



— contează doar momentul tău —

📍 Butimanu, DN1A București - Târgoviște
☎ Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

🌐 Web: www.CiresulSalbatic.ro
✉ Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

SERVICII SUPLIMENTARE: MENIURI ANTE-CEREMONIE, LIVE COOKING SHOW



— contează doar momentul tău —

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE



— contează doar momentul tău —

📍 Butimanu, DN1A București - Târgoviște
☎ Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

🌐 Web: www.CiresulSalbatic.ro
✉ Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

MENIURI ANTE-CEREMONIE

MENIU PASS AROUND

18 euro / pers.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Blinii cu icre rosii crema de smantana si oua de prepelita▪ Crostinii cu crema de avocado si creveti▪ Bruschete cu branza de capra si sfecla rosie▪ Pastrama de vita cu sparanghel si camembert | <ul style="list-style-type: none">▪ Struguri cu svaite si cedar▪ Canape cu somon fume ceapa si capere▪ Carpaccio de caracatita cu rosii cherry si ulei aromat cu trufe▪ Mille foile cu brie si dulceața de ceapa |
|--|---|

MENIU APERITIV BUFET SUEDEZ

pentru minim 30 persoane

VARIANTA 1 20 eur / pers.

- Frigarui cu cascaval si rosii cherry
- Gujoane de pui cu sos chilli
- Piept de curcan afumat si sos de piper
- Mini tarta cu zacusca si pastrav afumat
- Bruschete cu crema de branza si chimen
- Frigarui de masline
- Castraveti natur
- CHIFLE

BAUTURI:

- Apa plata/minerala
- Cafea expresso

VARIANTA 1 25 eur / pers.

- Crostini cu cimbru, branza aromata si speck
- Caprese mozzarella cu rosii si sos pesto
- Rulada de pui cu spanac si sos quatro formaggi
- Strudel umplut cu peste afumat
- Pui sanghai cu sos chilli
- Tartina cu branza si rucola
- Frigarui de masline
- Legume natur
- CHIFLE

BAUTURI

- Apa plata/minerala
- Cafea expresso
- Bauturi racoritoare - gama Pepsi-

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE



— contează doar momentul tău —

📍 Butimanu, DN1A București - Târgoviște
☎ Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

🌐 Web: www.CiresulSalbatic.ro
✉ Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

FOOD BAR

CHEESE BAR 14 eur / pers. (150 gr/pers)

**Oferta valabila pentru minim 30 persoane*

- Parmezan
- Blue cheese
- Gorgonzola
- Svaiter
- Brie
- Camembert
- Branza maturata din lapte de capra

- Mere de albine, dulceata din fructe de padure
- Alune, caju, migdale, miez de nuca, seminte,
- Fructe uscate, fructe nature
- Grisine, biscuiti aperitiv

CHEESE & MEET BAR 18 eur / pers. (210 gr/pers)

**Oferta valabila pentru minim 30 persoane*

- Prosciutto
- Mix de salami
- Carnaciori sticks
- Branza maturata din lapte de capra
- Parmezan
- Blue cheese
- Gorgonzola
- Svaiter
- Brie
- Camembert
- Produse de panificatie

- Mere de albine, dulceata din fructe de padure
- Alune, caju, migdale, miez de nuca, seminte,
- Fructe uscate, fructe nature
- Grisine, biscuiti aperitiv

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE



— contează doar momentul tău —

📍 Butimanu, DN1A București - Târgoviște
☎ Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

🌐 Web: www.CiresulSalbatic.ro
✉ Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

GRILL LIVE COOKING

PRET PACHET: 40 eur / pers.

**Oferta valabila pentru minim 40 persoane/gramaj total/ 250 gr/persoana*

** Pachetul include: Chefi bucatari specializati in arta culinara*

Preparate:

- Pulpa de Curcan marinata
- Coaste de Porc cu sos BBQ
- Frigarui de pui sau de porc
- Ceafa marinata
- Carnati de plescoi

Garnituri

- Legume dulci/picante
- Cartofi copti.

Sosuri

- Barbeque
- Usturoi
- Mustar

Spectacol live, interactiv, invaluit intr-o abundenta de arome.

LIVE COOKING SEA FOOD

DELICATESE MEDITERANEENE

**Oferta valabila pentru minim 50 persoane/ gramaj 200 gr/persoana*

** Pachetul include: Chefi bucatari specializati in arta culinara*

Varianta 1: 25 euro/pers

- Scoici din Marea Neagra
- Tentacule de calamar
- Creveti
- Legume
- Orez salbatic
- Selectie de chifle
- Sos de lamaie
- Sos de sweet chilly
- Salata mixta
- Lamaie, lime

Varianta 2: 30 euro/pers

- Homar
- Caracatita
- Raci (doar in perioadele de sezon)
- Creveti jumbo
- Calamari
- Scoici din Marea Neagra
- Orez negru
- Legume
- Porumb copt
- Selectie de chifle
- Salata mixta
- Sos de unt, Sos de rosii, Sos de stridii

Spectacol live pentru cea mai impresionanta desfatara de gusturi si arome.

Mirajul naturii din inima padurii.

FOREST VIBE



— contează doar momentul tău —

📍 Butimanu, DN1A București - Târgoviște
☎ Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

🌐 Web: www.CiresulSalbatic.ro
✉ Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

PAELLA GIGANT LIVE COOKING SHOW

**Oferta valabila pentru minim 50 persoane/gramaj total/ 200 gr/persoana
* Pachetul include: Chefi bucatari specializati in arta culinara*

PAELLA CU PUI:

- Orez
- Pui
- Mix fructe de mare
- Legume
- Sofran

Pret: 15 euro/pers

PAELLA cu CARACATITA, Mix din Fructe de Mare:

- Orez
- Caracatita, fructe de mare,
- Creveti, calamar, scoici,
- Pui,
- Legume,
- Sofran.

Pret: 22 euro/pers

Spectacol live, interactiv, invaluit intr-o abundenta de arome.

PROTAP LIVE COOKING SHOW

** Pachetul include: Chefi bucatari specializati in arta culinara
* Pachetul NU poate inlocui un fel de mancare din meniul evenimentului dumneavoastra.*

BERBECUT LA PROTAP:

- Pachetul include berbecut 23-27 kg (pregatit la bait cu cateva zile inainte)
- Bufet traditional
- Lipii, tepuse cu legume, cartofi copti in jar si salate de sezon si sosuri pe baza de iaurt
- Oferta valabila pentru 70-80 de persoane.

Pret: 750 euro

VITEL LA PROTAP:

- Pachetul include vitel 60-75 kg (pregatit la bait cu cateva zile inainte)
- Bufet traditional
- Lipii, tepuse cu legume, cartofi copti in jar si salate de sezon si sosuri pe baza de iaurt
- Oferta valabila pentru 100-130 de persoane.

Pret: 1.650 euro

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE



— contează doar momentul tău —

📍 Butimanu, DN1A București - Târgoviște
☎ Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

🌐 Web: www.CiresulSalbatic.ro
✉ Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

Preturile din oferta prezenta, contin TVA.

În așteptarea unui răspuns, sperăm afirmativ, va asigurăm de întreaga noastră disponibilitate și va mulțumim anticipat.

Cu deosebită stimă,
Echipa Cireșul Salbatic

www.CiresulSalbatic.ro
office@ciresulsalbatic.ro



— contează doar momentul tău —

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE