



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 BOTEZ 2019

I. LOCATII:

GREEN GARDEN EVENT 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

- A. MENU BASIC 1- 56 Euro/pax**
- B. MENU BASIC 2 - 58 Euro/pax**
- C. MENU CLASIC 1 - 60 Euro/pax**
- D. MENU CLASIC 2 - 62 Euro/pax**

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

Meniul all inclusive cuprinde: 3 feluri de mâncare, tort, băutura răcoritoare si alcoolică - open bar, set-up, aranjamente florale, așa cum reiese din anexa atașată ofertei.

III. BONUS:

- 1. Start-up**
 - mix de alune si covrigei
 - fructe proaspete de sezon

2. Elemente decorative

- stâlpișori decorativi
- covor roșu
- suport lumânare botez
- stativ pentru prezentare eveniment
- perdea de lumini la masa parintilor
- căsuță pentru dar
- artificii pentru tort

3. Mini-degustare a meniului in conditiile impuse de Prestator.

IV. LOGISTICA- vă punem la dispozitie:

- Un Event Planner care se va ocupa de eveniment cu dăruire si profesionalism.
- Personal calificat pentru servire
- Un salon privat pentru parinti
- 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 700 Euro, în lei, la cursul BNR din ziua semnării contractului.
4. Numărul minim acceptat pentru salon/cort este de 60 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 01:00.
9. La cerere, se poate degusta meniul ales, contra cost.
10. La cerere, se pot crea meniuri speciale pentru Dj, formație, fotograf/cameraman, meniuri vegetariene.
11. Intrucat beneficiarul este cel care alege si asigura muzica pentru eveniment, responsabilitatea privind folosirea oricarui aparat sau instrument muzical la intensitate mare, este in sarcina acestuia. Eventualele reclamatii, sanctiuni sau contraventii asa cum rezulta din art.27 din Legea nr 61/1991 republicata, vor fi suportate de catre beneficiar.

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

Echipa GGE

MENIU BASIC 1

GUSTARE RECE

Rulada de cascaval in crusta de nuca
Frigarui mini capresse
Trandafir din salam de Sibiu
Rulada de pui in crusta de susan
Grisine cu prosciutto
Asortiment de masline in tulipe
Rulada cu somon fumme
Icre de crap in aluat
Bulgarasi de branza multicolori

SARMALUTE tradiționale cu mămăliguță, bacon, rosii cherry, ardei iute si smantana

FRIPTURA

Ceafa de porc, piept de pui la gratar cu sos de gorgonzola, servite cu cartofi parisienne si salata de varza mozaic

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tort

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, Grant's, Vodka Finlandia, Martini bianco, Carolan's Irish Cream
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu ➤ 56 EURO/pax (anexa 1)

MENIU BASIC 2

GUSTARE RECE

Rulada de cascaval in crusta de nuca
Frigarui mini capresse
Trandafir din salam de Sibiu
Rulada de pui in crusta de susan
Grisine cu prosciutto
Asortiment de masline in tulipe
Rulada cu somon fumme
Icre de crap in aluat
Bulgarasi de branza multicolori

PESTE

File de pastrav cu sos butter lemon insotit de risotto zafferano

FRIPTURA

Ceafa de porc, piept de pui la gratar cu sos de gorgonzola, servite cu cartofi parisienne si salata de varza mozaic

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tort

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, Grant's, Vodka Finlandia, Martini bianco, Carolan's Irish Cream
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu ➤ 58 EURO/pax (anexa 1)

MENIU CLASIC 1

GUSTARE RECE

Tartine cu somon fumme
Chiftelute de pui cu sos aioli
Pastrama de curcan
Rulada de cascaval multicolora
Nufar de castravete cu mousse de branza
Salata de rucola, rosii cherry si dressing de aceto balsamic
Trandafir din salam Italian
Rulouri de jambon cu salata de telina si mac
Frigarui de branzeturi frantuzesti cu strugure

SARMALUTE tradiționale cu mămăliguță, bacon, rosii cherry, ardei iute si smantana

FRIPTURA

Muschi de porc impanat, rulou de pui umplut cu mozzarella si sos de quatro formaggi, alaturi de legume la gratar cu dressing de aceto balsamic si mix de salata verde cu lamaie

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tort

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, Grant's, Vodka Finlandia, Martini, Carolan's Irish Cream
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu > 60 EURO/pax (anexa 1)

MENIU CLASIC 2

GUSTARE RECE

Tartine cu somon fumme
Chiftelute de pui cu sos aioli
Pastrama de curcan
Rulada de cascaval multicolora
Nufar de castravete cu mousse de branza
Salata de rucola, rosii cherry si dressing de aceto balsamic
Trandafir din salam Italian
Rulouri de jambon cu salata de telina si mac
Frigarui de branzeturi frantuzesti cu strugure

PESTE

File de somon in crusta de pesto, insotit de jardiniere de legume cu sos alb si mustar

FRIPTURA

Muschi de porc impanat, rulou de pui umplut cu mozzarella si sos de quatro formaggi, alaturi de legume la gratar cu dressing de aceto balsamic si mix de salata verde cu lamaie

PÂINE

Selectie de chifle

DESERT

Tort

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, Grant's, Vodka Finlandia, Martini, Carolan's Irish Cream
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola

Pret meniu ➤ 62 EURO/pax (anexa 1)

*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.