



On. Set

THE DELICIOUS THRILL

PACHET NUNTA PALATUL SNAGOV

On-Set

MENIU NUNTA PALATUL SNAGOV – 110euro/persoana



PRIMIRE OASPETI

*Macaroons & Prosecco (welcome)
Display de fructe proaspete*

GUSTARE RECE

*File de somon afumat pe blinii cu sos de iaurt si marar,
Vol au vent cu pastrav afumat, nuci, busuioc si ceapa verde,
Pate de ficat de pasare cu aroma de vin de Porto
Terina din piept de curcan cu ficat si ciuperci
Rulada de cascaval si branza cu brunoise de ardei
Caprese- mozzarella, rosii, busuioc proaspat si ulei de masline,
Masline verzi si negre
Trio de salate cu otet balsamic*

PESTE

File de somon cu sos de vin alb si chives, sparanghel infasurat in bacon si sote de ciuperci pleurotus

PREPARAT TRADITIONAL

Duo de sarmale – in foi de vita cu smantana & in foi de varza cu costita crocanta, mamaliguta si ardei iute

MIXED GRILL

*Muschiulet de porc cu cimbru verde, piept de pui marinat cu ghimbir si usturoi,
cotlete de berbecut marinate cu ulei de masline si lime, servite cu sos quattro formaggi
Cartofi wedges, legume la gratar cu aceto balsamico
Salata asortata de sezon*

TORT PERSONALIZAT

On-Set

MENIU NUNTA PALATUL SNAGOV- PACHETE BAUTURI

PACHETE BAUTURI

Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat (10 ore), suplimentare 8 lei/persoana/ora

PACHET BAUTURI NEALCOOLICE

Sucuri naturale Santal 1 lt

portocale, grapefruit, mere, cranberry

Bauturi racoritoare carbogazoase 1.25 lt

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up Evervess tonic 1,25 lt

Apa plata 0,75 lt / apa minerala 0,75 lt

Cafea espresso / selectie de ceaiuri

PACHET BAUTURI ALCOOLICE

Prosecco

Jack Daniel's

Scotch J&B / Ballantines

Gin Gordon's

Bitter Campari

Vodca Absolut

Rom Bacardi

Martini Bianco & Rosso

Bailey's Irish Cream

Bere Tuborg Draught

Vin alb & rosu – un soi de vin alb si un soi de vin rosu, la alegere din

*ON SET Events Wine List**



On-Set

NUNTA PALATUL SNAGOV – SERVICII INCLUSE



SERVICII INCLUSE

*INCHIRIERE LOCATIE
SCAUNE CHIAVARI
SERVET ASORTAT,
FETE DE MASA
SUPPORTI NUMERE DE MASA
PERSONAL SERVIRE*

Personalul de servire (un ospatar la 20 persoane) este inclus in pachetul de eveniment in limita a 10 ore.

*PRETURI PREFERENTIALE ARANJAMENTE FLORARIA **IRIS***

TORT PERSONALIZAT

Compozitii propuse:

- mousse de ciocolata neagra cu mascarpone si fructe de padure*
- crema de vanilie cu zmeura*
- mousse de mascarpone cu visine*
- black & white cu fructe de padure si glazura de ciocolata*
- mousse de ciocolata cu profiterol*

NOTA:

Preturile mentionate nu includ TVA;

Clientul va transmite comanda ferma / numarul de persoane cu minimum 7 zile inainte de data evenimentului;

Preturile includ personalul care asigura serviciul (un ospatar /20 persoane) precum si ogistica completa necesara desfasurarii in bune conditii a evenimentului – mobilier, lenjerie, vesela, tacamuri, pahare;

Preturile includ degustarea meniului pentru 2 persoane; degustarea meniului va avea loc numai dupa semnarea contractului si plata avansului, cu maximum 3 saptamani inainte de data evenimentului;

Ora suplimentara ospatari - 35 lei / ospatar/ ora.

Suplimentare numar ospatari – 350 lei / ospatar.

On-Set

PACHETE OPTIONALE

PASS AROUND WELCOME COCKTAIL 29 lei / persoana

BRUSCHETA CU ROSII CHERRY, MOZARELLA SI BUSUIOC PROASPAT
BRUSCHETA CU PHILADELPHIA SI SOMON FUME
BRUSCHETA CU ROGOUT DE MASLINE VERZI SI NEGRE
BRUSCHETA CU PATE DE FICAT SI CEAPA CAMEL
BRUSCHETA CU MASCARPONE SI PROSCIUTO CRUDO
BRUSCHETA CU RATATOUILLE DE LEGUME

LIVE BBQ

BERBECUT LA PROTAP – 1 buc * 28-30 kg - 1800 lei

PURCELUS LA PROTAP – 1 buc * 50-60 kg - 1800 lei

VITEL LA PROTAP – 1 buc * 70 - 80 kg - 3500 lei

PURCEL DE LAPTE LA CUPTOR – 1 buc * 8-10 kg - 700 lei

Preturile includ muraturi asortate, salata de varza alba cu marar, salata coleslaw, salata asortata de sezon

MENIU COPII 79 lei/persoana

SERVICIUL 1 – chiftelute de pui, pui Shanghai, cascaval natur, rosii cherry, castraveti, ardei gras

SERVICIUL 2 – cascaval pane, piept de pui la gratar, cartofi prajiti Salata de rosii Tort

STATIE PRAJIT MIX DE ALUNE & FONDUE DE CIOCOLATA - 19 lei / persoana

NARGHILEA (3 BUC) – 700 lei(4 CUTII AROME DIFERITE & CONSUMABILE)

CANDY BAR

MACAROONS 160 lei/kg (60 buc/kg)

CUP CAKES 70g - 7 lei / buc

crema de vanilie cu ghimbir, crema de cirese, crema de ciocolata cu portocale, crema de menta, crema de fistic

PAVLOVA CU PIERSICI SI CREMA DE CIOCOLATA ALBA – 8 lei/buc

TIRAMISU CU CAPSUNI – 7 lei/buc

TRIFLE CU SPUMA DE CIOCOLATA AMARUIE, VISINE SI

CIPSURI DE CIOCOLATA – 8 lei/buc

PANNA COTA CU PORTOCALE SI FISTIC – 7 lei/ buc

SPUMA DE CIOCOLATA CU MINI MACAROONS – 8.50 lei/buc

CAPSUNI GLASATI CU CIOCOLATA – 65 lei/kg



On-Set

KFZ Events Wine List



*** *KFZ Events Wine List***

VIN ALB

Vinarte – Classic Riesling Italian Dealu Mare DOC – sec
Miastru Sauvignon Blanc – Crama Oprisor – sec
Prahova Valley – Feteasca Alba / Sauvignon Blanc - demisec

VIN ROSE

Vinarte – Classic Rose – sec
Miastru Sauvignon Blanc – Rose – sec
Prahova Valley Reserve – Rose - demisec

VIN ROSU

Vinarte – Classic Merlot Dealu Mare DOC – sec
Miastru Merlot – Crama Oprisor - demisec
Prahova Valley Reserve –Merlot - sec



THE DELICIOUS THRILL

Irina Stoicescu
Event Manager

Telefon: +40745 654 588

E-mail: irina.stoicescu@on-set.ro

Marian Cernat
Operations Manager

Telefon: +40745 277 640

E-mail: marian.cernat@on-set.ro

Web: www.on-set.ro

www.bucharestfilmstudios.com

Adresa: 1st Studioului Street, Buftea, Ilfov, 070000

