

apostroph

Relaxare
urbană

ANIVERSARE



MENIURI ȘI INFORMAȚII

Prin îmbinarea armonioasă dintre clasic și modern, Restaurantul Apostroph se adaptează perfect așteptărilor tuturor celor care îi trec pragul.

Cadoul nostru pentru dumneavoastră:

- Aranjamentul festiv al sălii
- Suport special pahare șampanie
- Consiliere în organizarea evenimentului
- Suport hartă mese
- Rame numerotare mese



Detalii meniuri:

- Mai multe variante de meniu au fost gândite pentru Dumneavoastră, acestea putând fi combinate între ele sau se pot adauga alte preparate după dorință
- Preparatele de patiserie pot fi achiziționate și livrate de către firmele specializate sau aduse de către Dvs. în restaurant însoțite de un **Certificat de Conformitate**
- Completările pentru produsele de bar care sunt incluse în meniuri sub forma limitată, se vor achiziționa din cadrul restaurantului nostru

MENIU CITRIN

Ciorbă la alegere

Ciorbă de pui a la grec

Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei

Fel de bază

Mușchi de porc în crustă de ierburi aromatizate

Ruladă din piept de pui cu broccoli

Sos de muștar francezesc

Cartofi cu rozmarin

Salată de varză

Produse Bar

Cafea – 1 buc/pers

Bere cu alcool sau fără alcool – 1 buc/pers

Apă plată/minerală – 500 ml/pers

Sucuri carbogazoase – 500 ml/pers

Preț: 55 lei/pers



MENIU AMAZONIT

Gustare rece la platou

Mozarella cu roșii cherry și busuioc pe o bruschetă crocantă

Salam de Sibiu cu măslina la scobitoare

Rulou din piept de pui cu bacon și ciuperci

Mini Doboș la scobitoare

Bărcuțe cu ardei umplute cu brânză

Canapes cu ou și castravete

Rulou cu somon fume

Fel de bază

Piept de pui toscan cu bacon și cașcaval

Cartofi cu rozmarin

Sos de miere și muștar

Salată de sezon

Produse bar

Cafea – 1 buc/pers

Bere cu alcool și fără alcool – 1 buc/pers

Apă plată/minerală – 500 ml/pers

Sucuri carbogazoase – 500 ml/pers

Preț: 65 lei/pers

MENIU OPAL

Gustare rece

*Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate
Mix bulet de brânză, Terină de porc,
Salam de Sibiu, Rulou de șuncă cu hrean,
Doboș cu șuncă și cașcaval, Chifteluțe,
Rulou de pui cu fructe confiate
Cupă crocantă cu spumă de ton,
Mușchi file afumat, Rulou de somon fume,
Măslina neagră, Salată verde*

Fel de bază

*Duet din mușchiuleț de porc cu piept de pui în mantie de bacon
Cartofi rustici
Sos pomodoro
Salată de varză cu morcovi*

Produse bar

*Cafea – 1 buc/pers
Bere cu alcool și fără alcool – 1 buc/pers
Apă plată/minerală – 500 ml/pers
Sucuri carbogazoase – 500 ml/pers*

Preț: 79 lei/pers



MENIU MALACHIT

Gustare rece la platou

Bruschete cu ciuperci și semințe de dovleac

Bruschete cu roșii, ierburi și usturoi

Bruschete cu branză de burduf, nucă și miere

Fel de bază

Ceafă de porc la gratar

Cartofi la tavă cu rozmarin

Sos de coniac

Salată de varză

Produse bar

Cafea – 1 buc/pers

Bere cu alcool și fără alcool – 1 buc/pers

Apă plată/minerală – 500 ml/pers

Sucuri carbogazoase – 500 ml/pers

Preț: 59 lei/pers



MENIU SAFIR

Gustare rece

Minifrigărui de salam de Sibiu cu măsline verzi

Cașcaval, Mușchi file afumat

Ruladă de porc cu legume, Bărcuță cu brânză

Rulou de șuncă cu hrean

Doboș cu șuncă și cașcaval

Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate

Chifteluțe, Salată de icre pe felie de lămâie

Bruschetă cu somon

Măsline negre, Salată verde

Fel de bază

Cotlet de porc la grătar

Ruladă din piept de pui cu legume

Cartofi cu rozmarin

Sos de coniac

Salată asortată

Desert

Papanași cu smântână și gem

Produse bar – All you can drink

Cafea

Bere cu alcool și fără alcool

Apă plată/minerală

Sucuri carbogazoase

Preț: 109 lei/pers



PACHETE OPȚIONALE



Cazarea Invitaților:

Pentru invitații dumneavoastră din afara orașului, vă propunem cazare la tarife speciale cu un discount de **25%** din prețurile afișate la recepția hotelului.



Pachet DJ

400 lei (Luni-Vineri)

150 Euro (Sâmbătă-Duminică)

Vă putem pune la dispoziție DJ-ul restaurantului nostru care va asigura buna dispoziție a invitațiilor Dvs. pe ritmurile muzicii naționale și internaționale.



Bar de Dulciuri și Prăjiturele

13 lei /pers – pentru mai mult de 50 pers

Pret la cerere pentru mai puțin de 50 de persoane

Transpunem barul într-o oază de dulciuri, printre ele enumerându-se: cupcakes, lollipops, candypops, biscuiței, haribo etc.



Bar de fructe și Fântână de Ciocolată

15 lei/pers- pentru mai mult de 50 pers

Pret la cerere pentru mai puțin de 50 de persoane

Ce poate fi mai frumos, decât să te bucuri de cele mai proaspete fructe îmbibate în cea mai bună ciocolată belgiană? Frigărui și păhărele cu banane, mere, portocale, și struguri stropite cu ciocolată vor satisface dorințelor tuturor iubitorilor de dulce.

PACHETE OPȚIONALE



Cocktail-uri Băuturi:

150 Lei

Ospătarii nostri vă pot prepara diverse tipuri de cocktail-uri cu băutura achiziționată din exterior. Dacă este nevoie vă putem consilia în privința tipurilor de băuturi și gramajelor necesare.



Barman Extern

250 Lei

În cazul în care o să aduceți un barman care o să prepare cocktail-uri îi punem la dispoziție barul și vesela noastră.



Loc de joacă în interiorul locației

200 Lei

Vă putem amenaja în funcție de spațiul disponibil în sala, o zonă dedicată copiilor cu diverse jocuri, cărți și căsuță de colorat, culori, etc.



Aranjare produse Candy Bar

100 Lei

În cazul în care doriți să aduceți prajiturele, jeleuri, etc. din exterior putem să vă punem la dispoziție vesela necesară și să le aranjăm noi pe bufet.

INFORMAȚII UTILE



-Nu percepem chirie pe sală pentru acest tip de eveniment. În momentul în care ați luat o decizie și data este stabilită, se va semna un contract și se va achita un avans de **400 lei**, deductibil din suma finală

-Sunteți bine-veniți cu orice număr de invitați, exclusivitatea fiind acordată unui număr de peste 50 de persoane invitate. În cazul în care, aveți sub 50 persoane, restaurantul își rezervă dreptul de a primi alți clienți în incintă sub forma de mese organizate sau "a la carte"

-Pentru organizarea evenimentelor Dvs. pe weekend vă rugăm să aveți în vedere un minim de 30 de persoane adulte (meniuri) per eveniment

-Comanda finală pentru numărul de meniuri va fi înaintată cu 5 zile înainte de eveniment.

-În cazul în care sonorizarea nu este asigurată de Restaurant Apostroph, DJ-ul profesionist contractat de Dvs. va trebui să asigure tot echipamentul (boxe, stație, mixer, microfon, etc.) necesar desfășurării evenimentului

-Volumul maxim de decibeli acceptat în timpul evenimentului este de 90 decibeli, iar după ora 22.30 vă rugăm să reduceți volumul muzicii, la nivel de muzică ambientală. Muzica lăutărească, manelele și muzica țigănească nu pot fi difuzate

-**Harta sălii, băuturile** pentru eveniment, precum și **alte produse** din afara restaurantului, vor fi aduse cu o zi înainte de eveniment și predate sefului de tură din restaurant.

-Conform noilor reglementări ISU, este interzisă folosirea articolelor pirotehnice, cât și a articolelor cu foc deschis pe întreaga durată a evenimentului.

VĂ MULȚUMIM și VĂ AȘTEPTĂM CU DRAG!

Contact:

Restaurant Apostroph

Andreea Moldovan 0741 244 517

Cătălin Bian 0729 145 275

Piața Crișan Nr. 7C, 550400 Sibiu

Telefon: 0269 207 681

Adresa noastră de Email:

comenzi@apostrophrestaurant.ro

Site-urile noastre:

www.pensiunea-rubin.com

www.apostrophrestaurant.ro

