

2026

# MENIU NUNTĂ DUMINICĂ

**VARIANTA cu OPEN BAR INCLUS  
115 Eur/Pers.**

## ANTREU

- Rulou sunca de praga cu salata de cruditati
- Chiftelute de pui cu susan
- Rafaello de branzeturi tricolor
- Balotina de pui in crusta de mac
- Barcute de ardei cu crema fina de branza si masline
- Rulada de cascaval cu sunca
- Tartinuta umpluta cu icre de crap si lamaie
- Tarta cu mascarpone si salamuri fine
- Mix de masline negre si verzi

## PEȘTE

- File de salau in crusta de alune / migdale
- Piure de telina cu blue curacao si sos butter lemon

## SARMALE

- Sarmalute in foi de varza cu mamaliga, bacon, ardei si smantana

## MIXED GRILL

- Ceafa de porc la gratar
- Pulpa de pui dezosata marinata in vin la gratar
- Garnitura: cartofi taranesti / cartofi cu rozmarin
- Trio de varza alba, rosie si morcovi
- Piure de dovleac

## OPEN BAR

### 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, suc de portocale, portocala)
- Vodka Apple / Orange
- Vin alb/rosu/rose: Caii de la Letea Vol. I

### SOFT DRINKS & COFFEE:

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

# MENIU NUNTĂ

## DUMINICĂ

### VARIANTA 1

77 Eur/Pers.

#### ANTREU

- Rulada de spanac, crema de branza si ardei rosu
- Vol - au - vent cu mix de icre
- Pandispan cu mousse de ficat de pui
- Aspic de pui cu hrean
- Tarta de mascarpone si salamuri vanatoresti
- Turkey cake in crusta de migdale si susan
- Bulgaras de branzeturi fine si sos pesto
- Buchetiera de legume fresh

#### PEȘTE

- Pastrav file cu piure de sfecla rosie, sos butter lemon servite cu noisette legume

#### SARMALE

- Sarmalute traditionale in foi de varza, mamaliga, smantana, crumble de jambon si ardei iute

#### FEL PRINCIPAL

- Pulpa de pui gratinata
- Cotlet de porc in sos de vin
- Cartofi Dauphinoise
- Sos velutte si piure de dovleac
- Salata duo de varza alba si rosie

### 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 NUNTĂ

## DUMINICĂ

**OPEN BAR1**  
44 Eur/Pers.

### APERITIV

- Vodka: Smirnoff/ Absolut
- Whisky: J&B & Johnnie Walker Red Label
- Rom: Capitan Morgan white
- Cinzano Bianco/Rosso
- Lichior: Baileys
- Campari
- Gin: Gordons

### LONG DRINKS & WINE

- Whisky apple/cola
- Gin Tonic (gin, apa tonica, lamaie)
- Campari Orange (Campari, suc de portocale, portocala)
- Vodka Apple / Orange
- Vin alb/rosu/rose: Caii de la Letea Vol. 1 Sarica Niculițel

### SOFT DRINKS & COFFEE

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

**OPEN BAR2**  
55 Eur/Pers.

### APERITIV

- Vodka: Absolut & Cîroc
- Whisky: Johnnie Walker Black Label/ Bushmills
- Rom: Capitan Morgan Gold
- Cinzano Bianco/Rosso
- Lichior: Baileys
- Aperol
- Campari
- Gin: Gordons

### LONG DRINKS & WINE

- Whisky apple/cola
- Cuba Libre (rom, coca cola, lime)
- Gin Tonic (gin, apa tonica, lamaie)
- Hugo (prosecco, apa minerala, sirop de soc, lime, menta, gheata)
- Campari Orange (Campari, suc de portocale, portocala)
- Vodka Apple / Orange
- Aperol spritz (aperol, prosecco, apa mineral, gheata, portocala)
- Vin alb/rosu/rose: Domeniul Greaca, Un vin de Poveste!

### COCKTAILS SHOTS | DURATA: 2 ORE

- Kamikaze flavoured (vodka, fresh lămâie, triplu sec, arome)

### 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 0,75 Lt. (San Pellegrino/ Acqua Panna)
- Sucuri naturale 1Lt. (Orange/Apple/ Cranberry/Peach)
- Sucuri carbogazoase gama Coca-Cola (Coca Cola/Fanta/Sprite/Kinley) 0,5 Lt.
- Espresso / Cappuccino.

# MENIU NUNTĂ

## DUMINICĂ

### 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 NUNTĂ

## DUMINICĂ

### GRATUITĂȚI:

- Apartament de Lux (cu terasă) în noaptea evenimentului;
- Ciorbă potroace în ziua următoare, pentru cei cazați;
- Degustare meniu: 2 persoane;
- Șampanie: primire invitați/tort;
- Mix de fructe, 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

