

Ofertă Banchet cls. a VIII-a
2026

Aperitiv

Bruschetă cu roșii
Tartă cu salată de vinete și roșii cherry
Rol primăvera
Terina de pui cu fructe confiate
Crispy de pui cu susan în panko
Tartina cu brie și prosciutto
Castravete cu cremă de brânză Philadelphia
Chifteluțe speciale cu sos dulce-acrișor
Mini-frigărui cu struguri și mozzarella
Zucchini marinat cu ulei de măsline și mentă
Mix de măsline

Preparat de trecere

Lasagne alla bolognese

Fel principal

Piept de curcan cu sos quattro formaggi
Cartofi la cuptor cu tăietei de legume
Salată de sezon

Candy Bar & Fruit bar

Open bar non-alcoolic

Cafea Pascucci

- o Ristretto
- o Espresso
- o Espresso lung
- o Cappuccino
- o Cappuccino vienez
- o Latte macchiato caramel/vanilie/ciocolata
- o IVY Coffee

Băuturi calde Ceai (selectie de ceaiuri)

Băuturi răcoritoare

- o Apa plată / minerală 1.5L
- o Gama Coca-Cola 1.25L
- o Nestea (piersică, lamaie) 1.5L
- o Timbark(portocală, piersică)

Open bar mocktails
(fără alcool)

Mocktails:

- oGreen Apple
- oRed Apple
- oVirgin Mojito
- oFloral Punch
- oApple Pie
- oPlanter's Punch
- oDream on the Beach
- oTropical Breeze
- oBartender's Speciality

Open bar Alcoolic-pentru cadrele didactice
oVin/whiskey/lichior/bere/cocktails/long drinks

Facilități

- Vin spumant la intampinare
- Covor rosu la intampinare
- Loc special amenajat pentru poze (in functie de sala-indoor/outdoor)
- Luminite de poveste outdoor (pentru poze)
- Mese de cocktail
- Décor sală , aranjamente florale
- Fiecare sală dispune de terasă privată amenajată pentru momente de relaxare (in functie de sala)
- Mise en place complet: fețe de masă, tacâmuri, veselă , șervețele , suport număr masă
- Scena fixa (in functie de sala)
- Mobilier Candy Bar&Fruit Bar cu suporți speciali
- Personal calificat (ospatari, barmani, ajutor de barman)
- Bucătărie proprie și personal calificat în arta culinară
- Suport în planificarea evenimentului
- Reprezentant al locației pe toată durata evenimentului
- Personal pentru curățenie pe toată durata evenimentului
- Sistem de lumini inteligente , moving head-uri și schelă de lumini (in functie de sala)
- Sistem de ventilație și climatizare
- Sistem de sonorizare profesional
- Parcare privată supravegheata video
- Generator de curent

Pret 335 lei/pers

Pentru meniurile profesorilor se acorda discount
50% la minim 100 persoane.