

Versailles

weddings & events

Noi, reunind pasiunea și experiența dobândită în servicii internaționale, suntem aici pentru a da formă și a concretiza fiecare dintre proiectele dumneavoastră.
Pentru că fiecare eveniment e unic: AL VOSTRU.

OFERTA VALABILA INCEPAND CU DATA DE 18 IANUARIE 2025

weddings



www.buonavista.ro

 versaillesweddings & events sibiu
buonavistacatering & banqueting

Versailles

weddings & events



Echipa noastră vine în întâmpinarea clienților săi prin soluții creative, prin calitatea produselor și serviciilor oferite, prin profesionalism, seriozitate, promptitudine în rezolvarea și satisfacerea tuturor necesităților.

Locația este concepută ca fiind un centru ce acoperă posibilitatea organizării oricărui tip de eveniment.

Este amplasată la doar un kilometru de Muzeul Civilizației Populare Astra pe drumul către Cisnădioara și se întinde pe o suprafață de peste 20.000 mp.

Dispune de doua locatii pentru evenimente de maxim 1500 persoane respectiv 180 persoane si un salon pentru 50 persoane, de o parcare privată păzită și supravegheată video de 3500 mp, de peste 4000 mp spații verzi, zone lunch, terase acoperite, ponton pe lac, piscină încălzită, spații de joacă pentru copii, terenuri de sport.

Salonul principal se întinde pe o suprafață de 1000 mp , dar se poate extinde până la 2000 mp (in funcție de numărul de persoane) și dispune de toate condițiile necesare organizării oricărui tip de eveniment.

Locația dispune de aer condiționat și căldură pentru orice anotimp.

Profesionalitatea, experiența și pasiunea pentru gastronomie, ne permite să vă propunem meniuri gustoase din bucătăria tradițională și din cea internațională servite de un personal cu un înalt grad de calificare, ce garantează un serviciu elegant, sofisticat și impecabil, în care fiecare proiect se transformă într-un eveniment perfect.

Calitatea și eficiența demonstrată a proiectelor noastre, implicarea și atenția la detaliu, preocuparea continuă pentru modernizare și perfecționare ne-au adus cel mai important capital: **încrederea clienților noștri.**

Vă așteptăm să ne contactați și să ne comunicați ce putem face pentru ca și dumneavoastră să deveniți unul dintre clienții noștri fideli.

PROMOȚII SPECIALE

REZERVĂ EVENIMENTUL TAU/ NUNTA VOASTRĂ PENTRU 2025

1. **NUNTA DUMINCA LA 220 LEI**

IN NOIEMBRIE, IANUARIE, FEBRUARIE (PACHET BAUTURI INCLUS)

PRETUL INCLUDE (EXEMPLU):

- A. - 50 LEI DISCOUNT - DUMINICA
- B. - 50 LEI DISCOUNT - NOIEMBRIE/IANUARIE/FEBRUARIE
- C. - 10 % DISCOUNT PENTRU AVANS IN SUMA
DE 70000 LEI - LA PISCINA si 35000 lei - LA PONTON

2. **Pachetul de băuturi inclus**

- Ianuarie, Februarie Aprilie, Mai, Octombrie, Noiembrie
- ORICARE VINERI/DUMINCA DIN AN
- IULIE – NUNTI PESTE 200 PERSOANE
- Spumant sec la primirea invitaților, Stella Artois (cu și fără alcool), Apă plată și minerală, Coca-Cola, Fanta, Sprite (0,5l), Suc natural, Cafea espresso Julius Meinl

3. **Reduceri speciale pentru alte evenimente:**

- 15% discount pentru botez sau următorul vostru eveniment la noi in locație.
- EVENIMENT/MAJORAT DE LA 200 LEI, CU PACHET BAUTURI INCLUSE

4. **Tarifele meniurilor de nuntă (în funcție de lună)**

- 345 lei / persoană: Ianuarie, Februarie, Aprilie, Mai, Octombrie, Noiembrie
- 355 lei / persoană: Iunie, Iulie, August, Septembrie

5. **Discounturi adiționale:**

SEPTEMBRIE – VINUL(Domeniul Bogdan) bonus la meniu

- 50 lei discount NUNTA - duminica
- 60 lei discount NUNTA - vinerea
- Extra 30 lei discount peste 400 de invitați
- LA PISCINA - avans de 18000,00 ron pana in 250 persoane si 30000,00 peste 250 persoane - discount de 5% din meniu sau 70.000 lei pentru un discount de 10%.
- LA PONTON - avans de 14000,00 ron - discount de 5% din meniu sau 35.000 lei pentru un discount de 10%.

BONUS: Abonament gratuit la piscină pentru un sezon.

Versailles

weddings & events

LA PISCINA



www.buonavista.ro

Versailles

weddings & events

LA PISCINA



www.buonavista.ro

Versailles

weddings & events

LA PONTON



www.buonavista.ro

Versailles

weddings & events

LA PONTON



www.buonavista.ro

Versailles

weddings & events

LA SALON



www.buonavista.ro

 versailles weddings & events sibiu
buonavista catering & banqueting

Versailles

weddings & events

LA SALON



www.buonavista.ro



Versailles

weddings & events

SERVICIILE NOASTRE

Nunta noaptea - 8 lei / persoana

Cununie civila sau religioasa - 2000 lei (locatie, scaune Chiavary, masa dreptunghiulara cu fata de masa de diferite culori , mese bistro, personal servire spumant si food fingers)

Nunta in aer liber (cost suplimentar) - 2500 lei

Lumini arhitecturale interior / exterior PAR – LED RGBWAUV - 800 lei

Scena (30/60cm inaltime) – 65 lei / mp

Schela cu lumini ambientale – 1000 lei

Laser 10w pentru dansul mirilor – 1000 lei

Camera Selfie 360° - 4 ore – 1000 lei / 6 ore – 1200 lei / 8 ore – 1500 lei

Videoclipuri nelimitate / QR code SHARING / Recuzita haioasa

Lumina ambientala / Platforma pentru 4-6 persoane

Pozitionare indoor sau outdoor

Ecran LED scena modular - La Piscina - 1500 lei (5m/4m, cablu HDMI, computer)

La Ponton - 1000 lei (4m/3m, cablu HDMI, computer)

Shevalet pe ecran LED 120 diagonala - 150 lei

Pachet FUM GREU - dansul mirilor - 1100 lei (doua masini, 4 artificii 2m - 30 sec)

- tort – 700 lei (fum greu cu o masina, 4 artificii 2m - 30 sec)

Artificii pentru masa tort - 70 lei (4 bucati)

Artificii vulcan suplimentar - 50 lei/bucata 2m, 30 sec.

Joc de artificii exterior - intre 2500 lei si 6000 lei (timp 3-5 min)

Casuta de cinste - intre 50 lei si 150 lei

Aranjament floral artificial - intre 50 lei si 200 lei

COLABORATORI

Dj **NICOLAE SCORVELCIU** (scena, sunet, lumini) – 0745430362

CANDY BAR /TORT

KUKIS - 0724808284

DOINA TOPOLOG - 0745609102

CASUTA DULCE - 0743991965

ARTIFICII

ARTIFICII PIRO VIO (joc artificii exterior) – 0740871572

ROYAL FIREWORK (artificii interior si fum greu) – 0735523534

FOTO /VIDEO

VIDEO CENTER - 0744641620

DANIEL COTOARA - 0721930223

COSMIN NICA - 0773774486

CANDY BAR / TORT / PRAJITURI

MANDRA - 0724139659

ARANJAMENTE FLORALE

LUXURY EVENTS DESIGN - 0763590631

PAPER FLOWER - 0740214166

PACHETE PROMOTIONAL

PACHET 1 SCENA + SCHELA CU LUMINA AMBIENTALA = **1400 LEI**

PACHET 2 SCENA + SCHELA CU LUMINA AMBIENTALA + ECRAN = **2000 LEI**

PACHET 3 SCENA + SCHELA CU LUMINA AMBIENTALA + LASER DANS MIRI + ECRAN LED + CAMERA 360 = **3500 LEI**

BONUS

NUNTA PESTE 300 PERSOANE LA PISCINA – SCENA SI SCHELA CU LUMINA AMBIENTALA

NUNTA PESTE 150 PERSOANE LA PONTON – SCENA SI SCHELA CU LUMINA AMBIENTALA

BOTEZ PESTE 100 PERSOANE – SCHELA CU LUMINA AMBIENTALA



Pachet de băuturi – 45 lei

Spumant sec la primirea invitatilor, bere Stella Artois cu și fără alcool, apă plată și minerală (la pet de 1,00 l), Coca Cola, Fanta, Sprite la 0,5l, suc natural, cafea espresso Julius Mainl

Pachet de băuturi 2 – 60 lei

Spumant sec la primirea invitaților, vin alb, rosu și rose Domeniul Bogdan – Organic Cuvee Christian, Bere Stella Artois cu și fără alcool, apă plată și minerală (la pet de 1,00l), Coca Cola, Fanta, Sprite la 0,5l, suc natural, cafea espresso Julius Mainl

Pachet de băuturi 3 – 100 lei

BARMANI INCLUȘI

Spumant sec la primirea invitaților, vin alb, rosu și rose Organic Cuvee Christian , Stella Artois cu și fără alcool, apă plată și minerală (la pet de 1,00l), Coca Cola, Fanta, Sprite la 0,5l, suc natural, cafea espresso Julius Mainl

COCKTAILS & LONG DRINCS & SPRITS

Classic Mojito (Rom, limes, menta, apa minerala, gheață)
Whisky JAMSON Sour (whisky, suc lamaie, sirop zahar, gheață)
Margarita (Tequila, Triplu sec, suc lamaie, gheață)
Americano (Campari, Gin, apa minerala, gheață)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, felie portocală, gheață)

Hugo (Prosecco, sirop soc, menta, limes, apa minerala, gheață)

Whisky Cola/RedBull (Whisky, Cola/RedBull, gheață)

Cuba Libre cu CAPTAIN MORGAN (Rom, limes, Cola, gheață)

Campari Orange /Tonic/Soda (Campari, suc portocale, gheață)

Gin Tonic BEEFEATER (Gin, apa tonica, limes, gheață)

Vodka ABSOLUT MIX (Vodka, nectar /Cola/RedBull, gheață)

Cogniac Jidvei Vinars

NON ALCOOLICE

Strawberry Mint (sirop capsuni, limes, menta, nectar Cranberry, gheață)

Virgin Tiki (sirop falernum, limes, apa tonica, gheață)

SHOTS

B52 (Kahlua, Carolans, triple sec)

KamiKaze (vodka , triple sec, lime)

Jagermeister

Tequila

MIX SHOTS

Băutura se serveste la discreție până la finalizarea evenimentului

Pachet de băuturi PREMIUM – 50 lei

Spumant sec la primirea invitaților, bere Stella Artois cu și fără alcool, apă plată și minerală (la sticla de 0,75ml), Coca Cola, Fanta, Sprite la sticla 0,25ml, suc natural gama Granini, cafea espresso Julius Mainl

Pachet de băuturi 2 – 70 lei

Spumant sec la primirea invitaților, vin alb, rosu și rose Domeniile Bogdan – Cuvee Experience, Bere Stella Artois cu și fără alcool, apă plată și minerală (la sticla de 0,75ml), Coca Cola, Fanta, Sprite la sticla 0,25ml, suc natural gama Granini, cafea espresso Julius Mainl

Pachet de băuturi 3 – 150 lei

BARMANI INCLUȘI

Spumant sec la primirea invitaților, vin alb, rosu și rose (butelie), Bere Stella Artois cu și fără alcool, apă plată și minerală (la sticla de 0,75ml), Coca Cola, Fanta, Sprite la sticla 0,25ml, suc natural gama Granini, cafea espresso Julius Mainl

COCKTAILS & LONG DRINCS & SPRITS

Classic Mojito (Rom, limes, menta, apa minerala, gheață)

Whisky CHIVAS Sour (whisky, suc lamaie, sirop zahar, gheață)

Margarita (Tequila, Triplu sec, suc lamaie, gheață)

Americano (Campari, Gin, apa minerala, gheață)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, felie portocală, gheață)

Hugo (Prosecco, sirop soc, menta, limes, apa minerala, gheață)

Whisky Cola/RedBull (Whisky, Cola/RedBull, gheață)

Cuba Libre BUMBU (Rom, limes, Cola, gheață)

Campari Orange /Tonic/Soda (Campari, suc portocale, gheață)

Gin Tonic MALFY (Gin, apa tonica, limes, gheață)

Vodka GREY GOOSE MIX (Vodka, nectar /Cola/RedBull, gheață)

Cogniac HENNESSY

NON ALCOOLICE

Strawberry Mint (sirop capsuni, limes, menta, nectar Cranberry, gheață)

Virgin Tiki (sirop falernum, limes, apa tonica, gheață)

SHOTS

B52 (Kahlua, Carolans, triple sec)

KamiKaze (vodka , triple sec, lime)

Jagermeister

Tequila

MIX SHOTS

Băutura se serveste la discretie pâna la finalizarea evenimentului

CINĂ NUPTIALĂ 1

345 lei – IANUARIE, FEBRUARIE, APRILIE, MAI, OCTOMBRIE, NOIEMBRIE

(BONUS PACHET 1 BAUTURI)

355 lei - IUNIE, IULIE, AUGUST, SEPTEMBRIE

50 lei - DUMINICĂ REDUCERE

60 lei – VINERI REDUCERE

100 – MIERCURI SI JOI REDUCERE

30 lei discount pentru nunțiile ce depasesc 400 persoane

GUSTARE RECE

Tartina cu piept de rata afumat si dulceata de ceapa 40g

Salata de vinete cu rosii 50g

Chiftelute 40g

Muschiulet Vanatoresc 30g

Ceafa afumata 30g

Tartina cu salam de sibiu si germeni de praz 30g

Tartina cu icre de hering si tartar de ceapa verde 35g

Chips din muschiulet de porc si spuma de sfecla cu hrean 40 g

Cascaval 40g

Telemea 40g

Crema de branza din burduf cu pesto de rosii 40g

Salata a la ruse pe tarta de cartofi 40g

Spiedini cu rosie cherry ,castravete si masline 30g

Cafea espresso Julius Meinl 10 g/55 ml

FELUL I

File de salau in crusta din fulgi de porumb, orez basmatic si sos remoulade 150g/150g/50g

SAU

File de salau la cuptor aromat cu ierburi de Provence,, lamaie

coapta si cartofi dulci 150g/150g/50g

FELUL II

Ciorba de rata, ciorba de vacuta cu ardei si smantana sau ciorba de porc a'la grec sau supa de gaina cu taitei 300 ml

FELUL III

Duo din rasol de porc cu pulpa de pui dezosata, piure de cartofi cu parmesan, ulei de masline cu verdeturi si reductie din vin rosu 300g/150g

FELUL IV

Sarmalute in foi de varza cu costita, mamaliguta si smantana 140 g/150 g/50 g

Cafea espresso Julius Meinl 10 g/55 ml

Paine 150 g





Versailles

weddings & events

CINĂ NUPTIALĂ 2

365 lei – IANUARIE, FEBRUARIE, APRILIE, MAI, OCTOMBRIE, NOIEMBRIE

(**BONUS PACHET 1 BAUTURI**)

370 lei - IUNIE, IULIE, AUGUST, SEPTEMBRIE

50 lei - DUMINICĂ REDUCERE

60 lei – VINERI REDUCERE

100 – MIERCURI SI JOI REDUCERE

30 lei discount pentru nunțiile ce depasesc 400 persoane

GUSTARE RECE – 12 piese la alegere

- Tacos cu guacamole 35g
- Rosie cherry invelita cu mozzarella, in crusta de verdeturi 35g
- Bruscheta cu crema de branza cu curry si crevete 35g
- Pachetele de primavara 25g
- Camembert cu coacaze rosii/cirese confiate 30g
- Somon afumat cu crema de branza cu marar pe pat de castravete 35g
- Rulada de chorizzo cu branza feta si strugure 40g
- Rulada din piept de pui si spanac 40g
- Pastrama de vita cu mar si hrean 30g
- Veggie cups cu tartar de somon si capere 30g
- Bruscheta cu pasta de masline si oregano 35g
- Cornet cu ficat de pasare 30g
- Boucheu cu tartar de midii afumate 35g
- Rafaelo de branza cu merisoare 40g
- Balotina din piept de pui cu telemea 35g
- Oreo cu farsa de sunca 30g
- Bruscheta cu ciuperci 30g
- Tortillas rolls cu vita si salsa de rosii 35g
- Muschiulet vanatoresc 30g
- Rulada din piept de porc 30g
- Ceafa afumata 30g

FELUL I 150/150g

Medalion Butterfish in crusta de susan negru cu brocoli , baby morcovi si lamaie coapta

SAU

Somon file cu conopida la cuptor si sos olandez

SAU

Lup de mare file cu rissoto si sos mediteranean

FELUL II 400ml

Ciorba de rata, ciorba de vacuta cu ardei si smantana, ciorba de fructe de mare, ciorba de porc a'la grec sau supa de gaina cu taiței 300 ml

FELUL III 150/150g

Pfeffersteak de porc cu cartofi aromati cu usturoi si patrunjel si sos de piper

SAU

Piept de porc caramelizat cu cartofi frantuzesti si sos de vin

SAU

Piept de curcan cu tarta de cartofi si sos de branza

SAU

Muschiulet de porc in crusta de verdeturi si alune cu ciuperci de padure si sos brun

FELUL IV 150/150g

File din muschiulet de porc marinat in sos brun, tarta de cartofi cu smantana si gorgonzola 150 g/120 g/30 g





Versailles

weddings & events

SAU

Live cooking (Perioada iunie-septembrie) 250/100g

Scoici in vin

Brate de caracatita cu verdeturi si rosii cherry

Antricot de vita Black Angus cu unt, rozmarin si usturoi

Piept de rata cu sos de citrice

Garnituri

Cartofi "smash"

Legume proaspete aromatizate la plita (telina, morcov, praz, dovlecel, rosii cherry)

Salata fresh cu rosii cherry

SAU

Bufet Cald (Perioada octombrie -mai) 200/150g

Carne de miel pe vatra

Ceafa de porc impanata cu usturoi, unsa cu mustar si verdeturi, ienibahar si chimen

Curcan la cuptor cu sos din unt, usturoi, rozmarin, portocale si curry

Garnituri

Cartofi copti in unt si cu pesto de verdeturi

Legume proaspete aromatizate la plita (telina, morcov, praz, dovlecel, rosii cherry)

Salata fresh cu rosii cherry

Salata din muraturi de casa

CINĂ NUPTIALĂ 3

385 lei – IANUARIE, FEBRUARIE, APRILIE, MAI, OCTOMBRIE, NOIEMBRIE

(**BONUS PACHET 1 BAUTURI**)

390 lei - IUNIE, IULIE, AUGUST, SEPTEMBRIE

50 lei - DUMINICĂ REDUCERE

60 lei – VINERI REDUCERE

100 – MIERCURI SI JOI REDUCERE

30 lei discount pentru nuntiile ce depasesc 400 persoane

GUSTARE RECE

Crachers cu pasta din branzeturi fine si smochina confiata 50g

Terina de cascaval in crusta de fistic si boabe de mustar 70 g

Wrap din somon fume, gorgonzola si lamaie 30 g

Crostini cu roastbeaf si spuma din unt glasat 35 g

Terina din fructe de mare si limette 70 g

Sparanghel la cuptor invelit in prosciutto crudo 30 g

Tartina cu jambon afumat si castraveciori murati 30 g

Spiedini din piept de curcan cu rosii cherry 35 g

Carpaccio din muschi de vita cu parmezan 30 g

Tarta cu crema din ficat de pui, salam vienez si ardei copt 35 g

Salata mixta cu reductie de otet balsamic 30 g

Spiedini cu rosie cherry si castravete 30 g

FELUL I

Somon glazurat cu pasta misto si chilly, chips de vinete si schampignioane sote 150 g/200 g





Versailles

weddings & events

FELUL II

Ciorba de rata, ciorba de vacuta cu ardei si smantana, supa de fructe de mare, ciorba de porc a'la grec sau supa de gaina cu taitei 300 ml

FELUL III

Beef filet cu foiegras escalop crackers, sos de vin si cartofi dulci 150 g
Mixt din salata iceberg, dressing de citrice si seminte de pin 100g

FELUL IV

Rulada de curcan cu sos gorgonzola, ulei de trufe si piure din sfecla rosie cu sparanghel 120 g/200 g

SAU

LIVE COOKING – preparatele se vor gati pe plita incinsa

Butterfish glasat cu miere si lamaie verde
Chiulota din vita Black Angus maturata
Chops de porc in sos de Jack Daniels
Pasta con pancetta in roata de parmezan

GARNITURI 200g

Garnitura de cartofi in coaja cu spuma de unt si verdeturi aromatate
Legume prospete juliene in ulei de masline, usturoi si rozmarin

Salate personalizate si diferite dressing-uri 100g

Cafea espresso Julius Meinl 10 g/55 ml
Chifle asortate 150 g

CINĂ NUPTIALĂ 4

435 lei - APRILIE, MAI, OCTOMBRIE, NOIEMBRIE

460 lei - IUNIE, IULIE, AUGUST, SEPTEMBRIE

50 lei - DUMINICĂ REDUCERE

60 lei – VINERI REDUCERE

100 – MIERCURI SI JOI REDUCERE

30 lei discount pentru nuntiile ce depasesc 400 persoane

APERITIV

(aperitivul va fi servit si in trecere printre clienti in tavi cu bauturi mixte și appetizer - tartine cu icre rosii si negre)

Spumant sec

Cocktail rossini (cu baza de capsuni)

Cocktail tropical fara alcool

Bere Stella Artois, Stella Artois FA

Coca-cola, Fanta, Sprite si Granini de portocale si piersici

Apa plata si apa minerala

(bautura se serveste la discretie pana la finalizarea evenimentului)



GUSTARE RECE

Fructe de mare (caracatita, midi, creveti imperiali, cozi de raci, sepie) in aspic si lime 50 g
Rulada Carpatina (cotlet, sunca, ardei) 30 g
Champignons cu pasta de gorgonzola si cireasa confiata 50 g
Tartar din somon fume 30 g
Vol au'vent umplut cu pasta de ciuperci si sos de smantana 50 g
Prosciutto crudo cu pepene galben 40 g
Rulada din muschi de vita cu piper verde 30 g
Rosii umplute cu salata "Waldorf" 100 g
Rulouri din piept de pui cu mandarine 50 g
Roastbeef "Marble" 100 g
Stridii cu pasta "ansuoa", legume in aspic si codita de marar 35 g
Turnulet din castravete cu crevete imperial inabusit, asezonat cu strugure negru 35 g

Cafea espresso Julius Mainl 10 g/55 ml

FELUL I

Butterfish file cu piure de avocado si clatite de cartofi 150 g/50 g/150 g

FELUL II

Supa crema "ambasador" sau consome London Dairy 300 ml

FELUL III

Medalion din muschi de vita si piept de curcan cu champignons, zucchini cu praf de oregano, conopida in unt brun si parmezan 120 g/200 g/70 g
Salata de varza rosie cu mere si dressing de smantana (smantana, maioneza, rucola, condimente)150 g

FELUL IV

Mixid grill (costite de miel cu rozmarin, frigarui din piept de curcan cu champignons si gogosari)170 g
Tarta din cartofi sote cu salata verde si sos de nuci 150 g

Cafea espresso Julius Mainl, cappuccino 10 g/55 ml
Chifle asortate 150 g

MENIU VEGETARIAN 330 lei / PERSOANA

APERITIV

Rosii umplute cu salata de vinete
Cartofi la cuptor cu crema de conopida
Spiedini din rosii cherry cu chiftelute de cartofi si cascaval afumat
Minitartine cu icre
Broccoli pane
Felii de dovlecei la cuptor cu busuioc si usturoi
Ardei umpluti cu pasta din branza si unt
Andive cu gorgonzola si nuci
Bulete din branzeturi speciale cu mac si rosii cherry
Legume proaspete (castraveti, masline)

FELUL I

Ciorba de legume proaspete cu ardei iute si smantana

FELUL II

Snitele de ciuperci si cascaval pane, cubulețe de cartofi cu praf de oregano, conopida in unt brun si parmezan

Salata verde cu rucola si sos de nuci

FELUL III

Mix grill (vinete, dovlecel, ardei, ciuperci)

Cartofi copti

MENIU LACTO-OVO-VEGETARIAN 330 lei / PERSOANA

GUSTARE RECE 450 gr

Spiedini cu mozzarella, rosii cherry si busuioc

Champignons cu pasta de gorgonzola si cireasa confiata

Rosie umpluta cu salata de vinete

Crochete de peste

Triunghiuri din cascaval si cascaval fume

Oua de prepelita cu sos pesto

Bulete din pasta de branza cu mac si susan

Tartine cu salata de icre

Tartine cu file de somon afumat si masline verzi

Vol au `vent umplut cu salata de ciuperci

Ciotole cu salata mixta (ardei colorant, castraveti, masline, salata verde)

FELUL I

File de salau , lamaie si sos tartar – 150 gr/200 gr

Ciorba de legume cu smantana si ardei uite – 300 ml

FELUL II

Salsa de legume si cartofi copti cu ricotta si parmezan

Salata de rosii cu telemea si otet balsamic

FELUL III

Somon la gratar cu sos olandez si orez basmatic cu baby morcovi – 140 gr/150 gr

Mixed green salad – 150 gr

Paine feliata 250 g



Continuarea nunții LA SALON, LA PONTON sau LA SALON (în funcție de disponibilitate)

Meniu

120 lei / persoană

**Ciorba de rata sau pui sau porc a'la grec sau supa de fructe de mare
Mixt grill - frigarui din piept de pui marinate in sos curry, buffalo short ribs cu sos tabasco si bere
neagra, chops de porc marinat - cartofi copti cu rosmarin si salata de sezon**

SAU

Gulas de vitel cu mamaliguta si muraturi de casa

Protap de porc sau miel (30-40/pers. – 2500 lei - Extra meniu)

Cafea espresso Julius Meinl 10 g/55 ml

Paine feliata 250 g

Set-up - inclus in pret

Mese rotunde de 180 Ø pentru maxim 12 persoane, mese de 16 sau 24 persoane

Mese dreptunghiulare pentru bufet

Scaune banqueting cu huse strech albe, scaune chiavary si fețe de masă la alegere

Servețele de stofă – diferite culori

**Mese de cocktail cu huse strech albe sau negre / fete de masa clasic diferite culori, subfarfuri la
alegere**

Pahare de vin alb, roșu, șampanie, pahare tumbler și sondă

Tacâmuri în stil englezesc de inox

Scrumiere de inox pentru terasă, tăvi de serviciu

Responsabilul de serviciu în sală (metre')

Bar terasa

Farfurioară de pâine/persoană sau coșuri de pâine

Schimb de farfurie la fiecare fel de mâncare

Felurile de mancare se pot servii la farfurie sau bufet

Personal de bucătărie și ospătari (1 osp. la două mese) sau extra cost 2 ospatari la doua mese

**Meniul și tipologia serviciului vor putea fi modificate în baza dorințelor dumneavoastră
cu până la 10 zile înaintea datei evenimentului.**

Tipurile de mâncare vor putea varia în funcție de anotimp.

**Cheff-ul bucătar este disponibil la o întâlnire pentru eventuale discuții, mai detaliate, pe
baza meniului.**

Prețul va fi modificat cu o valoare între 20 și 30 lei pentru fiecare an calendaristic.

Nunțile de noapte au un cost suplimentar de 10 lei / persoană.

**Dacă numărul de persoane confirmate cu șase zile înaintea datei de desfășurare a
evenimentului este inferior cifrei inițiale, conform ordinelor interioare ale societății, la numărul
de clienți rezultați în minus, se vor plăti de către miri 200 lei / persoană (la maxim zece persoane
pentru o nuntă cu pâna la 150 invitați iar 15 persoane pentru o nuntă mai mare de 250 de
invitați).**

**La confirmarea evenimentului, clientul va achita un avans de 5000 lei , sumă care se va
scădea din totalul evenimentului.**



Contra cost se poate degusta din produsele dorite de client pentru meniul de nuntă.

La Piscină - în cazul achitării unui avans de 18.000 lei până în 250 persoane și 30.000 lei peste 250 persoane, clientul va beneficia de un discount de 5% din meniu sau 70.000 lei pentru un discount de 10%.

La Ponton - în cazul achitării unui avans de 14.000 lei clientul va beneficia de un discount de 5% din meniu sau 35.000 lei pentru un discount de 10%.

În momentul plății se va ține cont de numărul de clienți stabilit de comun acord cu șase zile înaintea datei desfășurării evenimentului.

Cifra achitată în avans se va scădea din suma totală ce va urma a fi achitată.

Serviciul de open-bar se va furniza contra cost exclusiv de către barmanii prestatorului.

Pachetele de băuturi pot fi consumate doar pe perioada evenimentului. O dată cu încheierea evenimentului clientul nu are dreptul să plece cu băuturile din aceste pachete.

Dacă nu se dorește nici un pachet de băuturi de la prestator, se va achita o taxă de dop în valoare de 10 lei / persoană.

În cazul anulării evenimentului, după momentul achitării avansului, clientul va pierde suma respectivă.

Chiria sălii este cuprinsă în preț.

PRETURILE CUPRIND T.V.A.

Rămânem la dispoziția dumneavoastră pentru eventuale clarificări privind meniul, prețul sau orice alte nelămuriri la telefon 0733/947286(7) sau office@buonavista.ro.

Cu speranța ca oferta noastră este pe placul și gustul dumneavoastră, vă transmitem cele mai sincere salutări.



Versailles
weddings & events

TERASE ACOPERITE & RESTAURANT

BUCATARIE OPEN SPACE - LIVE COOKING

PISCINA INCALZITA

TENIS CU PICIORUL

Masa TEQball - **unica in Sibiu**

LOC DE JOACA PENTRU COPII



 www.buonavista.ro
versailles weddings & events

T: 0733 947 286(7)