

MENIU CUNUNIE

VARIANTA 1 60 Eur/Pers.

LA ALEGERE: Pește sau Sarmale

ANTREU

- Canape de somon fume si lime
- Barcuta de ardei rosu cu mousse de branza fina si verdeata
- Aspic de pui cu hrean
- Masline negre si verzi/ bastonase de legume mix
- Frigaruie de rosii cherry cu bocconcini si touch de sos pesto
- Chifteluțe cu susan
- Rulada de pui cu fructe confiate
- Canape cu icre de crap
- Tarta cu mix de salamuri italienesti

PEȘTE

- Salau la cuptor cu piure de morcovi, sos lime si noisette de legume

SARMALE

- Sarmalute traditionale in foi de varza murata cu mamaliguta, ardei si smantana

FEL PRINCIPAL

- Rulou de pulpa de pui cu rosie uscata la interior
- Cotlet de porc in sos de vin
- Cartofi Dauphinoise
- Sos velutte si piure de dovleac
- Salata duo de varza alba si rosie

VARIANTA 2 64 Eur/Pers.

LA ALEGERE: Pește sau Sarmale

ANTREU

- Branzeturi Quattro Formaggi în crustă de alune
- Rulada din piept de pui umpluta cu bacon si spanac
- Parfait din ficat de pui cu mousse de caise
- Canape cu pasta de masline verzi si negre
- Buchetele de legume mix (castravete, ardei rosu si galben)
- Pork cake cu mix de seminte la cuptor si reductie de pomodoro si ierburi aromatizate
- Canape cu icre de somon
- Mix de salamuri vanatoaresti
- Ciupercute gratinate cu mozzarella

PEȘTE

- Dorada file cu piure de telina/ piure de sfecla rosie, sos butter lemon servite cu ratatouille de legume

SARMALE

- Sarmalute traditionale in foi de varza murata cu mamaliguta, ardei si smantana

FEL PRINCIPAL

- Ceafa de porc la cuptor in reductie de jiu de mar
- Pulpa de pui la cuptor
- Budinca de cartofi si sos pomodoro
- Sos de hribi
- Salata mediteraneana.

MENIU CUNUNIE

VARIANTA 3 69 Eur/Pers.

LA ALEGERE: Pește sau Sarmale

ANTREU

- Rulada de curcan cu rata confiata si branza brie
- Sfera de branzeturi cu strugure si nuci la interior in mantie de branza cheddar
- Parfait de fois gras pe cruton de paine cu dulceata de ceapa si smochine
- Frigarui de masline cu migdale
- Roast beef in coaja de portocala cu sos de fructe de padure
- Crevete tempura in sos calypso
- Frigarui de rosii cherry cu bocconcini si sos pesto
- Bastonase de legume mix cu rucolla

PEȘTE

- Somon file pe pat de tagliatelle proaspete si scali de legume, sos olandez

SARMALE

- Sarmalute duet cu mamaliguta, smantana ardei si bacon

FEL PRINCIPAL

- Ceafa de porc la cuptor cu sos de hribi
- Rulada de pui cu curcan, in mantie de jambon cu merisoare
- Cartofi frantuzesti
- Salata mediteraneana cu rosii cherry

CANDY BAR 190 Lei/Kg.

- Fursecuri
- Mini tarte cu vanilie si fructe
- Mini Choco – Crunch (mousse de ciocolata si caramel)
- Mini eclere glazurate
- Mini portocala cu fulgi de cocos
- Mini Raffaello
- Mini prajitura cu ciocolata si vanilie
- Mini alba ca zapada
- Cannoli
- Conuri cu crema de casa

CHEESE BAR 12 EUR/Pers.

- Branza Brie
- Branza Camembert
- Branza Gouda
- Branza Emmentaler
- Parmesan
- Branza Cheddar
- Fructe proaspete (mar verde, mar rosu, struguri albi, struguri negri, prune, caise)
- Fructe confiate (merisoare, stafide, caise)
- Mix de nuci
- Grisine cu prosciutto.

MENIU CUNUNIE

OPEN BAR1 36 Eur/Pers.

APERITIV

- Vodka: Smirnoff
- Whisky: J&B & Ballantines
- Gin: Gordons
- Lichior: Baileys
- Campari
- Martini Bianco

LONG DRINKS & WINE

- Whisky apple/cola
- Gin Tonic (gin, apa tonica, lamaie)
- Campari Orange (Campari, portocala, suc de portocale)
- Vodka Apple / Orange
- Vin alb/roșu/rose: Aniversarium

SOFT DRINKS & COFFEE

- Apa plată/minerală - Dorna 0,75
- Sucuri naturale (Orange/Apple/Peach) 1Lt.
- Sucuri carbogazoase gama Coca-Cola (Coca Cola/Fanta/Sprite/Kinley) 1,25 Lt.
- Espresso / Cappuccino.

OPEN BAR2 44 Eur/Pers.

APERITIV

- Vodka: Smirnoff & Absolut
- Whisky: Johnnie Walker Red / J&B
- Gin: Gordons
- Lichior: Baileys
- Rom: Havana
- Campari
- Martini Bianco
- Aperol

LONG DRINKS & WINE

- Whisky apple/cola
- Cuba Libre (rom, coca cola, lime)
- Campari Orange (Campari, portocala, suc de portocale)
- Vodka Apple / Orange
- Vin alb/roșu/rose: Domeniul Greaca, Un vin de Poveste!

COCKTAILS

- Tom Collins (gin, suc de lamaie, sirop de zahar, apa minerala)
- Tequila Sunrise (tequila, suc de portocale, grenadine)
- Caipiroska (vodka, lime, zahar)
- Blue Sunrise (vodka, sprite, curacao)
- Aperol Spritz (Aperol, prosecco, apa minerala)

NONALCOHOLIC COCKTAILS

- Green Apple (lime, zahar brun, suc de mere, gheata)
- Sweet kiss (grenadine sirop, suc portocale rosii, suc portocale, gheata)

SOFT DRINKS & COFFEE

- Apa plată/minerală - Dorna 0,75
- Sucuri naturale (Orange/Apple/Peach) 1Lt.
- Sucuri carbogazoase gama Coca-Cola (Coca Cola/Fanta/Sprite/Kinley) 1,25 Lt.
- Espresso / Cappuccino.

MENIU CUNUNIE

LIMONADE BAR 10 Eur/Pers.

- Limonadă simplă
- Limonadă cu mentă
- Limonadă cu piure de fructe

DURATA: 6 ore.

SHOT BAR1 10 Eur/Pers.

- B52
- Kamikaze
- Sweet kiss

DURATA: 4 ore.

SHOT BAR2 14 Eur/Pers.

- B52
- Kamikaze
- Sweet kiss
- Tequila
- Jegermaister
- + 2 shout-uri fructate

DURATA: 4 ore.

CUNUNIE pe PAJIȘTE 500 Eur.

INCLUDE:

- Arcadă decorativă (metalică) cu aranjamente florale artificiale și pânză;
- Șampanie, Bomboane;
- Scaune albe Chiavari;
- Cover roșu/alb;
- Stâlpișori ornamentali.

SERVICII EXTRA

BERBECUȚ la PROȚAP – 650 Euro:

- Orez oriental cu migdale și stafide
- Salată de murături

PURCEL de LAPTE – 550 Euro:

- Cartofi copti la jar cu sos smântână și usturoi
- Salată de murături

Fruit bar – 10 Euro/Pers:

- Fructe proaspete de sezon
- Cantitate = 500 Gr./Pers.

TORT MonoPorție 5,5 Euro/Pers:

- Mousse de ciocolată Krantz

TORT de Prezentare 350 Euro:

- Tort BUTAFFORIE.

HOSTESS:

- Gratuit = la peste 100 persoane
- 500 lei = la sub 100 persoane.

MENIU CUNUNIE

GRATUITĂȚI:

- Cameră de Lux în data evenimentului
- Șampanie: primire invitați/tort;
- Degustare 1 meniu: 2 persoane;
- Mix de fructe confiate, alune la mese;
- Mini-tartine: la peste 100 persoane;
- Hostess: la peste 100 persoane;
- Event planner dedicat;
- Set-up Restaurant și Terasă;
- Scaune & mese în funcție de zonă (piscină, restaurant);
- Aranjamente ornamentale din flori naturale: mese și prezidiu, 3 cilindri cu flori naturale;
- Numere de mese;
- Meniuri printate;
- Găzduire ședință foto & video pe domeniul privat al Conacului Greaca;
- Locuri parcare autoturisme, sistem supraveghere video.

BINE de ȘTIUT

- Capacitatea restaurantului este de 100 invitați la care se adaugă încă 200 locuri disponibile pe terasă (nu se percepe niciun fel de taxă pentru desfășurarea evenimentului în zona de terasă/restaurant).
- Piscina amenajată pentru eveniment dispune de 450 locuri.
- Se percepe o taxă de 1.000 Eur (pentru desfășurare eveniment la piscină).
- 10% tips perceput pentru personal (ospătari, barmani, bucătari etc).
- Avans I: 5.000 lei. Avans II: 15.000 lei in termen de 3 luni de la semnare contract.
- Contractul se semnează pentru un minim de 50 persoane pentru zona de terasă & restaurant și minim 150 persoane pentru zona de piscină.



+4 0755.100.385

Vă așteptăm cu drag!



Str. Ioanițescu 3, Greaca - Giurgiu



rezervari@domeniul-greaca.ro



www.Domeniul-Greaca.ro

