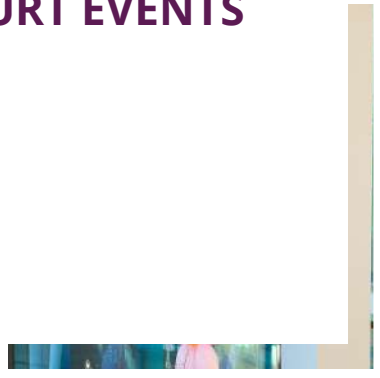




Oferta Botez
GREEN COURT EVENTS





Prezentare

Amplasat în nordul Bucureștiului, vis a vis de Mall Promenada, prin serviciile de înaltă calitate și designul inovator, vă oferim un nou concept pentru evenimentele speciale din viața dumneavoastră.

Strada Gara Herăstrău, numărul 4, sector 2



Condiții de contractare

Garanția rezervării se oferă în momentul semnării contractului de servicii.

Modalitate de plată:

Pentru rezervarea zilei solicitate se percepe un avans de 500 de euro.

Restul sumei de plată pentru serviciile prestate se va achita la sfârșitul evenimentului.

Set Meniu I

Gustare

Tartar de somon fume cu capere pe felie de lamaie
Salata de pui cu mango si avocado
Pastrama din piept de pui
Salami Milano
Jambon umplut cu salata Waldorf
Pate de pasare cu coniac pe ardei gras
Rosie umpluta cu branza de capra si ricotta
Swaiteer si Masline marinate

Peste

File de Salau la cuptor cu marar si boabe de piper rosu
servit cu garnitura de cartofi nature, legume Julienne si broccoli

Grill

Ceafa de porc si piept de pui la gratar
servit cu cartofi taranesti si salata de varza alba si rosie sau muraturi

Pret: 30 euro + tva / persoana



Set Meniu II

Gustare

Somon fume cu capere pe felie de lamaie, Macrou afumat
Salata de pui cu mango si avocado
Salami Milano
Jambon umplut cu salata Waldorf
Rosie umpluta cu branza de capra si ricotta
Swaite si masline marinate

Peste

Dorada la cuptor cu sos de lamaie si capere
servit cu broccoli si legume julienne sotate in unt

Grill

Rulada din Piept de curcan la cuptor cu sos de vin si Medalion din file de Porc,
piure de cartofi cu trufe si salata duet de varza alba si varza rosie

Pret: 35 euro + tva / persoana



Set Meniu III

Gustare

Tartar somon fume cu capere pe felie de lamaie,

Macrou afumat,

Salata de pui cu mango si avocado

Piept de rata afumat cu portocale,

Salami Milano,

Pastrama din piept de pui,

Jambon umplut cu salata Waldorf,

Mozzarella buffala si Rosie marinata in ulei de masline

Cascaval de Oaie si masline marinate

Peste

Dorada sau Somon servit cu sos de lamaie

Garnitura de legume grigliate, asezonate cu Ulei de masline extravirgin

Cartofi Cocote sotati cu rozmarin

Grill

Propunerea specialistilor: Pentru o petrecere reusita si pentru a va asigura ca invitatii

Dumneavoastra sunt pe deplin multumiti,

va recomandam un bufet defasurat pe parcursul a doua ore, asistat de catre un bucatar care va
felia in fata invitatilor dvs.

urmatoarele preparate Gurmand:

Curcan la cuptor

Porchetta (rulada din pulpa de porc umpluta cu mirodenii)

Pulpa de vitel

Carnaciori proaspeti de casa

Acompaniate de cartofi la cuptor, salata de varza, muraturi, ardei kapia

Pret: 40 euro + tva / persoana



Meniu Bufet I

Rece:

Platou cu peste afumat:

Somon marinat, Somon afumat, Anghila afumata, Pastrav

Platou cu Legume la gratar

(Dovlecei, Vinete, Ardei gras, Ciupercute, Anghinare, Rosii)

asezonate cu ulei de masline si parmezan

Platou cu branzeturi Romanesti, Italienesti si Frantuzesti

asezonate cu nuci, alune si struguri

Salate

Salata de cruditati cu nuci si creveti, Salata de pui cu mango si avocado

Salata de Andive cu sos de mustar, Salata greceasca, Salata Caesar

Salate simple: rosii, ardei gras, castraveti, ceapa, salata Lolo Rosa/Bionda

Bufet Cald

Rulada de pui cu spanac si sos alb

Cotlet / Ceafa de porc, Carnaciori proaspeti

Salau cu sos de lamaie si capere

Garnituri

Cartofi la cuptor cu Rozmarin

Risotto cu ciuperci

Legume la gratar

Pret: 35 euro + tva / persoana

Meniu Bufet II

Rece

Selectie de Sushi Rolls (Maki, Sashimi, California)

Platou mix de fructe de mare si peste afumat

Platou cu branzeturi locale si internationale

Buffalo Mozzarella cu rosii

Legume de sezon la gratar

Salate mixte

Cocktail Gamberini, Salata de ciuperci, Salata Caesar, Salata greceasca

Salata de varza alba si rosie, Salate simple:

rosii, castraveti, ardei gras, salata, porumb, ceapa si cubulete de branza

Hot Buffet

Gratar mix (ceafa de porc, pulpe de pui dezosate, mici si carnaciori afumati)

Somon cu sos de lamaie si capere

Conopida gratinata, Cartofi alla Campagnola, Legume la Abur

Live Pasta Station (Penne, Spaghetti & Farfalle cu Carbonara, Arabiatta, Salmone)

Desert

Fructe intregi si feliate

Pret: 36 euro + tva / persoana

Pachet de Bauturi

16 euro + tva / persoana
consum nelimitat pe durata evenimentului

Sampanie la intampinare si la Tort

Spirtoase

J&B, Rom, Vodka, Gin, Martini, Campari, Bailey's

Cocktail-uri

Cu alcool din bauturile spirtoase de mai sus

Fara alcool pe baza bauturilor din meniu

Bere si vin

Bere cu si fara alcool

Vin alb si rosu Aurelia Visinescu

Soft drinks

Apa minerala sau plata

Sucuri naturale - portocale, grapefruit, piersici, mere, visine

Produce Pepsi - Cola, Apa tonica

Coffee - Tea

Espresso, Capuccino

Selectii de ceai



Va asteptam!

