

# ONE

## **Meniu Nuntă 2023 – TRADIȚIONAL** Saloanele Ludovic, Vert Lounge & Victoria

**69 euro/pers**

### **PACHET DE ÎNTÂMPINARE**

Șampanie

### **GUSTARE RECE**

Trendy cu Salată de țelină cu pui  
Canape cu cremă brânză casă  
Frigărui de chifteluțe tradiționale cu castravete  
Tartină cu icre crap și chives  
Terină de pui cu legume  
Turnuleț de roșii Cherry și telemea  
Coșuleț cu mousse de ficăței de casă a la Chef  
Trandafir salam Sibiu  
Bastonașe de legume fresh

### **GUSTARE CALDĂ**

Șalău aromatizat la cuptor, însoțit de orez auriu cu legume  
Sos Lemon Butter

### **SARMALUȚE TRADIȚIONALE**

Însoțite de mămăliguță, bacon, ardei iute și smântână

### **FEL PRINCIPAL**

Mix grill tradițional  
Ceafă marinată la grill & Pulpe dezosate  
Cârnăciori picanți  
Garnitură de cartofi copti la cuptor cu rozmarin proaspăt și Sos  
Demiglance  
Chifle albe & Chifle secară cu semințe

...

# ONE



## **TORTUL MIRILOR PERSONALIZAT & VIN SPUMANT**

Insula de fructe de sezon  
Mix alune și covrigei

### **OPEN BAR**

nelimitat alcoolice și non-alcoolice

Apă plată și minerală Dorna  
Cafea expresso, Cafea fără cofeină, Caffè latte, Cappuccino  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes  
Cappy (portocale, piersică, grapefruit, mere)  
Fuzetea (mango, fructe de pădure, lămâie, piersică)

Whisky Jameson, J&B, Ballantines  
Vodca Finlandia  
**LONG DRINKS:** Campari Orange, Gin tonic, Aperol tonic  
Crema Whisky  
Cuba Libre  
Vin alb/rose/rosu Cramele Sarica Niculițel, Recas  
Bere CARLSBERG & TUBORG, Bere Tuborg fără alcool

### **DIN PARTEA NOASTRA**

Fețe de masă diverse culori  
Cufăr DAR  
Scaune Chiavari  
Suporturi lumânări cununie  
Șevalet primire invitați  
Covor roșu primire  
Mese cocktail primire

\*\*\* Pretul contine TVA \*\*\*

# ONE

## **Meniu Nuntă 2023 – SILVER** Saloanele Ludovic, Vert Lounge & Victoria

**74** euro/pers

### PACHET WELCOME

Șampanie

### GUSTARE RECE

Salată Midinette pe pat de rucola

Drob de pui à la Chef

Mousse de ficat pe pat de jeleu

Raffaello din cremă brânză cu fulgi migdale

Terină de curcan cu prune confiate

Blinii cu spumă de somon

Canape cu icre și Chives

Ruladă de cașcaval cu brânză și struguri

Bastonașe legume

### GUSTARE CALDĂ

Duet de Somon & Șalău cu sos Teriyaki

Garnitură orez indian și roșii concasse

### SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE

Însoțite de mămăliguță, bacon și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Ruladă de pui bavareză și file de porc la cuptor

Garnitură de cartofi la cuptor cu rozmarin și sos Demiglance

Chifle albe & Chifle secară cu semințe

### Tortul Mirilor PERSONALIZAT

Insula de fructe de sezon

Mix alune și covrigei

⋮

# ONE



## OPEN BAR

nelimitat alcoolice și non-alcoolice

Apă plată și minerală Dorna

Cafea expresso, Cafea fără cofeină, Caffe latte, Cappuccino

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes

Cappy (portocale, piersică, grapefruit, mere)

Fuzetea (mango, fructe de pădure, lămâie, piersică)

Whisky Johnnye Walker Red Label, J&B

Vodca Finlandia, Smirnoff

**LONG DRINKS:** Campari Orange, Gin tonic, Aperol tonic

Cremă Whisky

Cuba Libre

Vin alb, Vin rosu, Vin rose Cramele Sarica Niculițel, Recas

Bere CARLSBERG & TUBORG, Bere Tuborg fără alcool

## DIN PARTEA NOASTRĂ

Fețe de masă diverse culori

Cufăr DAR

Scaune Chiavari

Suporturi lumânări cununie

Sevalet primire invitați

Covor roșu primire

Mese cocktail primire

\*\*\* Pretul contine TVA \*\*\*

# ONE

## **Meniu Nuntă 2023 – GOLD** Saloanele Ludovic, Vert Lounge & Victoria

**76 euro/pers**

### **PACHET WELCOME**

Șampanie

### **GUSTARE RECE**

Rulou de somon cu mousse de branză Philadelphia  
Mușchiuleț de porc cu prune uscate marinate în Armagnac  
Pate de casă cu fulgi de migdale prăjite  
Mousse de ton cu avocado  
Ruladă de cașcaval cu merișoare a la Chef  
Terină de pui cu brunoise de ardei  
Bocconcini cu roșii cherry și sos pesto  
Crostini cu Prosciutto di Parma  
Bastonașe de legume fresh

### **GUSTARE CALDĂ**

Doradă la cuptor pe pat de legume asiatice  
Sos Lemon Butter cu chives

### **SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE**

Însoțite de mămliguță, bacon și ardei iute și smântână

### **FEL PRINCIPAL**

Involtini de curcan cu spanac și mușchiuleț de porc cu ierburi de  
Provence  
Garnitură de cartofi gratinați  
Sos Porto  
Salată iceberg cu lămâie  
Chifle albe & Chifle secară cu semințe

### **TORTUL MIRILOR PERSONALIZAT & VIN SPUMANT**

Insulă de fructe de sezon  
Mix alune și covrigei



# ONE



## OPEN BAR

nelimitat alcoolice și non alcoolice

Apă plată și minerală Dorna  
Cafea expresso, Cafea fără cofeină, Caffe latte, Cappuccino  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes  
Cappy (portocale, piersică, grapefruit, mere)  
Fuzetea (mango, fructe de pădure, lămâie, piersică)

Whisky J&B, Johnnie Red Label  
Vodca Finlandia & Absolut  
Cinzano Alb & Rosu  
**LONG DRINKS:** Campari Orange, Gin tonic, Aperol tonic  
Cremă Whisky  
Cuba Libre  
Vin alb, Vin rosu, Vin rose Cramele BUDUREASCA fume  
sau Recas Castel Huniade  
Bere CARLSBERG & TUBORG, Bere Tuborg fără alcool

## DIN PARTEA NOASTRĂ

Fete de masă  
Cufăr DAR  
Scaune Chiavari  
Suportți lumânări cununie  
Șevalet primire invitați  
Covor roșu primire  
Mese cocktail primire

\*\*\* Pretul contine TVA \*\*\*

# ONE

## Meniu Nuntă **ULTRA ALL INCLUSIVE 2023** Saloanele Ludovic, Vert Lounge & Victoria

**77 euro/pers**

### **PACHET WELCOME**

Șampanie și pișcoturi

### **GUSTARE RECE**

Salată Midinette pe pat de rucola  
Meat cake cu susan  
Mousse de ficatei cu jeleu de fructe de pădure  
Canape cu icre crap și Chives  
Drob de pui a la Chef  
Trio de brânzeturi fine cu strugure  
Crostini cu Prosciutto di Parma  
Frigăruie cu roșii cherry și bocconcini  
Decor de legume fresh

### **GUSTARE CALDĂ**

File de șalău în crustă de verdețuri servit cu orez Indian și morcov baby  
Sos Lemon Butter

### **SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE**

Însoțite de mămliguță, bacon și ardei iute

### **FEL PRINCIPAL**

Ruladă de pui cu ciuperci și ceafă marinată  
Garnitură de cartofi aromatizați cu rozmarin  
Salată de varză bicoloră  
Sos Brun  
Chifle albe & Chifle secară cu semințe



# ONE



## **TORTUL MIRILOR PERSONALIZAT & VIN SPUMANT**

Insulă de fructe de sezon  
Mix alune și covrigei

### **OPEN BAR**

nelimitat alcoolice și non-alcoolice

Apă plată și minerală Dorna  
Cafea expresso, Cafea fără cofeină, Caffè latte, Cappuccino  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes  
Cappy (portocale, piersică, grapefruit, mere)  
Fuzetea (mango, fructe de pădure, lămâie, piersică)

Whisky Johnnie Walker & Ballantines  
Vodca Finlandia, Smirnoff  
Martini Fiero

**LONG DRINKS:** Campari Orange, Gin tonic, Aperol tonic  
Cremă Whisky  
Cuba Libre

Vin alb/rose/rosu Sarica Niculitel, Recas  
Bere CARLSBERG & TUBORG, Bere Tuborg fără alcool

### **DECOR COMPLET**

Fețe de masă diverse culori & Șervete  
Esarfe decorative  
Cufăr DAR  
Scaune Chiavari  
Suporturi lumânări cununie  
Șevalet primire invitați  
Covor roșu de primire  
Mese cocktail de primire  
Pahare miri și nași  
Aranjamente Florale Paper Arts





# ONE

## Meniu Nuntă 2023 – PLATINUM

Saloanele Ludovic, Vert Lounge & Victoria

**79 euro/pers**

### PACHET WELCOME

Șampanie  
Canape cu icre negre și roșii

### GUSTARE RECE

Tartar de biban cu muguri de pin  
Bresaola pe pat de rucola și parmezan  
Piept de rață afumat cu ananas  
Creveți Panko  
Terină de brânză de capră cu spanac  
Tartar Somon  
Zucchini Mediteraneo  
Măsline Kalamata  
Decor de flori comestibile

### GUSTRARE CALDA

File de ton rosu cu sparanghel și șos Olandez  
Mix salată Vinegret

### SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE

Însoțite de mămliguță, bacon și arde iute

### FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită cu foie gras și crevete Black Tiger  
Garnitură de cartofi gratinați cu broccoli  
Salată de sfeclă cu hrean  
Chifle albe & Chifle secară cu semințe

### TORTUL MIRILOR PERSONALIZAT & SPUMANTE

Fructe  
Mix alune & covrigei

⋮

# ONE



## **OPEN BAR**

Nelimitat alcoolice și non-alcoolice

Apă plată și minerală Dorna  
Cafea expresso, Cafea fără cofeină, Caffe latte, Cappuccino  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes  
Cappy (portocale, piersică, grapefruit, mere)  
Fuzetea (mango, fructe de pădure, lămâie, piersică)

Whisky Chivas, Bushmills  
Vodca Absolut Blue & Finlandia  
**LONG DRINKS:** Campari Orange, Gin tonic

Aperol spritz  
Cremă Whisky  
Cuba Libre

Hugo

Shot Tequila Jose Cuervo

Vin alb, Vin roșu, Vin rose Cramele Sarica Niculițel/Recas Castel  
Huniade

Bere CARLSBERG & TUBORG  
Bere Tuborg fără alcool

## **DIN PARTEA NOASTRĂ**

Fețe de masă diverse culori

Cufăr DAR

Scaune Chiavari

Suporturi lumânări cununie

Șevalet primire invitați

Covor roșu primire

Mese cocktail primire

\*\*\* Pretul contine TVA \*\*\*

# ONE

## Meniu Nuntă **ULTRA ALL INCLUSIVE LUXURY 2023** Saloanele Ludovic, Vert Lounge & Victoria

**89 euro/pers**

### PACHET WELCOME

Șampanie și patiserie fină

### GUSTARE RECE

Ruladă de somon cu mousse de brânză  
Mușchiuleț de porc cu prune uscate marinate în Armagnac  
Mousse de pate de casă cu fulgi de migdale  
Trio de brânzeturi fine cu strugure  
Ruladă de cașcaval cu merișoare  
Bocconcini cu roșii cherry și sos pesto  
Prosciutto con melone  
Crostini cu crème Philadelphia și cremă roșii  
Meat cake de pui cu crustă susan  
Phisalys & Valeriana

### GUSTARE CALDĂ

Somon file la cuptor pe pat de legume Wok  
*SAU*  
File Doradă mediteraneeană cu orez basmati și sparanghel la abur  
Sos Lemon Butter cu capere

### SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE

Însoțite de mămăliguță, bacon și arde iute  
*SAU*  
Pulpă de rață cu varză roșii înăbușită la cuptor

⋮

# ONE



## FEL PRINCIPAL

Involtini de curcan cu spanac și mușchiuleț de porc a la Chef cu piure de mazăre

*sau*

Mușchi de vită cu sos pepper verde cu Crevete Tiger

Tartă de cartofi, gratinată

Sos Porto

Salată Icerberg sau Salată sfeclă cu hrean

Chifle albe & Chifle secară cu semințe

## TORTUL MIRILOR PERSONALIZAT

Asortiment de fructe

Mix alune și covrigei

## OPEN BAR

Nelimitat alcoolice și non-alcoolice

Apă plată și minerală Dorna

Cafea espresso Kafune, Cafea fără cofeină, Cappuccino

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes

Cappy (portocale, piersică, grapefruit, mere)

Fuzetea (mango, fructe de pădure, lămâie, piersică)

Whisky Chivas Regal & Johnnie Walker Black Label

Vodca Absolut & Finlandia

Long Drinks: Campari Orange, Gin tonic

Aperol tonic

Cremă Whisky

Martini Fiero

Cognac Metaxa \*\*\*

Vin alb, Vin rosu, Vin rose Cramele Sarica Niculițel/Recas Castel

Huniade

Bere CARLSBERG & TUBORG

Bere Tuborg fără alcool

## SHOT & COCKTAILS BAR :

Tequila Shot & lime, Kamikaze, B52, Cuba Libre, Mojito, Hugo



# ONE



## **DECOR COMPLET**

Scaune Chiavari  
Fețe de masă diverse culori și eșarfe decorative  
Șervete diverse culori  
Farfurii suport Gold Line/Transparente  
Cufăr DAR  
Suporturi lumânări cununie  
Șevalet primire invitați  
Place carduri și meniuri personalizate  
Covor roșu de primire  
Mese cocktail primire  
Aranjamente florale artificiale pe mese și prezidiu  
Stâlpișori flori pentru intrare  
Arcadă flori artificiale



\*\*\* Pretul contine TVA \*\*\*