



Relaxare
urbană



OFERTĂ BOTEZ

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



Cadoul nostru pentru dumneavoastră:

- Camera pentru bebeluș în pensiune
- Suport special pahare șampanie
- Consiliere în organizarea evenimentului
- Mise-en-place
- Suport hartă mese
- Rame numerotare mese
- Coșuleț Bebe în Restaurant



Detalii meniuri și băuturi:

- Mai multe variante de meniu au fost gândite pentru Dumneavoastră, acestea putând fi combinate între ele sau adăugându-se și alte preparate după dorință
- Băuturile neincluse în meniu pot fi achiziționate pe cont propriu și servite de către personalul Apostroph fără alte taxe suplimentare
- Preparatele de patiserie pot fi achiziționate și livrate de către firmele specializate sau aduse de către Dvs. în restaurant, doar dacă sunt însoțite de un **Certificat de Conformitate**

MENIU TOPAZ

Gustare rece

*Mix bulete de brânză, Terină de porc,
Tortilla cu crema de brânză si ton,
Salam de Sibiu, Rulou de șuncă cu hrean,
Doboș cu șuncă și cașcaval,
Chifteluțe, Rulou de pui cu fructe confiate,
Frigărui din roșii cherry si castravete,
Mușchi file afumat, Rulou de somon fume,
Măsline negre, Salată verde*

Antreu cald

*File de șalău în crustă de pesmet
Cartofi natur, Legume asortate
Sos de iaurt cu tarhon*

Ciorbă la alegere

*Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute
Ciorbă de pui a la grec cu ardei iute*

Fel de bază

*Piept de pui toscan cu bacon și cașcaval
Cartofi cu rozmarin
Sos de miere și muștar
Salată de sezon*

Produse bar – All you can drink

*Cafea
Bere cu alcool și fără alcool
Apă plată/minerală
Sucuri carbogazoase*

Preț: 229 lei/pers



MENIU AMETIST

Gustare rece

*Mixt bulete de brânză, Terină de porc,
Tortilla cu crema de brânză si ton,
Salam de Sibiu, Rulou de șuncă cu hrean,
Doboș cu șuncă și cașcaval,
Chifteluțe, Rulou de pui cu fructe confiate,
Frigărui din roșii cherry si castravete,
Mușchi file afumat, Rulou de somon fume,
Măsline negre, Salată verde*

Antreu cald

*File de păstrăv în fulgi de porumb
Cartofi natur si Baby Carrots
Sos de pătrunjel
Lămâie*

Ciorbă la alegere

*Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute
Ciorbă de pui a la grec cu ardei iute*

Fel de bază

*Duet din mușchiuleț de porc și piept de pui în mantie de bacon
Cartofi rustici
Sos de cascaval
Salată de crudități*

Produse bar – All you can drink

*Cafea
Bere cu alcool și fără alcool
Apă plată/minerală
Sucuri carbogazoase*

Preț: 249 lei/pers



MENIU ONIX



Gustare rece

Minifrigărui cu Salam de Sibiu și măslina verzi

Tartină cu tonno și germeni de ceapă

Raffaello din brânză cu parmezan

Rulou de somon fume și pastă de brânză cu chivas

Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate

Mușchiuleț de porc aromatizat, Prosciutto cu smochine,

Rulou din piept de pui cu fructe confiate

Salată tabbouleh, Rulada de spanac, Măslina neagră,

Coșuleț de șuncă cu hrean, Salată verde

Antreu cald

File de păstrăv în fulgi de porumb

Cartofi natur și Baby Carrot

Sos de pătrunjel

Lămâie

Ciorbă la alegere

Ciorbă de vacuță cu smântână și ardei iute

Ciorbă de pui à la grec cu ardei iute

Fel de bază

Ceafă de porc la grătar

Ruladă din piept de pui cu ciuperci

Cartofi gratinați

Sos roquefort

Salată de varză albă

Produse bar – All you can drink

Cafea

Bere cu alcool și fără alcool

Apă plată/minerală

Sucuri carbogazoase



Preț: 259 lei/pers

MENIU CHIHLIMBAR



Gustare rece

*Rulou din piept de pui cu fructe confiate
Muslitos prăjit, Chifteluțe în susan
Tartină cu icre, Măsline verzi ,
Ruladă de cașcaval cu kiwi,
Salată de tabbouleh, Măsline negre
Mini choux cu pastă fină de brânză cu nucă,
Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate
Rulou de somon fume și pastă de brânză cu chivas
Tortilla cu ton, Ruladă din Salam de Sibiu
Grisine cu Prosciutto, Salată verde*

Antreu cald

*File de somon
Amestec chinezesc de legume
Sos butter lemon*

Ciorbă la alegere

*Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute
Ciorbă de pui a la grec cu ardei iute*

Fel de bază

*Mușchi de porc rumenit
Piept de pui gratinat cu mozzarella
Sos de muștar franțuzesc
Cartofi cu rozmarin
Salată asortată*

Produse Bar – All you can drink

*Cafea
Bere cu alcool și fără alcool
Apă plată/minerală
Sucuri carbogazoase*

Preț: 259 lei/pers



PACHETE OPȚIONALE



PACHET EXTRA MASA

Va asigurăm pentru masa: Fructele pentru mese, Saratelele, Alunele și Sucul Natural de Portocale 500 ml/pers, astfel încât să aveți timp să vă bucurați de botez fără alte griji.

40 lei/persoana



Cazarea Invitațiilor:

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

200 Euro

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 fructe și Fântână de Ciocolată

40 lei/pers - pentru mai mult de 45 pers

Preț la cerere pentru mai puțin de 45 persoane

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



Bar de Dulciuri și Prăjiturele

40 lei/pers – pentru mai mult de 45 pers

Preț la cerere pentru mai puțin de 45 persoane

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

PACHETE OPȚIONALE



Cocktail-uri Băuturi:

250 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

350 Lei

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



Aranjare produse Candy Bar

250 Lei

În cazul în care doriți să aduceți prăjiturele, 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 **500 lei**, deductibil din suma finală
- Sunteți bine-veniți cu orice număr de invitați, exclusivitatea fiind acordată unui număr de peste 45 de persoane invitate. În cazul în care aveți sub 45 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

Cătălin Bian – 0729 145 275

Piața Crișan Nr. 7C, 550400 Sibiu

Telefon: 0269 207 681

Adresa noastră de Email:

catalin.bian@rosu.ro

Site-urile noastre:

www.pensiunea-rubin.com

www.apostrophrestaurant.ro

