



OFERTĂ NUNTĂ 2020 / 2021

I. LOCAȚII:

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 - 70 Euro/pax
- B. MENU CLASIC - 75 Euro/pax
- C. MENU PREMIUM - 80 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. 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 servire
- 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 apărute 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 rezultă 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

GREEN GARDEN EVENTS



MENIU BASIC

GUSTARE RECE

Bruscheta tapenade olives
Ruladă cu somon fumme
Tartă cu salată de curcan și ciuperci
Grisine cu prosciutto
Ruladă de pui în crustă de susan
Icre de crap în aluat
Frigărui mini caprese
Bulgărași de brânză multicolori
Ruladă de cașcaval în crustă de nucă

PESTE

File de păstrăv cu sos butter lemon însoțit de legume la abur

SĂRMĂLUTE tradiționale cu mămăliguță, bacon, ardei iute și smântână

FRIPTURĂ

Piept de pui condimentat și ceafă de porc marinată la grătar cu sos de muștar, alături de cartofi wedges aromatizați și salată de varză mozaic

PÂINE

Selecție de chifle

DESERT

Tortul mirilor

BĂUTURI RĂCORITOARE - OPEN BAR

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

BĂUTURI ALCOOLICE - OPEN BAR

Vin la sticlă (alb, rose și roșu)
Whisky Johnnie Walker Red Label, Jim Beam, Vodka Finlandia, Martini bianco, Carolan's Irish Cream, Tequila
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola, Aperol Spritz, Cuba Libre

Preț meniu ➤ 70 EURO/pax (anexa 1)

GREEN GARDEN EVENTS



MENIU CLASIC

GUSTARE RECE

Ruladă de curcan cu fistic proaspăt
Triunghiuri de cașcaval cu fructe confiate
Chifteluțe de pui cu sos aioli
Trandafir din salam Italian
Tartine cu somon fumme
Nufăr de castravete cu mousse de brânză
Rulouri de jambon cu salată de țelină și mac
Frigăruie de brânzeturi franțuzești cu strugure
Salată de rucola, roșii cherry și dressing de aceto balsamic

PEȘTE

File de somon la grătar, însoțit de orez sălbatic și sos alb cu muștar

SĂRMĂLUTE tradiționale cu mămăliguță, bacon, ardei iute și smântână

FRIPTURĂ

Mușchi file de porc împănat cu bacon, pulpă de pui la grătar, alături de buchetieră de legume, sos demi-glace și mix de salată verde cu lămâie

PÂINE

Selecție de chifle

DESERT

Tortul mirilor

BĂUTURI RĂCORITOARE - OPEN BAR

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

BĂUTURI ALCOOLICE - OPEN BAR

Vin la sticlă (alb, rose și roșu)
Whisky Johnnie Walker Red Label, Jim Beam, Vodka Finlandia, Martini bianco, Carolan's Irish Cream, Tequila
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola, Aperol Spritz, Cuba Libre

Preț meniu > 75 EURO/pax (anexa 1)

J/40/13286/1991, CUI 1564962

B-dul Poligrafiei nr. 3A, sector 1, București

Tel: 0311.05.68.67, 0727.791.095, E-mail: contact@greengarden-events.ro | www.greengarden-events.ro

GREEN GARDEN EVENTS



MENIU PREMIUM

GUSTARE RECE

Piept de rață afumat pe pat de ananas
Cruton integral cu mouse de ton și capere
Ruladă de pui cu spanac
Clătite cu pastă de brânză și mărar
Terină de ficat de pui
Salată de pui cu mango
Frigărui din mozzarella ciliagine, roșii cherry și sos pesto
Duet icre de crap și somon
Frigărui din măslinae negre și verzi

PEȘTE

Butterfish file cu garnitură de orez indian și sos de lemon butter și chives

SĂRMĂLUTE tradiționale cu mămăliguță, bacon, ardei iute și smântână

FRIPTURĂ

Mușchiuleț de porc în sos de coniac, piept de curcan marinat alături de cartofi parisieni și salată de varză albă cu dressing de iaurt și castraveți verzi

PÂINE

Selecție de chifle

DESERT

Tortul mirilor

BĂUTURI RĂCORITOARE - OPEN BAR

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

BĂUTURI ALCOOLICE - OPEN BAR

Vin la sticlă (alb, rose și rosu)
Whisky Johnnie Walker Red Label, Jim Beam, Vodka Finlandia, Martini bianco, Carolan's Irish Cream, Tequila
LONG DRINKS: Campari Orange, Gin Tonic, Vodka tonic, Whisky Cola, Aperol Spritz, Cuba Libre

Preț meniu > 80 EURO/pax (anexa 1)

J/40/13286/1991, CUI 1564962

B-dul Poligrafiei nr. 3A, sector 1, București

Tel: 0311.05.68.67, 0727.791.095, E-mail: contact@greengarden-events.ro | www.greengarden-events.ro

GREEN GARDEN EVENTS



*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 atât produse proaspete cât și materie primă congelată.