

Wedding Experience by Elexus



MENIU NUNTĂ



E
ELEXUS
EVENTIMENTE

Cele mai speciale
evenimente din viața ta

EVENTIMENTE POIANA BRAȘOV

 elexusballrooms  elexus.eventimente  +40747148714

www.elexus-evenimente.ro



E

ELEXUS
EVENIMENTE

ELEXUS BALLROOM

evenimente unice, de neuitat, nu doar
pentru dumneavoastră, ci și pentru
toți cei care participă la eveniment



N
NOIR



RESTAURANT NOIR

design rafinat, o atmosferă confortabilă
și mâncăruri delicioase pregătite de
bucătari pasionați





E

ELEXUS
EVENIMENTE

SALA SILVER

cu bun gust și mult rafinament,
sala poate găzdui evenimente
de până la 50 de persoane



MENIU BRONZE



APERITIV

Brânză friptă cu dovlecel la grătar
Ananas rondea cu crevete
Millefeuille cu somon afumat, crema de brânză și hrean
Millefeuille cu piept de rață afumat și cremă de brânză
Legume în aspic
Salată cu edamame și somon
Mix tartar cu creveți și piept de rață afumat
Mini frigarui cu roșii cherry și măslina
Tortillia cu guacamole și nuggets
Coșuleț din lime cu salată de icre de știucă
Ruladă din cașcaval cu șuncă și fistic



FEL INTERMEDIAR

Rulou din păstrăv cu legume și fistic

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute



FEL PRINCIPAL

Tomahawk de porc, cu piure de cartofi cu hribi și sos brun cu ciuperci



275 lei/persoană

MENIU SILVER



APERITIV

Somon fumé cu castravete, brânză Philadelphia și ridiche
Stick cedar cu crevete și cremă de brânză
Ruladă de pui cu ciuperci, ardei și porumb
Guacamole cu ton și icre roșii
Mini frigarui cu pepene galben, prosciutto și bocconcino
Foietaj cu cremă de brânză ușor picantă și somon fumé
Coșuleț din lime cu crevete în cartof
Coșuleț din lime cu salată de icre de știucă
Ruladă din cașcaval cu șuncă de curcan
Tartar de somon fumé



FEL INTERMEDIAR

File de somon cu arancini din risotto și sos sicilian

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute



FEL PRINCIPAL

Pulpă de rață în foietaj cu piure de cartofi cu truffe și sos de fructul pasiunii



295 lei/persoană

MENIU GOLD



APERITIV

Frigăruie cu roșii cherry, mozzarella și pastramă de vită
Crostini cu creveți, roșii uscate, avocado și lime
Coșuleț cu masline
Foietaj cu scoici St. Jacques, icre de manciuria și wasabi
Ruladă de porc cu spanac și mix de semințe
Ruladă din curcan cu brânzeturi, struguri și semințe
Foie gras cu dulceață de ceapă
Coșuleț din lime cu salată de icre de știucă
Tartar din pulpă de rață confiată
Caprese



FEL INTERMEDIAR

File de doradă și fructe de mare și legume asiatice

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute



FEL PRINCIPAL

Duo cu mușchi de vită și piept de rață pe pat de cartof panne cu roșii deshidratate



315 lei/persoană

MENIU PLATINUM



APERITIV

Terină din pește cu surimi
Icre de crap și caviar
Mix de măslina
Telemea în crustă de bacon
Crackers cu ton și avocado
Roșii cherry
Spinata
Sfere din brânză de burduf în crustă de fistic
Rulouri de castravete
Salată fattoush



FEL INTERMEDIAR

Duo file de butterfish cu file de păstrăv
Cuburi de legume
Orez Rosé
Sos de hrean

Sarmale de porc cu măămăligă, smântână și
ardei iute



FEL PRINCIPAL

Duo din muschiuleț de porc și ruladă din piept
de pui
Facios de cartofi
Baby morcov
Sos Djion

399 lei/persoană

MENIU TITANIUM



APERITIV

Terină din pulpă de pui și pulpă de porc
Icre de stiucă și caviar
Rulouri din somon fumé cu guacamole și carpaccio
Coppa stagionata cu rucola și hrean
Mix măslină
Sushi vegan
Roșii cherry
Crackers cu file de ansoa
Terina din brânzeturi cu muguri de pin și fructe de pădure
Salam în crustă de piper
Rulouri din castravete
Salată de ton



FEL INTERMEDIAR

Duo din cod de alaska și file de biban
Legume stir-fry
Orez arborio
Sos de rodie

Sarmale de porc cu măămăligă, smântână și ardei iute



FEL PRINCIPAL

Piept de curcan cu ananas
Pulpă de rață
Cartofi, broccoli, conopidă
Sos de caise



449 lei/persoană

MENIU DIAMOND



APERITIV

Foie gras servit cu dulceața exotică
Ouă de prepeliță cu caviar - Icre de manciuria
Terină din duo de pulpă de rață, mușchi de vită
și piersici
Somon gravlax servit pe branză de capră
Rulouri din piept de rață cu rucola și piersică
Roast beef servit cu blue cheese și castravete
Crevete cu ananas și piure de avocado
Camembert cu trufe
Prosciutto cu smochină
Măsline kalamata
Roșii cherry
Salata de fructe cu somon fumé




FEL INTERMEDIAR

Duo din somon și peste spadă
Legume blanșate
Orez negru
Sos de citrice

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și
ardei iute



FEL PRINCIPAL



Duo din mușchi de vită și piept de rață
Duo din cartofi cu lime și portocale
Sos de cognac cu foie gras

499 lei/persoană

MENIU CLASSIC



APERITIV

Salată de icre
Caprese
Bulete de cedar
Chiftele de porc cu susan
Ruladă de spanac cu cremă de brânză și șuncă
Bruschetă cu pate și rodie
Frigaruie cu bocconcini, castravete și măslina
Galantină de porc cu pasăre




FEL INTERMEDIAR

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute



FEL PRINCIPAL



Friptură din piept de pui, ceafă la grătar și cartofi la cuptor cu rozmarin
Mix de salată de varză albă și roșie

250 lei/persoană

MENIU SELECT



APERITIV

Salată de icre
Caprese
Bulete de cedar
Chiftele de porc cu susan
Ruladă de spanac cu cremă de brânză și suncă
Bruscheta cu pate și rodie
Frigaruie cu bocconcini, castravete și măslina
Galantină de porc cu pasăre



FEL INTERMEDIAR

File de pastrav cu legume și sos mediteranean
cu măslina pe pat de piure de cartofi



FEL PRINCIPAL

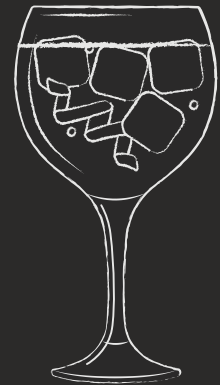
Friptură din piept de pui, ceafă la grătar și cartofi
la cuptor cu rozmarin
Mix de salată de varză albă și roșie

250 lei/persoană

Open bar Classic



Welcome drink - Bottega Millessimato
Apă minerală/Apă plată
Pepsi/Mirinda/7up/Santal
Cafea Espresso
Tuborg/Tuborg non alcool
Vin MOFT Crama Rasova
Alb/Roșu/Rose
Whiskey Jim Beam
Absolut Vodka
Campari



COCKTAILS:



Alcoolice

Aperol Spritz
Campari Orange
Gin Tonic
Vodka Mix



Mon Alcoolice

Passion Fruit Tonic
Nojito
Green Apple

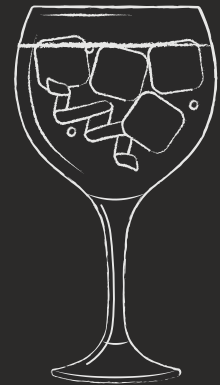


175 lei/persoană

Open bar Plus



Welcome drink - Bottega Millessimato
Apă minerală/Apă plată
Pepsi/Mirinda/7up/Santal
Cafea Espresso
Tuborg/Tuborg non alcool
Vin MOFT Crama Rasova
Alb/Roșu/Rose
Whiskey Jack Daniels
Absolut Vodka
Campari
Martini Bianco/Roso



COCKTAILS:



Alcoolice

Aperol Spritz
Campari Orange
Gin Tonic
Cuba Libre
Vodka Mix



Mon Alcoolice

Passion Fruit Tonic
Nojito
Green Apple

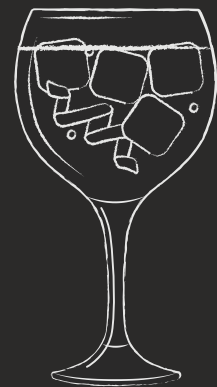


190 lei/persoană

Open bar Select



Welcome drink - Bottega Millessimato
Apă minerală/Apă plată
Pepsi/Mirinda/7up/Santal
Cafea Espresso
Redbull
Tuborg/Tuborg non alcool
Vin Purcari Nocturne
Alb/Roșu/Rose
Whiskey Jack Daniels/Black Label
Absolut Vodka
Campari
Martini Bianco/Roso



COCKTAILS:



Alcoolice

Aperol Spritz
Campari Orange
Gin Tonic
Cuba Libre
Hugo
Vodka Mix



Mon Alcoolice

Passion Fruit Tonic
Nojito
Green Apple



215 lei/persoană

Merin Bănturi

VINERI / DUMINICĂ

Vin MOFT - Crama Rasova - alb, rose, roșu	750 ml
Bere Tuborg	330 ml
Apă plată/carbogazoasă	750 ml
Sucuri gama Pepsi	250 ml
Pepsi, Mirinda, 7up, Prigat	
Cafea Espresso	40 ml



99 lei/persoană