



Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2018

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*
- Lemonade Bar la întâmpinarea invitaților*
- Căsuța pentru darul de nuntă*





Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2018

Meniu Clasic

Gustare rece

*Minifrigărui de salam de Sibiu cu măslina
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 aromatate
Chifteluțe, Salată de icre pe felie de lămâie
Bruschetă cu somon, Măslina neagră, 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

*Platou medieval (Cotlet de porc și piept de pui la grătar, Ciupercuțe și Bacon la cuptor)
Cartofi la tavă cu rozmarin și Salată asortată*

Fel de bază II

Sărmăluțe cu ceafă afumată, mămliguță și smântână

Produse Bar – All you can drink

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

Preț: 219 lei/pers



OFERTA 2018

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 verzi
Ciupercuțe umplute cu prosciutto cotto și busuioc, Salată verde
Ruladă de cașcaval cu fructe confiate, Măslina neagra
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 aromatate, 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 vacuță 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: 250 lei/pers



Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2018

Meniu Ardelenesc

Gustare rece

*Roşie umplută cu pastă de brânză, Ciupercuțe umplute cu caşcaval
Pastramă de porc, Ceafă afumată
Şniţel de pui, Mini chifteluțe
Jambon de porc, Jambon de pui, Caşcaval, 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

*Muşchi sibian
Rondele de cartofi aurii
Sos Tartar
Salată de varză cu roşii*

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: 230 lei/pers



Salonul Tau De Evenimente

OFERTA 2018

Meniu Premium

Gustare rece

*Minifrigăru cu Salam de Sibiu și măslin 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, Măslin negre
Frigăru 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
Supă cremă de dovlecei cu brânză "La Colline" și crutoane*

Fel de bază

*Mușchi de porc la grătar și Piept de pui la cuptor
Sos Roquefort
Cartofi gratinați
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

Dana Șonda 0741 244 517, dana.sonda@rosu.ro, office@adorevents.ro

Ruxandra Filip 0744 211 145, ruxandra.filip@rosu.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.
- 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

Dana Șonda 0741 244 517, dana.sonda@rosu.ro, office@adorevents.ro

Ruxandra Filip 0744 211 145, ruxandra.filip@rosu.ro

www.adorevents.ro