Wedding Collection

ELEXUS EVENIMENTE

ELEXUS
EVENIMENTE

Wedding Experience by **Elexus**

Decor & Aranjamente

GRATUIT

Eleganță și armonie în fiecare detaliu

- aranjamente florale pentru mese – modele variate
- aranjament special pentru masa mirilor
- sevalet pentru welcome sign / plan mese
- oglinda eleganta pentru welcome & numele mirilor
- cutie de bani decorativă
- numere de masă
- printarea meniurilor pentru fiecare masă

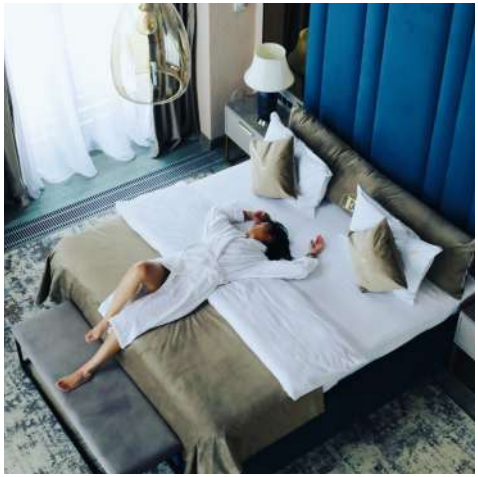
Eleganță & Rafinament

Fețe de masă premium / Seturi de pahare elegante

O selecție premium de fețe de masă fine și seturi de pahare elegante, perfect coordonate pentru a crea o atmosferă festivă de neuitat și a da o personalitate serii.

Inclus în experiența ta

- degustarea gratuită a meniului
- 1 cameră gratuită pentru miri în noaptea nunții
- Romantic Welcome in camera mirilor
- late check-out pentru miri a doua zi
- mic dejun în cameră pentru miri
- coordonator dedicat pe durata evenimentului



Apartamentul nupțial inclus

Pentru miri, noaptea evenimentului vine la pachet cu o cameră oferită din partea noastră.

Gratuit în noaptea evenimentului.

Sala Ballroom

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

capacitate

130 persoane

Sala Silver

cu bun gust și mult rafinament, sala poate găzdui evenimente restrânse.

capacitate

60 persoane

Restaurant NOIR

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

capacitate

140 persoane

NOIR

Meniu **Bronze**

APERITIV

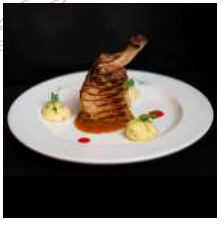
Brânză friptă cu dovlecel la grătar
Ananas rondea cu crevete
Millefeuille cu somon afumat, crema de brânză și hrean
Millefeuille cu piept de rață afumat și cremă de brânză
Legume în aspic
Salată cu edamame și somon
Mix tartar cu creveți și piept de rață afumat
Mini frigarui cu roșii cherry și măsline
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

FEL TRADIȚIONAL

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

305 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

FEL TRADIȚIONAL

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

325 lei/persoană

Meniu **Gold**

APERITIV

Frigăruie cu rosii 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

FEL TRADIȚIONAL

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

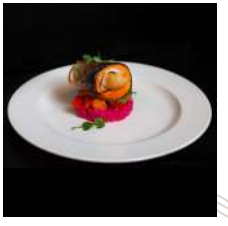
345 lei/persoană

Meniu **Platinum**

APERITIV

Terină din pește cu surimi
Icre de crap și caviar
Mix de măsline
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

FEL TRADIȚIONAL

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute

FEL PRINCIPAL

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

440 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 măsline
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 arbborio
Sos de rodie

FEL TRADIȚIONAL

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute

FEL PRINCIPAL

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

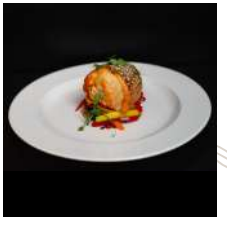
495 lei/persoană

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

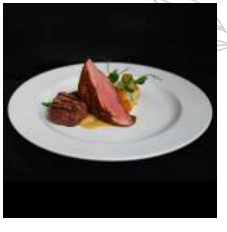


Duo din somon și peste spadă
Legume blanșate
Orez negru
Sos de citrice

FEL TRADIȚIONAL

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

550 lei/persoană

Meniu **Classic**

VINERI/DUMINICĂ

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 măsline
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 rosie

275 lei/persoană

Meniu Select

VINERI/DUMINICĂ

APERITIV

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

FEL INTERMEDIAR

File de pastrav cu legume și sos mediteranean cu măsline 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 rosie

275 lei/persoană

Meniu
Băuturi

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

109 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

195 lei/persoană

Open bar Plus

Welcome drink - Bottega Millessimato
Apă minerală/Apă platată
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

209 lei/persoană

Open bar Select

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

COCKTAILS:

Alcoolice

Aperol Spritz
Campari Orange
Gin Tonic
Cuba Libre
Hugo
Vodka Mix

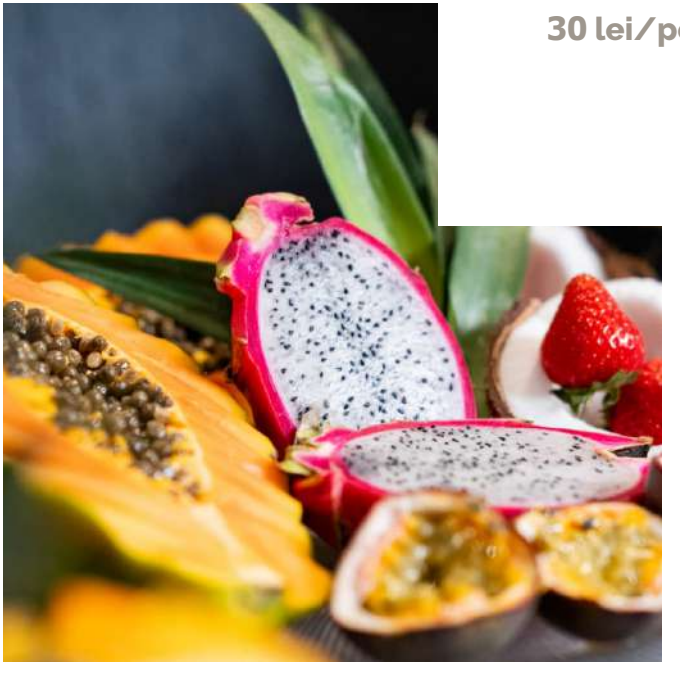
Mon Alcoolice

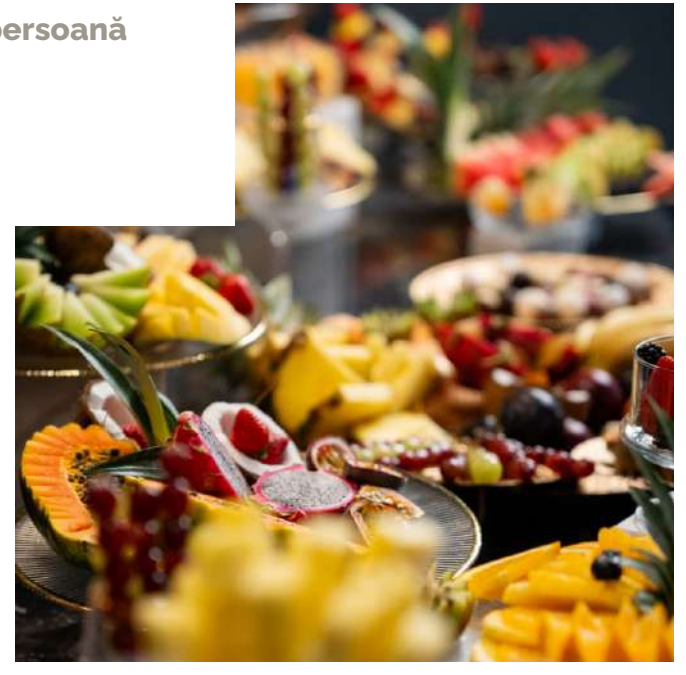
Passion Fruit Tonic
Nojito
Green Apple

239 lei/persoană

Fruit Bar

30 lei/persoană





Cele mai speciale
evenimente din viața ta

EVENIMENTE POIANA BRAȘOV

elexusballrooms elexus.evenimente +40747148714

www.elexus-evenimente.ro

ELEXUS
EVENIMENTE