



Relaxare
urbană



OFERTĂ CUNUNIE

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 SIDEF

Fel de bază

Ceafă de porc la grătar

Piept de pui gratinat cu mozzarella

Sos de muștar franțuzesc

Cartofi cu rozmarin

Salată de varză

Desert

Cheesecake crocant la pahar

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: 115 lei/pers



MENIU OPAL

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,
Măslina neagră, Salată verde*

Fel de bază

*Duet din muschiulet de porc cu piept de pui în mantie de bacon
Cartofi rustici
Sos de cascaval
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: 159 lei/pers



MENIU ZIRCON

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

Fel de bază

Piept de pui la cuptor cu sos de capere și salvie

Orez cu ciuperci

Cartofi fonduți

Salată asortată

Desert

Lava cake cu înghețată

Produse bar

Cafea – 1 buc/pers

Bere cu alcool sau Bere fără alcool – 1 buc/pers

Apă plată/minerală – 500 ml/pers

Sucuri carbogazoase – 500 ml/pers

Preț: 179 lei/pers



MENIU SAFIR

Gustare rece

*Mix bulete de brânză, Terină de porc,
Tortilla cu crema de brânză și 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 și castravete,
Mușchi file afumat, Rulou de somon fume,
Măsline negre, Salată verde*

Fel de bază

*Coaste de porc Barbecue
Ruladă din piept de pui cu spanac și bacon
Cartofi cu rozmarin
Sos roquefort
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: 205 lei/pers



PACHETE OPȚIONALE



PACHET EXTRA MASA

Va asiguram pentru masa: Fructele pentru mese, Saratelele, Alunele si Sucul Natural de Portocale 500 ml/pers, astfel incat sa aveti timp sa va bucurati de botez fara 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

Luni – Vineri 800 Lei

Sâmbătă – Duminică 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 noastre.



Aranjare produse Candy Bar

250 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 **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 reglementari ISU, este interzisă folosirea articolelor pirotehnice, cat 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

