ROYAL HALL

EVENTS RESTAURANT

Meniu Nuntă

ROYAL HALL

EVENTS RESTAURANT

We make it happen!

Royal Hall este mai mult decât o sală splendidă de gală. Suntem o echipă de elită, perfect pregătită să dezvoltăm şi să creăm orice tip de eveniment, oriunde şi oricum ţi-ai propus.

Strategie **Viziune** **Proiecție** **Dezvoltare** **Acțiune**

Planificarea şi producția de evenimente au de bifat din ce în ce mai multe condiţii într-un sector care se schimbă în permanenţă, dar conceptul de ospitalitate, căruia noi ne dedicăm de peste 11 ani,
nu se va schimba niciodată.

Ballroom & Event Planning

Cei peste 11 ani de experienţă şi know-how-ul internaţional ne-au perfectat într-o echipă multidisciplinară de profesionişti care se ocupă de îngrijirea fiecărui detaliu.
Meniul este mereu deasupra aşteptărilor, în oricare variantă o vom testa şi alege împreună, pentru că evenimentul tău înseamnă pentru noi o retrăire a celor mai frumoase emoţii ale vieţii.

Şi suntem gata să-ţi punem totul pe tavă!

Meniu Clasic

97 euro

– *aperitiv* –

Ruladă de pui cu mozzarella și bacon

Ruladă de porc cu legume

Canape din spanac cu Cremette și măsline

Val-au-vent cu pastă de vinete și rodie

Terină de legume cu physalis

Ruladă din filato paladine cu caramel sărat

Frigărui de legume proaspete

Grisină învelită în prosciutto

Val-au-vent cu mascarpone și somon fumé

– *preparat din pește* –

Steak de șalău cu legume sote și
sos quatro formaggi

– *preparat tradițional* –

Sarmale cu varză și carne de porc,
mămăligă și smântână

– *fel principal*–

Mușchiuleț de porc în mousse de pui și mantie
de prosciutto, budincă de cartofi și sos brun

Include tort, aranjament floral pe fiecare masă și
Open Bar Bronze

Meniu Grand

111 euro

– *aperitiv* –

Terină din somon fumé cu nuci caju și ricotta

Rulou din curcan italian

Rulou de porc cu roșii uscate

Rulou din pui afumat cu salată de crudități

Ruladă din spanac cu gorgonzola

Canape caprese cu mozzarella

Hummus libanez cu roșii uscate

Frigărui de creveți și dovlecel

Dovlecel în prosciutto

– *preparat din pește* –

Șalău rulat cu legume pe pat de dovlecel
cu sos quatro formaggi

– *preparat tradițional* –

Sarmale cu varză și carne de porc,
mămăligă și smântână

– *fel principal*–

Ceafă de porc la cuptor, chifteluță de curcan
cu brânză franțuzească în bacon și cartofi gratinați

Include tort, aranjament floral pe fiecare masă și
Open Bar Silver

Meniu Regal

128 euro

– aperitiv –

Salată Moscow în pahar

Terină de legume cu physalis

Rulou de vită cu prune și caise în crustă de susan

Rulou din porc cu migdale și caise în ierburi aromate

Ruladă din filato paladine cu caramel sărat

Canape caprese cu mozzarella

Canape cu ananas și prosciutto

Bruschetă cu somon fumé și alune de pădure

Quiche lorraine cu crevete tigru

– preparat din pește –

Steak de somon, couscous cu sote de legume și sos camembert

– preparat tradițional –

Rață pe pat de piure de varză roșie, budincă de cartofi și salată asortată

– fel principal–

Mușchiuleț de vită și curcan împănat cu ciuperci, legume la abur și sos Pepe verde

Include tort, aranjament floral pe fiecare masă și Open Bar Gold

Meniu Copii

30 euro

– aperitiv –

Mini sandwich cu șnițel de pui și legume proaspete
Val-au-vent cu hummus libanez
Aripioare de pui în crustă Panko
Crochete din cartofi
Ruladă de pui cu mozzarella
Frigărui de legume proaspete

– fel principal–

Frigărui de pui cu legume, piure de cartofi
și salată asortată

Meniu Vegan

– aperitiv –

Frigărui de legume proaspete
Val-au-vent cu hummus libanez
Rulou din zucchini cu salată de crudități
Sparanghel rulat în tortilla cu maioneză de soia
Bruschetă cu roșii cherry și busuioc
Bruschetă cu cremă de ciuperci
Roșie cherry cu vinete

– preparat intermediar –

Tocăniță de ciuperci cu cartofi dulci la cuptor

– preparat tradițional –

Sarmale cu legume în varză, mămăligă,
maioneză din soia și verdeață

– fel principal –

Paste cu roșii cherry și parmezan

Includ tort și Open Bar

Open Bar *Bronze*

20euro

Vin Sarica Niculițel 1958
alb/rosé/roșu
Whisky Jamson
Gin Beefeater
Tequila Olmeca BIANCO
Vodka Finlandia
Cocktail HUGO
Răcoritoare
Cola/Fanta/Sprite/Schweppes
Suc natural mere/portocale/merișoare
Apă minerală carbogazoasă și necarbogazoasă
Espresso

Open Bar *Silver*

24euro

Vin Sarica Niculițel Essensia
alb/ rosé/roșu
Whisky Chivas Regal Extra
Gin Beefeater
Tequila Olmeca GOLD
Vodka Absolut
Cremă de whisky Carolans
Martini
Cocktail HUGO
Răcoritoare Cola/Fanta/Sprite/ Schweppes
Suc natural mere/portocale/merișoare
Apă minerală carbogazoasă și necarbogazoasă
Espresso

Open Bar *Regal*

28euro

Vin Sarica Niculițel Caii de la Letea
vol. 1 alb/ rosé/roșu
Whisky Chivas 12
Gin Beefeater 24
Tequila El Espolon Reposado
Vodka Beluga
Cremă de whisky Baileys
Martini
Rum Havana Spice
Aperol Spritz
Cocktail HUGO
Cocktail MOJITO
Răcoritoare Cola/Fanta/Sprite/ Schweppes
Suc natural mere/portocale/merișoare
Apă minerală carbogazoasă și necarbogazoasă
Espresso

ROYAL HALL

EVENTS RESTAURANT

Extra Servicii

Cheese Bar

– Ce este un Cheese Bar? –

O selecție savuroasă de brânzeturi gourmet asortate cu fructe proaspete sau uscate, care garantează o experiență gustativă deosebită și creionează eleganța evenimentului tău.

– Cu ce asortăm brânzeturile? –

Fructe de sezon: struguri, afine, smochine, zmeură etc.
Fructe confiate: prune, caise, pere, mere
Oleaginoase: nuci, alune, migdale
Miere și diverse gemuri

– Preț –

4,5 Eur/pers: 80 gr. brânzeturi, 30 gr. fructe și oleaginoase
2 Eur/pers: 30 gr. prosciutto crudo

Fruit Bar

– Ce este un Fruit Bar? –

Un corner de multivitamine, o alternativă sănătoasă, gustoasă și aspectuoasă pentru evenimentul tău. Aranjarea minuțioasă a fructelor în pahare face ca bufetul de fructe să devină aspectuos și practic.

– Ce fructe folosim? –

Fructe proaspete: struguri, afine, ananas, portocale, kiwi, căpșuni.

– Preț –

2 Eur/pers: 120 gr. mix fructe

Candy Bar

– Ce este un Candy Bar? –

Cel mai dulce colțișor al evenimentului.
Un mix de prăjituri preparate meticulos pentru fiecare invitat Royal Hall.

– Ce fel de prăjituri conține? –

Întreabă despre Meniul CandyBar

– Preț –

5 Eur/pers: 5 buc
Se pot alege până la 10 opțiuni din întregul nostru meniu candybar.

Cocktail Bar

– Ce este un Cocktail Bar? –

O selecție de cocktail-uri clasice, care vă ajută să realizați un eveniment spectaculos pentru invitații voștri.

– Ce cocktail-uri conține? –

Întreabă despre Meniul Cocktail Bar

– Preț –

11 Eur/pers - nelimitat
2 shot-uri
4 cocktail-uri alcoolice
2 cocktail-uri non-alcoolice

Gentlemen Corner

– Ce conține un Gentlemen Corner? –

Decor amenajat în stil Cigar Bar
Două sticle de cognac/ whisky
60 țigarete de foi diverse arome
35 trabucuri
Bomboane cu cafea, mentă, ciocolată
Sisteme de aprindere și tăiere

– Ce este un Gentlemen Corner? –

O zonă destinată pentru momentul de răsfăț al domnilor
cât și al doamnelor îndeajuns de îndrăznețe.

– Preț –

400 Eur

Event Planner

– Ce este un Event Planner? –

Lipsa de timp ne dă târcoale în fiecare zi, iar un event planner te poate ajuta din acest punct de vedere privind organizarea marelui eveniment. Misiunea noastră este să nu ai nicio grijă în ziua ta specială. Îţi luăm de pe umeri stresul tuturor detaliilor, mari sau mici, şi îţi lăsăm doar emoţiile frumoase şi amintirile de neuitat.

– Care sunt responsabilitățile unui event planner? –

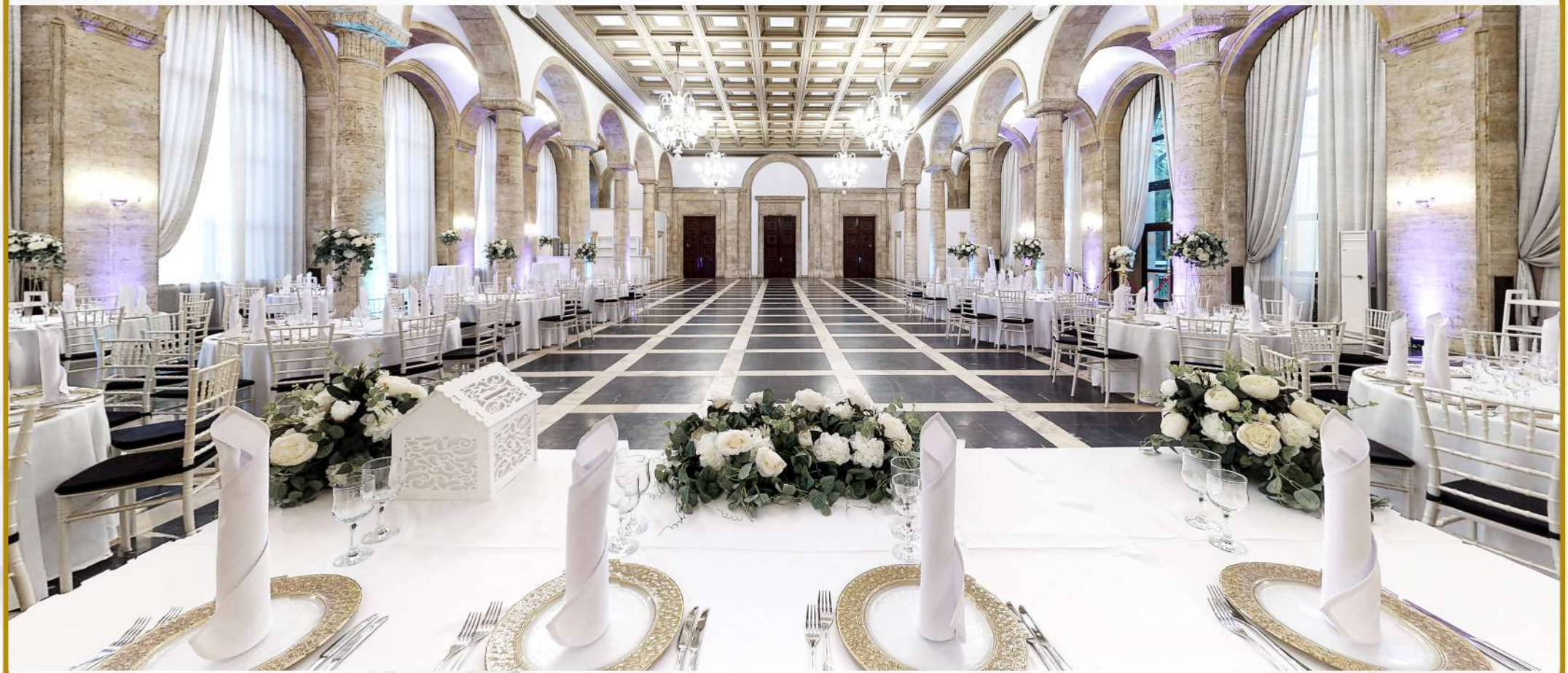
- Creearea unui checklist personalizat, care ne va ghida întregul proces de planificare
- Îndrumarea spre cei mai buni furnizori de divertisment, decor și logistică, raportat la bugetul ales
- Programarea întâlnirilor cu furnizorii, participare activă la toate întâlnirile necesare
- Crearea planului de sală, începând de la amplasarea meselor până la toate zonele de divertisment și alte mici detalii
- Crearea programului nunții și urmărirea acestuia să fie respectat de către întreaga echipă
- Pregătirea și coordonarea fiecărui eveniment special: primirea invitaților, dansul mirilor, momentul tortului etc.
- Distribuie plățile finale către furnizorii care solicită plata in ziua nunții.

Spune-ne cum iți imaginezi nunta ta de vis iar noi vom avem grijă ca aceasta sa devină realitate!

– Preț –

Începând de la 1600 Eur

Contactează-ne



Sunetul pantofilor de gală pe marmură, candelabrele de cristal şi sentimentul lui “pentru totdeauna” te aşteaptă aici, la Royal Hall!

www.royalhall.ro | office.royalhall@gmail.com | 0755.905.905

ROYAL HALL

EVENTS RESTAURANT

Meniu Nuntă