



Salonul Tau De Evenimente

OFERTIA 2019

Din partea noastra:

- Aranjamentul festiv al salii*
- Support special pahare sampanie*
- Salonul de eveniment oferit gratuit*
- Consiliere în organizarea evenimentului*
- Camera matrimoniala la Pensiunea Rubin (late check-out)*
- Reducere pentru cazarea invitatilor*
- Covorul rosu la intrarea în restaurant*
- Camera miresei în locatia Adore*
- Caffe Concert la intrarea în sala*
- Stativ harta primire invitati*
- Rame numerotate pentru mese*
- Degustarea meniului ales*
- Lemonade Bar la intrarea in sală*





Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2019

Meniu Gold

Gustare rece

*Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate
Mix bulet de brânză, Terină de porc, Salam de Sibiu
Rulou de șuncă cu hrean, Doboș cu șuncă și cașcaval
Chifteluțe, Rulou de pui cu fructe confiate
Cupă crocantă cu spumă de ton, Mușchi file afumat
Rulou de somon fume, Măsline negre, Salată verde*

Antreu cald

*File de șalău în crustă de pesmet
Cartofi natur, Legume asortate, Sos Remoulade*

Ciorbă la alegere

*Ciorbă de vacuță cu smântână și ardei iute
Ciorbă de pui /porc a la grec cu ardei iute
Supă de pui cu tăiței*

Fel de bază I

*Mușchiuleț de porc în mantie de bacon
Cartofi cu rozmarin, Sos medieval
Salată crudități*

Fel de bază II

*Piept de pui gratinat cu mozzarella
Orez cu ciuperci de pădure*

Produse Bar – All you can drink

*Șampanie la primire
Cafea
Bere cu alcool și fără alcool
Apă plată/minerală
Sucuri carbogazoase*

Preț: 240 lei/pers



OFERTA 2019

Salonul Tau De Evenimente

Meniu Internațional

Gustare rece

*Rulou din piept de pui cu bacon și ciuperci,
Muslitos prăjit, Chifteluțe în susan, Tartină cu icre roșii, Măslina verde
Ciupercuțe umplute cu prosciutto cotto și busuioc, Salată verde
Ruladă de cașcaval cu fructe confiate, Măslina neagră
Salată de țelină cu ardei roșu, Mini choux cu pastă fină de pate
Rulou de somon fume și pastă de brânză cu chivas, Ruladă de Salam de Sibiu
Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate, Gorgonzola cu strugure
Grisine cu prosciutto*

Antreu cald

*File de somon în crustă de bacon
Risotto cu legume și parmezan
Sos butter lemon și capere*

Ciorbă la alegere

*Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute
Ciorbă de pui /porc a la grec cu ardei iute
Supă cremă de legume cu crutoane*

Fel de bază

*Mușchi de porc în crustă de ierburi aromatizate
Ruladă de curcan și broccoli
Sos de muștar franțuzesc
Cartofi Fondanți și Salată asortată*

Produse Bar – All you can drink

*Șampanie la intrare
Cafea
Bere cu alcool și fără alcool
Apă plată/minerală
Sucuri carbogazoase*

Preț: 270 lei/pers



Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2019

Meniu Ardelenesc

Gustare rece

*Roşie umplută cu vinete,
Bulete de caş cu mac, Rulou de sunca cu hrean,
Mini şniţel de pui, Mini chifteluţe
Jambon de porc, Jambon de pui, Caşcaval,
Telemea de vacă, Salam ardelenesc
Masline, Ardei gras, Castravete*

Antreu cald

*File de păstrav în fulgi de porumb
Cartofi natur, Legume asortate
Sos de pătrunjel și Lămâie*

Ciorbă la alegere

*Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute
Ciorbă ardelenescă cu afumătură și ardei iute
Supă de pui cu tăiței*

Fel de bază I

*Duo de ceafă de porc și piept de pui la grătar
Cartofi românești
Sos de smântână
Salată de varză*

Fel de bază II

Sărmăluțe cu mămliguță și ceafă afumată

Produse Bar – All you can drink

*Sampanie la intrare
Cafea
Bere cu alcool și fără alcool
Apă plată/minerală
Sucuri carbogazoase*

Preț: 250 lei/pers



Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2019

Meniu Premium

Gustare rece

Minifrigărui cu Salam de Sibiu și măsline verzi

Tartină cu tonno cu germeni de ceapă

Rafaelo din brânză cu parmezan, Mușchiuleț de porc aromatizat

Rulou de somon fume și pastă de brânză chivas, Măsline negre

Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate

Rulou din piept de pui cu ciuperci și bacon, Bărcuță cu brânză

Salată de crudități, Coșuleț de șuncă cu hrean

Mini choux cu pastă fină de pate

Antreu cald

File de păstrav în fulgi de porumb

Cartofi natur, Broccoli și Baby morcovi

Sos de pătrunjel și Lămâie

Ciorbă la alegere

Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute

Ciorbă de pui /porc a la grec cu ardei iute

Fel de bază

Cotlet de porc

Rulada de pui cu legume

Cartofi gratinați, Sos Roquefort

Salată de crudități

Produse Bar – All you can drink

Șampanie la intrare

Cafea

Bere cu alcool și fără alcool

Apă plată/minerală

Sucuri carbogazoase

Preț: 219 lei/pers



Salonul Tau De Evenimente

Those Little Extras

Bar de fructe și fântână de ciocolată – 15 lei/pers

Frigărui de fructe, cascadă de fructe, felii de pepene și fântână de ciocolată

Bufet de dulciuri – 13 lei/pers

Haribo, muffins, diferite sortimente de bomboane, caramele, bezele și drajeuri aranjate într-o zona de focus și cu un décor minunat și delicios care va impresiona

Gheața carbonică

Foloșită pentru a crea o atmosferă de vis pentru Dansul Mirilor și pentru a încânta invitații cu băuturi reci și spectaculoase

CONTACT:

Adore – Salonul tău de evenimente

Piața Cibin Nr. 5, Sibiu

Andreea Moldovan 0741 244 517, andreea.moldovan@rosu.ro

Cătălin Bian 0729 145 275, catalin.bian@rosu.ro

office@adorevents.ro

www.adorevents.ro



Salonul Tau De Evenimente

Informații suplimentare:

- Mai multe variante de meniu au fost gândite pentru Dumneavoastră acestea putând fi combinate între ele sau se pot adauga alte preparate după dorință. Băuturile neincluse în meniu pot fi achiziționate pe cont propriu și servite de către personalul Adore fără alte taxe suplimentare.
- Preparatele de patiserie pot fi achiziționate și livrate de către firmele specializate sau aduse de către Dvs. în restaurant însoțite de **Certificat de Conformitate**. Vă vom recomanda băuturile și cantitățile necesare pentru toate preparatele alcoolice și nonalcoolice corespunzătoare.
- Sunteți bine-veniți cu orice număr de invitați, capacitatea maximă a sălii fiind de 250 de persoane. Pentru zilele de sâmbătă un minimum de 150 persoane este necesar.
- Comanda finală pentru numărul de meniuri poate fi modificată cel mai târziu în ziua de luni din săptămâna evenimentului (cel mai târziu 6 zile înainte de eveniment).
- Nu percepem chirie pe sală pentru acest tip de eveniment. În momentul în care ați luat o decizie și data este stabilită, se va semna un contract și se va achita un avans de **2.000** lei, deductibil din suma finală. Salonul Adore nu percepe chirie, taxă de dop sau taxă de risc comercial.
- Vă stăm la dispoziție pentru organizarea nunților de noapte, evenimente pentru care se percepe o taxă de 2.000 de lei.
- Vă rugăm să vă asigurați că muzica și furnizorii aleși îndeplinesc condițiile legale de prestare a serviciilor.
- Conform noilor reglementari ISU, este interzisă folosirea articolelor pirotehnice, cât și a articolelor cu foc deschis pe întreaga durată a evenimentului.
- Pentru persoanele care nu sunt prezente la eveniment, dar au fost confirmate înainte de eveniment se achită întreg meniul, conform contractului.

Pe această cale ținem să vă mulțumim că ați ales Salonul de evenimente Adore și dorim să vă asigurăm că produsele și serviciile noastre sunt de cea mai bună calitate.

CONTACT:

Adore – Salonul tău de evenimente

Piața Cibin Nr. 5, Sibiu

Andreea Moldovan 0741 244 517, andreea.moldovan@rosu.ro

Cătălin Bian 0729 145 275, catalin.bian@rosu.ro

office@adorevents.ro