



*apostroph*

Relaxare  
urbană

**OFERTĂ  
NUNTĂ**

## MENIURI ȘI INFORMAȚII

Prin îmbinarea armonioasă dintre clasic și modern și cu o capacitate de până la 70 de persoane Restaurantul Apostroph se adaptează perfect așteptărilor tuturor celor care îi trec pragul.

### **Cadoul nostru pentru dumneavoastră:**

- Aranjamentul festiv al sălii
- Salon de eveniment oferit gratuit
- Suport special pahare șampanie
- Covor Roșu la Intrare
- Consiliere în organizarea evenimentului
- Stativ hartă primire invitați
- Camera matrimonială pentru miri în cadrul Pensiunii Rubin cu Mic Dejun și Late Check Out
- Rame numerotare mese
- Degustarea meniului ales



### **Detalii meniuri și băuturi:**

- 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**

# MENIU CRISTAL



## **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,  
Măsline negre, Salată verde*

## **Antreu cald**

*File de păstrăv în fulgi de porumb  
Cartofi natur, broccoli și baby morcovi  
Sos de pătrunjel  
Lămâie*

## **Ciorbă la alegere**

*Ciorbă de vacuță cu smântână și ardei iute  
Ciorbă de pui a la grec cu ardei iute  
Ciorbă cu ciolan ardelenescă cu ardei iute*

## **Fel de bază I**

*Duet din muschiuleț de porc cu piept de pui în mantie de bacon  
Cartofi rustici  
Sos pomodoro  
Salată crudități*

## **Fel de baza II**

*Sărmăluțe cu afumătură și mămăliguță*

## **Produse bar – All you can drink**

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



**Preț: 360 lei/pers**

# MENIU QUARTZ



## **Gustare rece**

*Rulou din piept de pui cu bacon și ciuperci  
Muslitos prăjit, Chifteluțe în susan, Tartină cu icre roșii, Măsline verzi, Grisine cu prosciutto, Salată verde  
Ciupercuțe umplute cu prosciutto cotto și busuioc  
Ruladă de cașcaval cu fructe confiate, Grgonzola cu strugure  
Salată de țelină cu ardei roșu, Măsline negre  
Mini choux cu pastă fină de pate, Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate, Ruladă din Salam de Sibiu  
Rulou de somon fume și pastă de brânză cu chivas*

## **Antreu cald**

*File de somon în crustă de bacon  
Spaghete 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  
Supă cremă de legume cu crutoane*

## **Fel de bază**

*Mușchi de porc în crustă de ierburi aromatizate  
Rulou din piept de pui cu bacon, ciuperci și cașcaval  
Sos de muștar franțuzesc  
Rondele de cartofi aurii  
Salată asortată*

## **Produse Bar – All you can drink**

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

**Preț: 380 lei/pers**



# MENIU GRANAT



## **Gustare rece**

*Minifrigărui cu Salam de Sibiu și măslina*

*Tartină cu tonno cu germeni de ceapă*

*Rafaelo din brânză cu parmezan*

*Rulou de somon fume și pastă de brânză chivas*

*Frigărui din roșii cherry cu mozzarella și ierburi aromate*

*Mușchiuleț de porc aromatizat, Mini choux cu pastă fină de pate*

*Rulou din piept de pui cu ciuperci și bacon*

*Salată de crudități, Bărcuță cu brânză*

*Coșuleț de șuncă cu hrean, Măslina negre*

## **Ciorbă la alegere**

*Ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iute*

*Ciorbă de pui a la grec cu ardei iute*

*Supă cremă de dovlecel cu brânză "La Colline" și crutoane*

## **Fel de bază I**

*Mușchi de porc*

*Ruladă de curcan cu broccoli*

*Sos Roquefort*

*Cartofi gratinați și Spaghete de legume*

*Salată de crudități*

## **Fel de bază II**

*Piept de pui la cuptor cu sos de coniac*

*Orez sălbatic cu ciuperci de pădure*

*Salată verde cu lămâie*

## **Produse bar – All you can drink**

*Șampanie la primire*

*Cafea*

*Bere cu alcool și fără alcool*

*Apă plată/minerală*

*Sucuri carbogazoase*

**Preț: 340 lei/pers**



## PACHETE OPȚIONALE



### **PACHET EXTRA MASA**

Va asiguram pentru masa: Fructele pentru mese, Saratelele, Alunele si Sucul Natural de Portocale la 500 ml/pers, astfel incat sa aveti timp sa va bucurati de o nunta fara alte griji.

**40 lei/persoana**



### **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**

**500 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 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 paharele cu 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 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.

## 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 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 **3000 lei**, deductibil din suma finală
- Pentru organizarea evenimentelor Dvs. pe weekend vă rugăm să aveți în vedere un minim de 30 de persoane adulte 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:

[comenzi@apostrophrestaurant.ro](mailto:comenzi@apostrophrestaurant.ro)

Site-urile noastre:

[www.pensiunea-rubin.com](http://www.pensiunea-rubin.com)

[www.apostrophrestaurant.ro](http://www.apostrophrestaurant.ro)

