



*Salonul Tau De Evenimente*

**OFERTA 2017**

***Din partea noastra:***

*Aranjamentul festiv al salii*

*Suport 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*





*Salonul Tau De Evenimente*

## **Meniu Clasic**

### **Gustare rece**

*Minifrigărui de salam de Sibiu cu măsline*

*Cașcaval, Mușchi file afumat*

*Ruladă de porc cu legume, Bărcuță cu brânză*

*Rulou de șuncă cu hrean, Doboș cu șuncă și cașcaval*

*Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate*

*Chifteluțe, Salată de icre pe felie de lămâie*

*Bruschetă cu somon, Măsline negre, Salată verde*

### **Antreu cald**

*File de pește alb în crustă de pesmet*

*Cartofi natur, Broccoli, Baby morcovi*

*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**

*Platou medieval (Cotlet de porc la grătar, Piept de pui, Ciupercuțe și Bacon la cuptor)*

*Cartofi la tavă cu rozmarin și Salată asortată*

### **Fel de bază II**

*Sărmăluțe cu ceafă afumată, mămăliguță și smântână*

### **Produse Bar – All you can drink**

*Șampanie la primire*

*Cafea*

*Bere cu alcool și fără alcool*

*Apă plată/minerală*

*Sucuri carbogazoase*

**Preț: 205 lei/pers**



*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  
Spaghete de legume și Sos butter lemon*

### **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  
Rulou din piept de pui cu bacon, ciuperci și cașcaval  
Sos de muștar franțuzesc  
Cartofi Parizieni 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: 215 lei/pers**



*Salonul Tau De Evenimente*

## **Meniu Ardelenesc**

### **Gustare rece**

*Roșie umplută cu pastă de brânză, Ciupercuțe umplute cu cașcaval  
Pastramă de porc, Ceafă afumată  
Șnițel de pui, Mini chifteluțe  
Jambon de porc, Jambon de pui, Cașcaval, Telemea de vacă  
Salam ardelenesc, Tartine cu salată de vinete, Ardei gras, Castravete*

### **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 porc ardelenescă cu ardei iute  
Supă de pui cu tăiței*

### **Fel de bază I**

*Mușchi sibian  
Rondele de cartofi aurii  
Sos Tartar  
Salată de varză cu roșii*

### **Fel de bază II**

*Piept de pui la cuptor cu sos de coniac  
Orez sălbatic cu ciuperci de pădure*

### **Produse Bar – All you can drink**

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

**Preț: 215 lei/pers**



*Salonul Tau De Evenimente*

## **Meniu Premium**

### **Gustare rece**

*Minifrigărui cu Salam de Sibiu și măslina verzi*

*Tartină cu tonno cu germe de ceapă*

*Rafaelo din brânză cu parmezan, Mușchiuleț de porc aromatizat*

*Rulou de somon fume și pastă de brânză chivas, Măslina neagră*

*Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromatice*

*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*

*Supă cremă de dovlecei cu brânză "La Colline" și crutoane*

### **Fel de bază**

*Mușchi de porc și Rulada de curcan*

*Sos Roquefort*

*Cartofi gratinați și Spaghete de legume*

*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: 189 lei/pers**



*Salonul Tau De Evenimente*

---

## **Those Little Extras**

### **Bar de fructe și fântână de ciocolată – 13 lei/pers**

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

### **Bufet de dulciuri – 11 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*

*Gabriela Schiop 0741 244 519 , [gabriela.schiop@rosu.ro](mailto:gabriela.schiop@rosu.ro), [office@adorevents.ro](mailto:office@adorevents.ro)*

*Ruxandra Filip 0744 211 145 , [ruxandra.filip@rosu.ro](mailto:ruxandra.filip@rosu.ro)*

*[www.adorevents.ro](http://www.adorevents.ro)*

## Lista Colaboratori:

### **Muzica & Sound:**

**Art Event** 10% reducere  
Marius Tuta 0744 286 547  
Radu Nechifor 0745 176 170



**Formatia "Marcel Vilceanu"** 10% reducere  
Sorin Olteanu 0740126990



**Soso Sound** 10% reducere  
Sorin Olteanu 0740126990

**DJ So** 10% reducere  
Sorin Schiop 0754 479 580



### **Florarii:**

**City Flowers** 10 % reducere  
Ioana Mihai 0749 089 656



**Art Plus** 10 % reducere si Buchetul de Mireasa cadou  
Teodor Ognean 0751072776

### **Foto/Video:**

**Yan Photography** 10% reducere  
Ciprian Pascu 0755 590 180



**Sorin Milesan** 10% reducere  
Sorin Milesan 0747 334 164

### **Cofetarii:**

**Stela Prod** 10% reducere  
Dna. Stela 0745 889 332



### **Barman:**

**Cocktail Philosophy** 10% reducere  
Paul Georgescu 0743785655



### **Bijuterii:**

**Teilor** voucher in valoare de 100 Ron  
valabil in magazinul de pe Str. Nicolae Balcescu



### **Gheata carbonica:**

**Art Plus** 10% reducere  
Teodor Ognean 0751072776

### **Artificii exterior:**

**Art Plus** 10% reducere si 4 vulcani de exterior cadou



### **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 240 de persoane.
- 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

Gabriela Schiop 0741 244 519, [gabriela.schiop@rosu.ro](mailto:gabriela.schiop@rosu.ro), [office@adorevents.ro](mailto:office@adorevents.ro)

Ruxandra Filip 0744 211 145, [ruxandra.filip@rosu.ro](mailto:ruxandra.filip@rosu.ro)

[www.adorevents.ro](http://www.adorevents.ro)