



GREEN GARDEN EVENTS

B-dul Poligrafiei nr. 3A, sector 1,
J/40/13286/1991, CUI 1564962, tel. 0311.05.68.67, 0727.791.095
www.greengarden-events.ro

OFERTĂ NUNTĂ 2018

I. LOCATII:

GREEN GARDEN EVENTS vă pune la dispoziție Cortul „**GREEN GARDEN**” - cu 180 locuri sau Salonul „**DORADO**” - cu 150 locuri.

PENTRU CONFORTUL DVS. ORGANIZĂM UN SINGUR EVENIMENT PE ZI

II. PACHETE MENIURI - ALL INCLUSIVE

In sezon

- A. MENU BASIC - 62 Euro/pax
- B. MENU CLASIC - 66 Euro/pax
- C. MENU PREMIUM - 70 Euro/pax

NOTĂ: NU PERCEPEM NICIO ALTĂ TAXĂ FAȚĂ DE PREȚUL MENIULUI.

Meniul all inclusive cuprinde: 4 feluri de mâncare, tortul mirilor, băutura răcoritoare și alcoolică - open bar, set-up, aranjamente florale, așa cum reiese din anexa atașată ofertei.

III. BONUS:

1. Start-up

- vin spumant
- pișcoturi
- mix de alune și covrigei
- fructe proaspete de sezon

2. Elemente decorative

- stâlpișori decorativi
- covor roșu

- suportți lumânări de nuntă
- stativ pentru prezentare eveniment
- perdea de lumini la prezidiu
- căsuță pentru dar
- artificii pentru tortul mirilor

3. Evenimentele desfășurate în extra sezon (lunile noiembrie-mai), duminica și zilele de post beneficiază de o reducere de 10% din prețul meniului principal.

4. Mini-degustare a meniului în condițiile impuse de Prestator.

IV. LOGISTICĂ- vă punem la dispoziție:

- Un Event Planner care se va ocupa de eveniment cu dăruire și profesionalism.
- Personal calificat pentru servirea
- Un salon privat pentru miri
- Parcare privată

V. CONDIȚII:

1. Prețurile includ TVA.
2. Toate plățile se efectuează în lei în baza facturilor emise de Prestator.
3. La încheierea contractului se achită suma de 1.200 Euro, în lei, la cursul BNR din ziua semnării contractului.
4. Numărul minim acceptat pentru salon/cort este de 80 persoane.
5. Cu o luna înainte de eveniment se stabilește meniul și varianta de aranjament aleasă de clienți.
6. Decontul final se face în dimineața de după eveniment în baza notei de plată emisă de Prestator.
7. Marja acordată pentru depășirea numărului de persoane este de 10 meniuri.
8. Locația și serviciile noastre vă stau la dispoziție până la ora 05:00.
9. La cerere, se poate degusta meniul ales, contra cost.
10. Oferta **nu** include băutura pentru răscumpărarea miresei sau orice alte răscumpărări aparute în timpul evenimentului.
11. La cerere, se pot crea meniuri speciale pentru Dj, formație, fotograf/cameraman, meniuri vegetariene.
12. Întrucât beneficiarul este cel care alege și asigură muzica pentru eveniment, responsabilitatea privind folosirea oricărui aparat sau instrument muzical la intensitate mare, este în sarcina acestuia. Eventualele reclamații, sancțiuni sau contravenții așa cum rezulta din art.27 din Legea nr 61/1991 republicată, vor fi suportate de către beneficiar.

VĂ AȘTEPTĂM CU DRAG PENTRU A ORGANIZA ÎMPREUNĂ EVENIMENTE DE NEUITAT!

Echipa GGE

MENIU BASIC

GUSTARE RECE

Rosie cu mousse de branza
Trandafir de salam de Sibiu
Canapea cu icre de crap
Chiftelute de pui picante
Rulada de pui cu legume
Dobos fantezie
Ciupercuta gratinata
Crueditati decorative

PESTE

Pastrav la gratar insotit de lamaie, risotto cakes si sos special

SARMALUTE tradiționale cu mămăliguță, costiță, smântână și ardei iute

FRIPTURA

Ceafa de porc, piept de pui si carnaciori la gratar servite cu cartofi fondanti si sos de mustar, salata de varza mozaic

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tortul mirilor

BĂUTURI RĂCORITOARE - OPEN BAR

Apă minerală si plată
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley
Suc natural gama Tymbark
Cafea cu lapte, espresso, cappuccino, ceai

BAUTURI ALCOOLICE - OPEN BAR

Vin la carafa (rosu si alb)
Whisky J&B, Vodka Finlandia
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu ➤ 62 EURO/pax (anexa 1)

MENIU CLASIC

GUSTARE RECE

Cosulet cu salata de cruditati si piept de pui
Rulou de sunculita cu mousse de branza
Pui crispy cu susan
Chiftelute de branza cu verdeata
Rulou de cascaval cu ardei copti
Rulada de porc umpluta cu ciuperci si marar
Canapea cu pasta de ton si masline
Cruditati decorative

PESTE

File de salau pane insotit de lamaie, cartofi parisienne si sos special

SARMALUTE tradiționale cu mămăliguță, costiță, smântână și ardei iute

FRIPTURA

Pulpa de porc la tava si frigaruiie din piept de pui cu sos de vin alaturi de tarta de legume si piure de morcovi,
salata de varza mozaic

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tortul mirilor

BĂUTURI RĂCORITOARE - OPEN BAR

Apă minerală si plată

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley

Suc natural gama Tymbark

Cafea cu lapte, espresso, cappuccino, ceai

BAUTURI ALCOOLICE - OPEN BAR

Vin la carafa (rosu si alb)

Whisky J&B, Vodka Finlandia

LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu ➤ 66 EURO/pax (anexa 1)

MENIU PREMIUM

GUSTARE RECE

Cosulet umplut cu salata de pui si mango
Somon fumme pe lamaie
Tartina cu icre de crap
Rulou de muschi file cu mousse de branza
Chiftelute speciale cu susan
Ciupercute gratinate cu cascaval
Rulou de cascaval cu fructe confiate
Crueditati decorative

PESTE

Somon la gratar cu sos de sampanie
insotit de lamaie, broccoli, baby carrots si conopida sote

SARMALUTE tradiționale cu mămăliguță, costiță, smântână și ardei iute

FRIPTURA

Muschi de porc impanat si rulada de curcan insotite de sos demiglace cu cimbru
servite cu cartofi fondanti, salata de varza mozaic

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tortul mirilor

BĂUTURI RĂCORITOARE - OPEN BAR

Apă minerală si plată
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley
Suc natural gama Tymbark
Cafea cu lapte, espresso, cappuccino, ceai

BAUTURI ALCOOLICE - OPEN BAR

Vin la carafa (rosu si alb)
Whisky J&B, Vodka Finlandia
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu ➤ 70 EURO/pax (anexa 1)

â

*În conformitate cu **Regulamentul European privind Informarea Consumatorilor despre produsele alimentare**, vă informăm că unitatea noastră folosește ingrediente care pot provoca alergii, precum gluten, pește, ouă, lapte, țelină, muștar, alune sau semințe de susan.

* Conform, Ordinul nr.183/2016 privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate, vă aducem la cunoștință că în bucătăria noastră folosim materie primă congelată.