

RESTAURANT



RESTAURANT

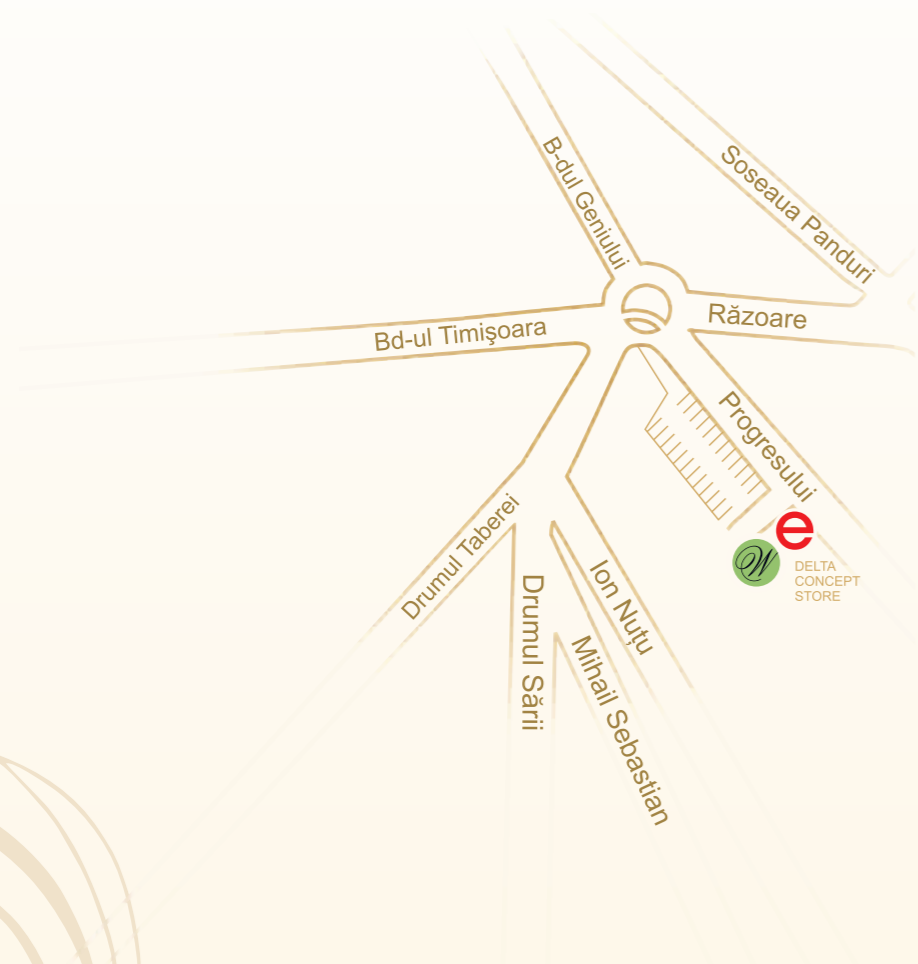
RESTAURANT



RESTAURANT

Wellness Events

PACHETE PROMOTIONALE



★★★★
WELLNESS CUISINE

Food & Beverage
Club

Înscrie-te în "Clubul Wellness" și primești un card cu care beneficiezi de discounturi și bonusuri, ești invitat la evenimente și informat la zi în legătură cu noutățile de natură culinară.

Str. Progresului nr. 2, sector 5, București, tel.: 031 432 87 83

www.wellnesscuisine.ro

2013



Wellness Cuisine

Ingredientul evenimentelor perfecte din viața ta

ELEGANȚĂ | SERVICII DE TOP | MENIURI SELECTE | CERTIFICAT DE CALITATE



Wellness Gourmet



Wellness Events



Wellness Conference



Wellness Events

Datorită experienței și profesionalismului de care dă dovadă echipa Wellness Cuisine, vă garantăm reușita celor mai importante evenimente din viața dumneavoastră.

Vă punem la dispoziție salonul *Wellness Prime* cu o capacitate de 130 locuri, spațiu generos de dans, terasă, cameră pentru miri și o parcare proprie supravegheată, de 40 locuri.

Venim în întâmpinarea dumneavoastră cu pachete speciale, foarte avantajoase pentru evenimente memorabile.

Green

MENIU MÂNCARE:

Gustare:

Tartine cu somon fumme și cremă de brânză Philadelphia

Prosciutto crudo cu rucola rulat pe sticks cu rosmarin

Val-au-vent cu șuncă presată, tapenada de măsline și mozzarella

Tartine cu salată de icre și limeta

Evantai din salam de Sibiu

Bărcuță de ardei cu cremă din trio de brânzeturi: burduf, feta și telemea

Canape din castravete cu mousse din ficat de pui și dulceață de ceapă roșie

Ruladă din piept de pui cu gogoșar și verdețuri

Salată arăbească de măsline aromatizate

Crudități: salată verde, morcov și ridichie

Pește:

File de cod Parissian cu garnitură de broccoli, julienne de morcovi și vârfuri de porumb sauté cu sos de lămâie și muguri de capere

Sarmale:

Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăliguță, ardei iute și costiță afumată

Mixt grill:

Ceafă de porc marinată și piept de pui umplut cu brunnoise de legume, sos brun demi-glace și garnitură de cartofi copți cu rosmarin, salată de sezon

Chifle speciale asortate
Asortiment de maxi-mix și alune

Fructe asortate:
struguri, mere, portocale, banane

Tortul miresei

MENIU BĂUTURĂ - OPEN BAR

Consum nelimitat pe toată perioada evenimentului

Alcoolice & vin

Șampanie și pișcoturi la întâmpinare și la tort

Whiskey J&B sau William Lawson's

Bitter Campari

Gin Beefeater

Vin Fetească Albă - demisec

- Cramele Halewood (sticla 0.75L)

Vin Cabernet Sauvignon - sec

- Cramele Halewood (sticla 0.75L)

Long Drinks:

Campari Orange

Gin Fizz

Cuba libre

Soft drinks:

Suc natural de portocale

Coca-Cola

Fanta

Sprite

Apă plată

Apă minerală

Cafea Lavazza

PACHET DECORAȚIUNI

Mese rotunde 10 -12 persoane

Covor roșu la intrare

Arcadă iluminată

Joc laser terasă

Huse scaune

Funde scaune

Casă de dar miri

Masă prezidiu iluminată

Paharele de șampanie gravate pentru miri

Meniuri personalizate pe mese

Hartă de așezare a invitaților la mese

Numere de masă

Artificii la tort

MENIU MÂNCARE:

Gustare:

Tartine cu somon fumme și cremă de brânză Philadelphia

Val-au-vent cu șuncă presată, tapenada de măsline și mozzarella

Tartine cu salată de icre și limeta

Prosciutto crudo cu rucola, rulat pe sticks cu rosmarin

Evantai din salam de Sibiu

Barcuta de ardei cu crema din trio de brânzeturi: burduf, feta și telemea

Canape din castravete cu mousse din ficat de pui și dulceață de ceapă roșie

Ruladă din piept de pui cu gogoșar și verdețuri

Salată arăbească de măsline aromatizate

Crudități: salată verde, morcov și ridichie

Pește:

File de șalău în melanj de ierburi aromatice cu garnitură de broccoli saute, julienne de morcovi, vârfuri de porumb și crochete din orez cu sos din perle de muștar Dijon și miere

Împrospătarea papilelor gustative:

Bărcuțe de ananas proaspăt

Sarmale:

Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămăliguță, ardei iute, costiță afumată și roșie grill

Mixt grill:

Ruladă din mușchiuleț de porc cu caise și prune confiate, sos brun spaniol și ruladă de pui cu spanac și brânză fetaacompaniate de cartofi înăbușiți cu praz și bacon și salata verde cu lămâie

Chifle speciale asortate
Asortiment de maxi-mix și alune de pădure

Fructe asortate:
struguri, mere, portocale, banane

Tortul miresei

MENIU BĂUTURĂ - OPEN BAR

Consum nelimitat pe toată perioada evenimentului

Alcoolice & vin

Mozaic de șampanie cu trei arome la întâmpinare

Șampanie la tort

Whiskey J&B sau William Lawson's

Vermouth Martini Bianco

Bitter Campari

Gin Beefeater

Vin Fetească Albă - demisec

- Cramele Halewood (sticla 0.75L)

Vin Cabernet Sauvignon - sec

- Cramele Halewood (sticla 0.75L)

Long Drinks:

Campari Orange

Gin Fizz

Cuba Libre

Tequila Sunrise

Soft drinks:

Suc natural de portocale

Suc natural de mere

Coca-Cola

Fanta

Sprite

Apă plată

Apă minerală

Cafea Lavazza

PACHET DECORAȚIUNI

Mese rotunde 10 -12 persoane

Covor roșu la intrare

Arcadă iluminată

Joc laser terasă

Huse scaune

Funde scaune

Casă de dar miri

Masă prezidiu iluminată

Paharele de șampanie gravate pentru miri

Meniuri personalizate pe mese

Hartă de așezare a invitaților la mese

Numere de masă

Artificii la tort

Platinum

MENIU MÂNCARE:

Gustare:

Tartine cu somon fumme, cremă de brânză cu roșii uscate și limeta
Chiffelute de curcan tăvălite prin susan crocant
Val-au-vent cu salată de icre cu civas și lămâie
Caprese (mozzarella & roșii) cu salată mesclun rucola și pesto
Rulou de suncă Yorc umplut mousse din sparanghel verde și mozzarella
Selecțiune de salamuri fine italienești
Salată arăbească de măsline marinate
Val-au-vent cu ou de prepeliță și mousse din ficat de pui cu coniac
Ruladă din cremă de brânzeturi fine în crustă de mac pe crackers
Crudități: salată lollo mixtă, curelușă din morcov și ridichie

Pește:

Ruladă de șalău cu somon fumme și alge marine cu ratatouille de legume crocante și sos Bernaise cu reducere de tarhon

Împrospătarea papilelor gustative:

Sorbet de lime cu vodka

Sarmale:

Sărmăluțe în foi de varză servite cu mămliguță, ardei iute, prosciutto crudo crocant și roșie grill

Mixt grill:

Ruladă din mușchi file de porc umplută cu prune uscate, cu sos demi-glace cu reducere de Fetească Neagră și shalotta și pulpă de rață la **garnita** cu garnitură de cartofi Williams

Chifle speciale asortate
Asortiment de maxi-mix și alune de pădure

Fructe asortate:
barcuțe de ananas, struguri, mere, portocale, banane

Tortul miresei

MENIU BĂUTURĂ - OPEN BAR

Consum nelimitat pe toată perioada evenimentului

Alcoolice & vin

La întâmpinare cocktail Margarita
Șampanie la tort
Whiskey Jack Daniel's
Vodka Absolut
Martini
Campari
Gin Beefeater
Vin Fetească Albă - demisec
Prahova Valey - Cramele Halewood
Vin Cabernet Sauvignon roșu - sec
Prahova Valey - Cramele Halewood

Long Drinks:

Campari Orange
Campari Red
Gin Tonic

Soft drinks:

Punch nonalcoolic din fructe exotice
Coca-Cola
Fanta
Sprite
Apă plată
Apă minerală
Cafea Lavazza

PACHET DECORAȚIUNI

Mese rotunde 10 -12 persoane
Covor roșu la intrare
Arcadă iluminată
Joc laser terasă
Huse scaune
Funde scaune
Casă de dar miri
Masă prezidiu iluminată
Paharele de șampanie gravate pentru miri
Meniuri personalizate pe mese
Hartă de așezare a invitaților la mese
Numere de masă
Artificii la tort



Vă așteptăm să petreceți cele mai frumoase momente din viața dumneavoastră alături de echipa Wellness Cuisine

www.wellnesscuisine.ro

