

2026

MENIU NUNTĂ

SÂMBĂTĂ

VARIANTA 1
82 Eur/Pers.

VARIANTA 2
93 Eur/Pers.

ANTREU

- Diplomat de icre cu lime
- Branzeturi Quattro Formaggi in crusta de alune
- Biscuite de pui cu glazura de spanac
- Rulada de pui cu muschi de porc la interior in mantie de jambon
- Pandispan de spanac, cu crema de branza si somon fume
- Parfait din ficat de pui cu mousse de caise
- Pork cake cu mix de seminte la cuptor si reductie de pomodoro si ierburi aromatice
- Mix masline
- Jeleu de legume

PEȘTE

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

SARMALE

- Sarmalute traditionale cu bacon crunch, mamaliguta asezonata cu verdeturi, smantana si ardei chilli

FEL PRINCIPAL

- Porcheta din ceafa de porc cu ciuperci
- Pulpa de pui la cuptor
- Budinca de cartofi si sos pomodoro
- Salata mediteraneana

ANTREU

- Terina de pui cu fistic in mantie de morcov
- Millefeuille de mousse de ton cu anchoise
- Branzeturi Quattro Formaggi in crusta de alune cu strugure la interior
- Balotina de pui in mantie de migdale
- Rulada de curcan cu porc invelita in jambon
- Panna Cotta de dovleac cu crumble de bacon si crema de branza
- Pate de ficat de pui cu crunch de alune coapte
- Ciuperci gratinate
- Papiote de legume fresh mix

PEȘTE

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

SARMALE

- Sarmalute duet (traditionale si foi de vita) cu curcan si mamaliguta asezonata cu verdeturi, bacon crunch, smantana si ardei chilli

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

MENIU NUNTĂ

SÂMBĂTA

VARIANTA 3
99 Eur/Pers.

CANDY BAR
190 Lei/Kg.

ANTREU

- Canape de mandarina cu somon gravlax cu ou de prepelita si icre de manciuria
- Cosulet de parmesan cu salata capresse
- Millefeuile cu mousse de ton si anchois
- Cake quatro formaggi cu struguri in crusta de fistic
- Piept de rata fumme pe pat de rucolla si dulceata de fructe de padure
- Diplomat de icre de crap cu jeleu de lime si portocala
- Balotina de pui cu fistic in mantie de ierburi aromatice
- Crevete tras la tigaie cu unt si usturoi

- 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

PEȘTE

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

SARMALE

- Sarmalute traditionale cu mamaliguta asezonata cu verdeturi, bacon crunch, smantana si ardei chilli

FEL PRINCIPAL

- Muschi de vita cu sos de vin rosu
- Jumari de rata cu sos brun si merisoare
- Bulgur cu legume coapte
- Salata de rucolla cu rosii cherry si parmezan

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

SÂMBĂTA

OPEN BAR1
44 Eur/Pers.

APERITIV

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

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 • Aperol
- Lichior: Baileys • 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

SÂMBĂTA

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 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

SÂMBĂTA

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 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 de 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

