




NUNȚI & BOTEZ 2018

MENIU	 BRONZ 180	 SILVER 210	 GOLD 280
CAMERĂ HOTEL*	INCLUS	INCLUS	INCLUS
PARCARE INCLUSĂ**	INCLUS	INCLUS	INCLUS
TAXĂ SERVICIU PERSONAL	INCLUS	INCLUS	INCLUS
PACHET BAR NON - ALCOOLIC	INCLUS	INCLUS	INCLUS
PACHET MÂNCARE	INCLUS	INCLUS	INCLUS
ARANJAMENT SALĂ ***	15	INCLUS	INCLUS
MENIU OPEN BAR ALCOOLICE	50	INCLUS	INCLUS
MENIU OPEN COCKTEIL BAR	70	70	INCLUS
MENIU ÎNTÂMPINARE	15	15	INCLUS

* ÎN FUNCȚIE DE NUMĂRUL DE INVITAȚI

(70 INVITAȚI / 1 CAMERA, 120 INVITAȚI / 2 CAMERE, PESTE 120 INVITAȚI / 3 CAMERE)

** 4 LOCURI DE PARCARE GRATUITE

*** ARANJAMENTUL FLORAL NU ESTE INCLUS

MENIU BRONZ 180 lei

BRONZ 1

ANTREU 350 gr

Bărcuțe de roșii cu mousse cremette
Rol de pui cu cabanos în foi de alge
Ou de prepeliță cu icre negre pe pat de castravete
Flowers cu pastă de pateu și ciuperci shimeji
Ruladă gorgonzola cu struguri
Papion de suncă cu hrean
Trandafiri din salam regal
Cale de suncă praga
Cale de cașcaval

SUPĂ 400 gr

Supă de pui cu tăieței

GUSTARE TRADIȚIONALĂ 250 gr

Sarmale de porc în foi de varză
servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 200 gr / 150 gr / 150 gr

Pui Italian cu roșii și mozzarella
Ceafă de porc în ierburi aromatice cu sos de piper
Cartori la cuptor cu rozmarin
Salată de varză alba și roșii

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr



MENIU BRONZ 180 lei

BRONZ 2

ANTREU 350 gr

Pepene cu prosciutto
Flowers cu pastă de pateu și ciuperci shimeji
Ou de prepeliță pe pat de castravete și icre negre
Trandafiri din salam regal
Cale de cașcaval
Andive cu pastă de ton
Papion de suncă cu hrean
Mini frigarui cu cilișine și roșii cherry
Roșii cu pastă cremette și mărar

SUPĂ 400 gr

Supă de pui cu tăieței

GUSTARE TRADIȚIONALĂ 250 gr

Sarmale de porc în foi de varză
servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 200 gr / 150 gr / 150 gr

Piept de pui umplut cu mozzarella și ciuperci
Cotlet de porc împănat și sos barbeque
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Salată de varză alba și roșii

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr



MENIU SILVER 210 lei

SILVER 1

ANTREU 350 gr

Camembert în mantie de migdale
Ou de prepeliță pe pat de castravete și icre negre
Andive cu pastă de ton
Bărcuțe de roșii cu mousse cremette
Floare din mușchi file
Pepene cu prosciutto
Mini bouche cu cașcaval
Coșuleț cu salată de somon și avocado
Creveți pe pat de kiwi
Bulette de brânză cu struguri

SUPĂ 400 gr

Supă de pui cu tăieței

GUSTARE TRADIȚIONALĂ 250 gr

Sarmale de porc în foi de varză
servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 200 gr / 150 gr / 150 gr

Rol de pui cu brânză și busuioc în bacon
Medalion cotlet de porc gratinat
Cartofi noi la cuptor
Salată de varză cu morcov

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr



MENIU SILVER 210 lei

SILVER 2

ANTREU 350 gr

Roşie cu mousse cremette
Ou de prepeliţă pe pat de biscuite
Trandafiri din salam Regal
Coşuleţ cu salată de somon şi avocado
Papion de şuncă cu hrean
Cale de caşcaval
Mini bouche cu pastă de ton
Coşuleţ cu mousse de mazăre, mentă şi icre de manciuria
Bulete de brânză cu struguri
Castraveţi cu philadelphia şi fructe roşii

SUPĂ 400 gr

Supă de pui cu tăieţei

GUSTARE TRADIȚIONALĂ 250 gr

Sarmale de porc în foi de varză
servite cu mămăligă, bacon, ardei iute şi smântână

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 200 gr / 150 gr / 150 gr

Involtini de pui cu ciuperci şi sos gorgonzola
Medalion din cotlet de porc cu sos cherry
Cartofi noi la cuptor
Salată de varză albă şi roşii

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr



MENIU GOLD 280 lei

GOLD 1

ANTREU 350 gr

Bărcuță de roșii cu mousse cremette
Andive cu pastă Roquefort și nuci
Trandafiri din salam Regal
Rol de pui cu cabanos în foi de alge
Bulette de gorgonzola cu struguri în fulgi de migdale
Canapele cu duet de cherry și Philadelphia
Coșuleț cu triolet de icre
Ou de prepeliță pe pat de biscuit
Crevete pe pat de kiwi

SUPĂ 400 gr

Supă de pui cu tăieței

GUSTARE CALDĂ 300 gr

Butterfish cu roșii cherry, zucchini și piure de mazăre

GUSTARE TRADIȚIONALĂ 250 gr

Sarmale de porc în foi de varză
servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 200 gr / 150 gr / 150 gr

Mușchiuleț de porc cu sos de piper verde
Medallion de curcan cu sos de gutui
Cartofi noi la cuptor
Salată verde

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr



MENIU GOLD 280 lei

GOLD 2

ANTREU 350 gr

Bărcuțe de roșii cu mousse cremette
Rol cotlet cu fructe confiate
Coșuleț cu mousse de castane și piept de rață afumat
Crevete pe pat de kiwi
Andive cu pastă Roquefort și nuci
Rulou de salam regal și cașcaval
Coșuleț cu mousse de mazăre și ton
Ou cu pastă guacamole
Cale de suncă praga
Canapele cu rol de pui în foi de alge marine

SUPĂ 400 gr

Supă de pui cu tăieței

GUSTARE CALDĂ 300 gr

Somon în foi de alge marine cu piure de mazăre și peperonata

GUSTARE TRADIȚIONALĂ 250 gr

Sarmale de porc în foi de varză
servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 200 gr / 150 gr / 150 gr

Piept de curcan cu sos de hribi
Medalion din cotlet de porc gratinat
Cartofi noi la cuptor
Salată asortată de vară

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr



MENIU LACTO-OVO-VEGETARIANĂ

ANTREU 350 g

Roșii cu mousse almette
Coșulet cu salată de somon și avocado
Bulette de brânză cu struguri
Camembert în mantie de migdale
Castraveți cu Philadelphia și fructe roșii
Cale de cașcaval
Crevete pe pat de kiwi
Ou de prepeliță pe pat de biscuite
Minifrigarui cu ciliegine și roșii cherry

SUPĂ 350 gr

Supă cremă de mazăre cu mentă

GUSTARE CALDĂ 300 gr

Clătite cu ciuperci în sos de roșii

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 300 gr

Duet de somon și salău cu piure de mazăre și peperonata

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr

MENIU VEGETARIANĂ

ANTREU 350 g

Mini bouche cu zacuscă
Roșie cu salată de vinete
Salată Waldorf
Canapea cu salată de roșii și busuioc
Crudități de sezon

SUPĂ 350 gr

Supă cremă de mazăre cu mentă

GUSTARE CALDĂ 300 gr

Orez oriental cu legume

FEL PRINCIPAL CU GARNITURĂ 300 gr

Cartofi umpluți cu legume și roșii cherry
Salată asortată

(roșii, castraveți, ardei, măsline, salată verde și dressing de lămâie cu ulei de măsline)

ASORTIMENT PANIFICAȚIE 200 gr

MENIU BĂUTURI

BRONZ

PACHET NON ALCOOL

Apă plată 2l
Apa carbo 2l
Sucuri carbogazoase 2l
Sucuri necarbogazoase 2l
Cafea espresso
Cafea espresso fără cofeină

SILVER

PACHET ALCOOL

Whisky Johnnie Walker
Whiskey cream
Campari
Vin alb Recaș
Vin rosu Recaș
Bere la sticlă
Bere fără alcool

GOLD

PACHET ALCOOL

Whisky Johnnie Walker
Whiskey crem
Vodka Finlandia
Rom
Tequila
Vin alb Recaș
Vin roșu Recaș
Bere la sticlă
Bere fără alcool

SHOTURI

Orange pasion
Pineapple dream
Red mexico

LONG DRINKS

Whisky cola
Vodka cola
Vodka orange
Vodka apple
Cuba libre

COKTAIL

Pina colada
Tequila sunrise
Mojito
Caipiroska
Long island ice tea
Cosmopolitan

TERMENI ȘI CONDIȚII

1. Rezervarea se face numai după achitarea unui avans de 25 % din valoarea meniului și semnarea contractului.
2. În cazul contramandării evenimentului de către beneficiar ulterior rezervării, avansul nu se restituie.
3. Orice modificare privind numărul invitațiilor și alcătuirea meniului se poate face cu cel mult 7 zile înainte de desfășurarea evenimentului.
4. În cazul invitațiilor absenți porțiile respective vor fi oferite la pachet.
5. Pentru organizarea unui eveniment de 70 de persoane Hotel Timișoara oferă gratuit o cameră, pentru 120 de persoane 2 camere, peste 120 de persoane participante 3 camere.
6. Asigurăm beneficiarilor 4 locuri de parcare gratuite.

Echipa Hotelului Timișoara vă mulțumește pentru alegerea făcută!

Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere

Vimește-ți invitații!

Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere!

Cristian Petca

Maître d'hôtel

Tel.: 004 0770 224 025

Carmen Szatmari

Maître d'hôtel

Tel.: 004 0724 353 403

Tel.: 004 0726 500 789

004 0256 300 231

E-mail: evenimente@hoteltimisoara.ro

www.hoteltimisoara.ro

300086 România

Timișoara, Hotel Timișoara

Str. Marașești 1-3

COLABORATORI

