



VALERY

Banchet

2027



Sărbătorește cei mai frumoși ani
alături de colegi și
profesori cu stil și grandoare!

Încă de la debut, Valery a devenit prima opțiune pentru
organizarea celor mai antrenante și reușite
petreceri de absolvire.

Dincolo de facilitățile sălilor Valery, cea mai atractivă ofertă
specială destinată petrecerilor de absolvire este structurată astfel
încât să ofere organizatorilor și participanților o experiență unică,
rafinată și dinamică totodată, ce împletește într-un mod armonios
și eficient atât elemente clasice de stil și etichetă, cât și cele mai
moderne tendințe și scenarii pentru petreceri de success.



Safa Grand Ballroom



Safa Celebrity





Ofertă banchet 2027

Atunci când organizați banchetul la VALERY veți beneficia de:

Gratuitate 15% pentru profesori
(din numărul de meniuri comandate, valabil la minim 100 de meniuri plătite)

Prosecco la întâmpinare

Personalul care va asigura o bună desfășurare a evenimentului (ospătari și barmani profesioniști)

Personal pentru curățenie pe toată durata evenimentului

Bucătărie proprie și personal profesionist

Pachet de lumini ambientale de interior

Aranjamente de flori artificiale și sfeșnice pentru mese

Fețe de masă, mise en place complet, numere de masă

Covor roșu

Parcare generoasă

Generator de curent

Acces pentru sesiunea foto în cadrul locației VALERY

*În funcție de sală - ecran LED, sistem de sonorizare ambientală pe terasă, scenă fixă.





Meniu

Starter

Bresaola cu cremă de brânză Philadelphia

Tartină cu mousse de ficat servită cu bacon crocant și dulceață de ceapă

Piept de rață afumat servit cu cremă de brânză și mandarine

Tartină cu mousse de brânză, somon afumat și icre roșii

Tortilla cu prosciutto, rucola, cremă de brânză și roșie conflată

Chifteluță de pui cu sos chili mayo

Mușchiuleț de porc cu legume în mantie verdețuri

Specialitate de brânză și roșii cherry

Salată de vinete coapte cu maioneză

Pralină din brânză de capră cu ceapă caramelizată în fulgi de migdale

Gustare caldă

Foietaj cu ragu de vită servit cu sos roșu, muguri de pin și salată valeriană

Main

Ruladă de pui cu legume învelită în bacon

Mușchiuleț de porc cu sos de miere și muștar

Cartofi parizieni

Mix de salată verde cu dressing

Tortul promoției Nutella & Machetă - Atelier Emilia





Open bar

Cafea espresso, cappuccino, cafea espresso decofeinizată

Apă minerală plată, apă minerală

Pepsi, Pepsi max, Mirinda, Prigat de portocale

Bere Heineken, Heineken NA

Prosecco Grande Vento

Whisky Johnnie Walker Black Label 12 ani

Rom Captain Morgan White

Rom Captain Morgan Black Spiced

Tequila Jose Cuervo Gold

Vodka Smirnoff

Gin Tanqueray

Vin Crama Aramic – alb sec, roze sec, roșu sec

Cocktails

Pornstar martini (vodka, lichior vanilie, piure fructul pasiunii, lime, prosecco)

Espresso martini (vodka, sirop vanilie, lichior cafea, espresso)

Yu2 (Tequila, suc aloe vera, sirop spicy mango, busuioc, apă tonică)

Negroni (gin, Vermouth, Campari)

Rhubarb Spritz (vodka, sirop rubarbă, aloe vera, apă tonică, lime)

Rose garden (gin, sirop trandafir, piure cassis, apă tonică, lime)

Toasted sour (whisky, sirop bezele prăjite, suc lămâie)

Jungle daiquiri (rom, piure mango, sirop banane, Disaronno, suc lămâie)





Mocktails

Summer rose (Sirop trandafir, piure cassis, apă tonică, lime)

Spicy passion (Piure fructul pasiunii, sirop spicy mango, busuioc, aloe vera, apă tonică)

Tropic fizz (Piure mango, sirop banană, suc lămâie, apă minerală)

Longdrinks

Vodka mix (vodka, suc mere/ suc cranberry)

Cuba Libre (rom, cola, lime)

Aperol Spritz (Aperol, prosecco , apă minerală)

Mojito (rom, mentă, lime, apă minerală)

Hugo (sirop de soc, mentă, lime, prosecco, apă minerală)

Shots

Pop my cherry (Disaronno, sirop cireșe, suc lămâie)

Tropic shot (Vodka, sirop banana, piure mango, suc lămâie)

Bitter sweet (Aperol, vodka, suc lămâie)

Tequila

Preț:

370/persoană

