



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 2019

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. MENIU BASIC - 66 Euro/pax**
- B. MENIU CLASIC - 70 Euro/pax**
- C. MENIU PREMIUM - 75 Euro/pax**

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

Meniul all inclusive cuprinde: 4 feluri de mâncare, tortul mirilor, băutura răcoritoare si 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 si 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

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

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

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

Pret meniu ➤ 66 EURO/pax (anexa 1)

MENIU CLASIC

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

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

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

Pret meniu > 70 EURO/pax (anexa 1)

MENIU PREMIUM

GUSTARE RECE

Pastrama de pui pe pat de salata multicolora
Ciuperci gratinate cu chorizo
Rulada de pui in crusta de mac
Clatite cu pasta de branza si marar
Trandafir din bresaola
Salata de pui cu mango
Frigarui din mozzarella ciliagine, rosii cherry si sos pesto
Tartine cu icre de crap
Frigarui din masline negre si verzi
Rulou din muschi file de porc

PESTE

File de dorada alaturi de risotto primavera si sos de lime

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

FRIPTURA

Muschiulet de porc in sos de coniac, pulpa de pui la gratar alaturi de cartofi cu rozmarin si salata de varza alba cu dressing de iaurt si castraveti verzi

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

BĂUTURI 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 ➤ 75 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.