka Cola/Vodka Orange/Vodka Tonic

Cuba Libre

Campari Orange

Gin Tonic

Aperol Spritz

Soft

Suc Portocale

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino

GOLD - 35 EURO

Whiskey: Chivas

Vodka: Smirnoff

Rum: Havana Club

Gin: Plymouth

Jagermeister

Bailey's

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor - Gama La Cetate

Long Drinks

Whiskey Cola/Vodka Cola/Vodka Orange

Vodka Tonic/Vodka Mere/Vodka Cranberry

Cuba Libre

Campari Orange

Gin Tonic

Aperol Spritz

Soft

Red Bull

Suc portocale/cranberry/mere

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino



PRETUL MENIURILOR INCLUDE:

1. Degustarea meniului si a tortului;
2. Sampanie la intampinarea invitatilor si la tort;
3. Amenajarea salonului cu fete de masa, suportii farfurii, pahare, tacamuri;
4. Amenajarea terasei cu mobilier exterior (mese de cocktail, canapele, fotolii, umbrele);
5. Rame cu numere de masa;
6. Decoruri florale;
7. Scaune chiavari amenajate cu esarfe;
8. Servete;
9. Sfesnice prezidiu;
10. Chevalet cu rama pentru opis;
11. Cutie de dar;
12. Chirie locatie;
13. Exclusivitate sala si terasa aferenta;
14. Covor rosu la intrare;
15. Stalpisori de inox cu cordon rosu din catifea;
16. Scena pentru formatie/DJ;
17. Iluminare curte si terasa;
18. Paza pe toata durata evenimentului;
19. Persoana pentru dirijarea fluxului de masini;
20. Persoana pentru asistenta in timpul evenimentului;
21. Autorizatie ISU;
22. Aer conditionat si ventilatie de ultima generatie;



La preturile meniurilor all inclusive se adauga taxa de servire de 10%.



GALERIE



SALA DE BAL



SALA CAVALERILOR



PAVILIONUL REGAL



DOMENIUL GHICA





PALATUL GHICA TEI



Contact

+40784123450

office@palatulghicatei.ro

www.palatulghicatei.ro/

str.Doamna Ghica nr. 3-5