MENIU
BABY ANGEL

79€/ pers (tva inclus)

SPUMANT SERVIT LA PENTRU PRIMIREA INVITAȚILOR

GUSTARE RECE
Crepe cu ton și rucola, terină de brânzeturi cu șuncă Praga, icre de crap pe pat de lămâie, bărcuță de castravete cu cremă de brânză, tartă cu salată de vinete, bruschettă Caprese, salam de Sibiu, antreu de pui cu crustă de fistic, crochetă de pui cu kataif, măsline negre.

PEȘTE
File de butterfish la cuptor, marinat în sos miso, servit cu sos de portocale și orez sălbatic cu legume.

FEL PRINCIPAL
Mușchiuleț de porc în bacon, rulou de pui cu ierburi aromate, sos brun, cartofi parizieni la cuptor cu unt și usturoi, salată de varză.

DESERT
Tort festiv – modelul și compoziția la alegere.
Mixuri: covrigei și alune pe fiecare masă.

BĂUTURI NON-ALCOOLICE
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, suc natural de portocale și mere, apă plată, apă minerală, cafea, cafea decofeinizată, cappuccino Vienez.

PACHET BĂUTURI ALCOOLICE
Whisky Jack Daniel's, Whisky Jameson, Vodka Finlandia, Aperol, Martini Bianco, Campari, Gin Beefeater, Gin Beefeater Pink, cremă whisky Carolans, Rom Havana, Gin Beefeater 0% alcool, bere Ursus, bere Ursus fără alcool,
Vin alb, rosé și roșu la alegere din cramele:
Tohani – Moșia Special Reserve/ Sarica Niculițel – Aniversarium/ Budureasca – Cuvée

Long Drinks:
Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange, Gin Tonic, Cuba Libre, Whisky Cola, Apple Vodka,Screwdriver (Orange Vodka), Gin Tonic 0% alcool

ARANJAMENT SALĂ
Fețe de masă pentru invitați , Șervete și Eșarfe pentru scaune, disponibile în mai multe culori; Aranjamente florale pentru prezidiu și mesele invitaților, la alegere din modelele standard;
Căsuță de dar, suport pentru lumânări, numere de masă, farfurii suport, oglindă decorativă în centrul mesei;
Covor roșu, mese de cocktail și aranjamente florale în exterior;
Event planner dedicat, indiferent de numărul invitaților;
Exclusiv: cod QR – serviciu de colectare a datelor invitaților (pentru expedierea albumului foto de la eveniment).

La discutia finala se asigura o marja de 5% din numarul final de meniuri ,doar pe plus fata de numarul final declarat.

MENIU
BABY STAR

90€/ pers (tva inclus)

SPUMANT SERVIT LA PENTRU PRIMIREA INVITAȚILOR

GUSTARE RECE
Blinis cu somon fume și merișoare, terină de ardei copt cu cremă de brânză, cornet cu mousse de păstrăv afumat, salam italian, brie cu struguri și nuci, parfait de curcan cu papaya în crustă de alune, terină de pui cu cârnați sticks și nori, wrap cu legume și brânzeturi, bruschettă Caprese, castravete cu pastă de măsline.

PEȘTE
File de somon cu sos butter lemon și legume mixte la wok.

FEL PRINCIPAL
Aripioară de porc gătită sous-vide, cu sos demi-glace, piure de cartofi cu ceapă caramelizată și salată de varză albă și roșie.

DESERT
Tort festiv – modelul și compoziția la alegere.
Mixuri: covrigei și alune pe fiecare masă.

BĂUTURI NON-ALCOOLICE
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, suc natural de portocale și mere, apă plată, apă minerală, cafea, cafea decofeinizată, cappuccino Vienez.

PACHET BĂUTURI ALCOOLICE
Whisky Jack Daniel's, Whisky Jameson, Vodka Finlandia, Aperol, Martini Bianco, Campari, Gin Beefeater, Gin Beefeater Pink, cremă whisky Carolans, Rom Havana, Gin Beefeater 0% alcool, bere Ursus, bere Ursus fără alcool,
Vin alb, rosé și roșu la alegere din cramele:
Tohani – Moșia Special Reserve/ Sarica Niculițel – Aniversarium/ Budureasca – Cuvée

Long Drinks:
Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange, Gin Tonic, Cuba Libre, Whisky Cola, Apple Vodka,Screwdriver (Orange Vodka), Gin Tonic 0% alcool

ARANJAMENT SALĂ
Fețe de masă pentru invitați , Șervete și Eșarfe pentru scaune, disponibile în mai multe culori; Aranjamente florale pentru prezidiu și mesele invitaților, la alegere din modelele standard;
Căsuță de dar, suport pentru lumânări, numere de masă, farfurii suport, oglindă decorativă în centrul mesei;
Covor roșu, mese de cocktail și aranjamente florale în exterior;
Event planner dedicat, indiferent de numărul invitaților;
Exclusiv: cod QR – serviciu de colectare a datelor invitaților (pentru expedierea albumului foto de la eveniment).

La discutia finala se asigura o marja de 5% din numarul final de meniuri ,doar pe plus fata de numarul final declarat.

MENIU
BABY MOON

105€/ pers (tva inclus)

SPUMANT SERVIT LA PENTRU PRIMIREA INVITAȚILOR

GUSTARE RECE
Spumă de avocado cu crevete în cuib de cartof, terină de curcan în prosciutto cu legume, parfait de somon afumat în jeleu de sfeclă, crostini cu tartar de roșii și prosciutto crudo, terină de brânzeturi franțuzești cu struguri și pudră de măsline, macarons cu mousse de hribi, rulou de curcan cu legume, crochetă cu obrăjori de vită în kataif, frigăruie cu cașcaval afumat, salam de Sibiu și măslină.

PEȘTE
File de doradă cu sos de lime și legume indoneziene la cuptor.

FEL PRINCIPAL
Pulpă de rață confiată, sos de vin cu perle de tapioca, conopidă cu bacon crocant și costiță de porumb, salată de sfeclă roșie cu hrean.

DESERT
Tort festiv – modelul și compoziția la alegere.
Mixuri: covrigei și alune pe fiecare masă.

BĂUTURI NON-ALCOOLICE
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, suc natural de portocale și mere, apă plată, apă minerală, cafea, cafea decofeinizată, cappuccino Vienez

PACHET BĂUTURI ALCOOLICE
Whisky Chivas Regal, Whisky Jack Daniel's, Brandy Metaxa 5, Vodka Absolut, Aperol, Martini Bianco, Campari, Gin Beefeater, Gin Beefeater Pink, cremă whisky Carolans, Rom Havana,Gin Beefeater 0% alcool, bere Ursus, bere Ursus fără alcool.*
Vin alb, rosé și roșu la alegere din cramele:
Tohani – (Valahorum), Sarica Niculițel – (Caii Vol. I Manuscris), Budureasca – (Clasic)

Long Drinks:
Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange, Gin Tonic, Cuba Libre, Whisky Cola, Apple Vodka,Screwdriver (Orange Vodka), Gin Tonic 0% alcool

ARANJAMENT SALĂ
Fețe de masă pentru invitați , Șervete și Eșarfe pentru scaune, disponibile în mai multe culori; Aranjamente florale pentru prezidiu și mesele invitaților, la alegere din modelele standard;
Căsuță de dar, suport pentru lumânări, numere de masă, farfurii suport, oglindă decorativă în centrul mesei;
Covor roșu, mese de cocktail și aranjamente florale în exterior;
Event planner dedicat, indiferent de numărul invitaților;
Exclusiv: cod QR – serviciu de colectare a datelor invitaților (pentru expedierea albumului foto de la eveniment).

La discutia finala se asigura o marja de 5% din numarul final de meniuri ,doar pe plus fata de numarul final declarat.





CAPACITATE SALOANE

- Roma: 40 - 80 de persoane
- Milano: 80 - 120 de persoane
- Grande Events: 300 - 800 de persoane
- Verona: 120 - 300 de persoane
- Florența: 120 - 300 de persoane

Pentru anul 2028, prețurile se vor majora cu 5%

B-dul Lacul Tei nr 145, Bucuresti
In parcul Tei - Pe Malul Lacului

office@president-events.ro
www.the-president.ro

THE PRESIDENT



0760 087 384 | 0766 747 379
0720 047 541 | 0763 550 406