



On. Set

THE DELICIOUS THRILL

Pachete Meniu Conacul Serghiescu

NOTA

Preturile mentionate nu includ TVA 5%;
Clientul va transmite comanda ferma / numarul de persoane cu minimum 7 zile inainte de data evenimentului;
Preturile includ personalul care asigura serviciul precum si logistica completa necesara desfasurarii in bune conditii a evenimentului -vesela, tacamuri, pahare;

MENIU – 50 € /Persoana



GUSTARE RECE

Floare salam sibiu, emmenthaler, maslina umpluta,
Emmenthaler cu mix de masline
De pui cu alune
Salata de icre pe crackers
Cornet pancetta cu salata crocanta de legume
Cosulet umplut cu rougute de masline
Trio de salate cu reductie de aceto balsamico

PESTE

File de pastrav servit si sos de patrunjel cu lime
Millefeuille de legume frantuzesti

PREPARAT TRADITIONAL

Sarmalute in foi de varza
Servite cu bacon,
Mamaliguta, smântâna si ardei iute

MIXED GRILL

Piept de pui crusta de ierburi si muschiulet de porc
Servite cu cartofi copti cu rozmarin sos de
Salata de sezon

TORT PERSONALIZAT

- 1.mousse de ciocolata cu profiterolt
- 2.mousse de ciocolata neagra cu mascarpone si fructe de padure
- 3.crema de vanilie cu zmeura
- 4.mousse de mascarpone cu visine
- 5.black & white cu fructe de padure si glazura de ciocolata

MENIU – 60 € /Persoana



GUSTARE RECE

Mousse De Branza cu fulgi de migdale si rodie
Prosciutto Di Parma Con Grisinni
Roast Beaf cu crema de hrean
Mousse de patrav afumat cu chives pe crackers
Capresse (Mozzarella, Rosie, Busuioc)
File de somon afumat pe blinii cu sos de iaurt si marar
Trio de Salate cu reductie de aceto balsamico

PESTE

File de somon la gratar cu sos de vin alb chives, risotto cu fulgi de migdale si rosii confiate

PREPARAT TRADITIONAL

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

MIXED GRILL

Mix Grill - Piept de pui cu ierburi de provance, cotlet de berbecut, muschiulet de porc si sos barbeque cu Legume la gratar cu reductie de acceto balsamic
Salata de sfecla rosie si hrean

TORT PERSONALIZAT

- 1.mousse de ciocolata cu profiterolt
- 2.mousse de ciocolata neagra cu mascarpone si fructe de padure
- 3.crema de vanilie cu zmeura
- 4.mousse de mascarpone cu visine
- 5.black & white cu fructe de padure si glazura de ciocolata

MENIU – 69 € /Persoana



GUSTARE RECE

Cocktail de creveti cu sos Calypso
Terina de foie gras cu dulceata de mango
Caracatita marinata pe trio de salate
File de somon fume cu oua de prepelita si capere
Terina din piept de curcan cu ciuperci si alune de padure
Mousse de gorgonzolla si cirese confiate, masline verzi si negre,
Trio de Salate cu reductie de aceto balsamico

PESTE

File de lup de mare cu sos medieranean pe pat de sparanghel cu rosii cherry si broccoli

PREPARAT TRADITIONAL

Sarmalute de curcan in foi de vita, bacon crocant, smantana, mamaliguta gratinata cu parmesan

MIXED GRILL

Mixed grill – piept de curcan, medalion din muschi de vita, servite cu sos demiglance, felioare de cartofi la cuptor cu aroma de trufe si salata verde cu Lamaie

TORT PERSONALIZAT

- 1.mousse de ciocolata cu profiterolt
- 2.mousse de ciocolata neagra cu mascarpone si fructe de padure
- 3.crema de vanilie cu zmeura
- 4.mousse de mascarpone cu visine
- 5.black & white cu fructe de padure si glazura de ciocolata

MENIU BAUTURI-OPEN BAR

consum nelimitat in intervalul orar contractat

PACHET #1 - 8€

Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere,cranberry
Bauturi racoritoare carbogazoase Coca-Cola, Coca
Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes
Apa plata / Apa minerala
Cafea espresso Julius Meinl / Cappucino / Caffe Latte

PACHET #2 - 11€

Vin Spumat Brut
Scotch J&B / Ballantines
Gin Gordon's
Bitter Campari / Aperol
Absolut Vodka
Martini Bianco & Rosso
Vin Alb, Rosu & Rose

PACHET #3 - 16€

Prosecco
Jack Daniel's
Scotch J&B / Ballantines
Gin Gordon's
Bitter Campari / Aperol
Vodca Absolut
Rom Bacardi
Martini Bianco & Rosso
Bailey's Irish Cream
Bere Tuborg
Vin Alb, Rosu & Rose



MENIU BAUTURI-OPEN BAR

consum nelimitat in intervalul orar contractat



PACHET LONG DRINK'S #4 - 1€/PEROANA

Aperol Spritz 250ml (Aperol, Prosecco, apa minerala, portocala)

Aperol Soda / Tonic 250ml (Aperol, apa minerala/apa tonica, lime)

Cuba Libre 250 ml (Rom Bacardi, Cola, lime)

Gin & Tonic / Soda 250 ml (Gin, apa tonica, lime)

Campari Orange/Soda/Tonic 250ml(Campari, suc de portocale / apa minerala / apa tonica)

Hugo 200 ml (Prosecco, Menta, Lime, Sirop de Soc, Apa minerala

Vodka Oraange/Tonic/Soda/Cranberry

Whisky Cola/Tonic/Soda

PACHET CLASIC COCKTAIL #5 - 2€/PERSOANA

Caipiroska flavour (Vodka , zahar brun, lime, Mixer Flavour/Capsuni /Fructul Pasiunii

Daiquiri 250 ml (Rom, lime, sirop de zahar)

Tequila Sunrise 250 ml (Tequila, suc portocale, grenadine)

Cosmopolitan 120 ml (Vodka, Triplu sec, suc cranberry, lime)

Mojito250 ml (Rom, Menta, Zahar Brun, lime)

Campari Mojito 250 ml (Campari, Menta Zahar Brun, lime)

Sour Cocktails 200 ml (Suc de lamaie, Sirop de zahar – la alegere: whisky, vodka, rom, gin)

Old Fashioned 200 ml (Bourbon whiskey, Angostura, Zahar brun, Coaja de portocala)

Lynchburg Lemonade 250 ml (Jack Daniel's, Triplu sec, suc lamaie, 7 up, sirop de zahar)

NON -ALCOOLIC COCKTAILS

Green Apple (apple juice, cinnamon, lime, brown sugar)

Cherry Dream (cherry juice,lemon juice,kinley)

Shirley Temple (sprite , cherries, grenadine)

Taxa de dop:

Pentru servirea pachetului de bauturi alcoolice adus de client, se va percepe o taxa de servire de **3,5€/persoana;**

Pentru servirea intregului pachet de bauturi adus de client, se va percepe o taxa de servire de **5€/persoana;**

NOTA MENIU:

Preturile sunt exprimate in euro si nu contin TVA(5%pentru bauturi nealcoolice si produsele culinare si 19% pentru servicii si bauturi alcoolice, plata se va face in lei la cursul interbancar euro – leu la data emiterii facturii.

- preturile sunt calculate conform sortimentelor si cantitatilor de produse clar definite in oferta;
- orice modificare a structurii pachetului ofertat (sortimente de produse, numar de portii) va atrage dupa sine o modificarea pretului de vanzare;

Clientul va trimite comanda ferma cu numarul de persoane cu 10 zile inainte de eveniment si transa 2 de avans reprezentand 40% din valoarea contractului semnat.

- servirea produselor / preparatelor culinare se va face in vesela de portelan,
- oferta include transportul la locatia clientului, personalul care asigura serviciul si logistica completa, necesara pentru buna desfasurare a evenimentului – vesela, tacamuri, pahare.
- oferta nu include mobilierul pentru servirea mesei in locatie

Preparatele produse in unitatea noastra pot contine ingrediente potential alergene, cum ar fi: gluten, crustacee si moluste, peste, susan, lupin si produse derivate din acestea si dioxid de sulf sau sulfiti.

Toate preparatele produse in unitatea noastra pot contine urme ale ingredientelor potential alergene.

CONTACT

Octavian Maftei | Manager

Telefon: +40 0737.517.404

E-mail: octavian.maftei@on-set.ro / www.on-set.ro

Adresa: *Strada Bratului nr 23, Bucuresti 020565*

Compania: *KFZ-MAG IMPEX*

Irina Catanus| Events Manager

Telefon: +40 0745.654.588

E-mail: irina.catanus@on-set.ro / www.on-set.ro

Adresa: *Strada Bratului nr 23, Bucuresti 020565*

Compania: *KFZ-MAG IMPEX*