



— contează doar momentul tău —

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

🌐 Web: [www.CiresulSalbatic.ro](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
✉ Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

CIREȘUL SĂLBATIC

# SALONUL DE LA CAMP

## MENIURI BOTEZ/CUNUNIE



— 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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## MENIU THE ONE ( 8 ORE) 68 euro / pers. (fara TVA)

### Primirea invitaților

Prosecco pentru primire  
Mix de alune, covrigei/20g /pers.  
Bar cu fructe proaspete de sezon – 100 g/pers.

### Aperitiv gourmet cu influențe fusion 10 piese / aproximativ 340 g/persoană

Mousse fin de ficat de pui cu jeleu de portocale –  
**40 g**  
Gujon de pui în crustă panko, cu dip de mango și  
chilli – **40 g**  
Mini tartă cu cremă de avocado, lime și păstrăv  
afumat – **35 g**  
Ruladă de porc cu salvie, servită pe salată de  
țelină și măr verde – **40 g**  
Brioche prăjit brânză maturată și speck crocant –  
**35 g**  
Rafaello cu cheddar, cremă Philadelphia și inima  
de migdala – **35 g**  
Mini savarină sărată cu praz și chutney de roșii  
uscate – **35 g**  
Mix de masline calamata cu fulgi de pecorino  
**30 g**  
Mille-feuille cu cremă de mazăre și mentă,  
crumble de parmezan – **35 g**  
Bruscheta cu brânză de capră zdrobită, mere  
coapte și nucă prăjită – **35 g**

### Adaugare preparat din peste - 8 euro/pers.+TVA

#### Porție totală: aproximativ 280 g/persoană

File de păstrăv cu ierburi aromatice – 130 g  
Coacere lentă, cu crustă delicată de plante  
proaspete  
Ratatouille de legume – 100 g  
Amestec de dovlecel, ardei, vinete și roșii, cu  
ulei de măsline extravirgin  
Sos de lămâie – 50 g  
Emulsie fină cu suc proaspăt de lămâie, usturoi  
confiat și ulei de măsline

**Optional, acest preparat, poate înlocui  
gratuit felul traditional din meniu.**

### Preparat Tradițional– 300g/pers.

Sărmăluțe tradiționale în foi de varză, servite  
cu mămăligă, smântână, bacon crocant și  
ardei iute

(~4 sărmăluțe – 160g, mămăligă – 80g,  
smântână – 30g, bacon – 20g, ardei iute –  
10g)

### Fel principal – Friptură

Porție totală: aproximativ 380 g/persoană

Piept de pui la grătar – **100 g**  
Marinat în ulei de măsline, cimbru și boia  
dulce afumată

Ruladă de porc cu ciuperci aromata cu ulei de  
trufe – **100 g**  
Umplutură cu ciuperci, usturoi și ceapă, servită  
feliată

Cartofi la cuptor cu ierburi de grădină – **120 g**  
Salată mixtă cu sos de citrice – **60 g**  
Frunze de salată, rucolla, ridiche alba, semințe,  
dressing din suc de portocale și lămâie

### Desert

- Tort festiv– machetă decorativă (poate fi ușor personalizată tematic; cererile cu decoruri elaborate pot aduce costuri suplimentare)
- Porție individuală de desert (monoporție) – **120g/persoană**

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## MENIU SOCIETY ( 8 ORE) 73 euro / pers. (fara TVA)

### Primirea invitaților

Prosecco pentru primire  
Mix de alune, covrigei/20g /persoana  
Bar cu fructe proaspete de sezon – 100 g/pers.

### Aperitiv gourmet cu influente fusion

10 piese / aproximativ 410 g per persoană

Ruladă de cașcaval cu cremă de brânză și struguri – 40 g  
Frigărui caprese cu mozzarella fresh și sos pesto – 40 g  
Coșuleț cu salată Waldorf și piept de rață afumat – 40 g  
Polpete de curcan cu susan negru – 40 g și crustă crocantă

Ruladă de porc cu prune în crustă de pancetta – 40 g  
Bruschettă cu hummus și sos de rodie – 40 g  
Canapea cu pastă de ton și germenii – 45 g  
Somon fume cu mascarpone și caju – 45 g  
Mini tartă cu cremă de mazăre, mentă și crumble de brânză de capră – 40 g  
Lingură asiatică cu creveți, mango și ghimbir murat – 40 g  
• Bruschettă cu jambon crud-uscătat și scaglie de parmezan – 40g

### Fel principal – Pește 290 g / pers

- File de biban de mare crocant cu crustă de alune și parmezan, servit cu sos de lămâie – 120g
- Strudel sărat cu umplutura din fructe de mare, aromatizată cu ierburi mediteraneene – 70g
- Mix de legume sotate în unt, vin alb și usturoi și microplante – 100g

### Fel principal – Friptură 410g / pers

- Ruladă din ceafă de porc în mantie de verdețuri și fistic, servită cu sos de vin roșu și piper roz – 100g
- Ruladă de pui cu ciuperci și ierburi de grădină – 100g
- Cartof copt întreg, aromatizat cu unt infuzat, verdețuri și praz crocant – 130g
- Salată de castraveți proaspeți cu cremă balsamică și perle de rodie – 80g

### Desert

- Tortul festiv – machetă decorativă (poate fi ușor personalizată tematic; cererile cu decoruri elaborate pot aduce costuri suplimentare)
- Porție individuală de desert (monoporție) – 120g/persoană

### Optional, pestele se poate înlocui gratuit cu un preparat traditional

Adaugare preparat traditional- 8 euro/persoana ( fara TVA) / Inlocuire - gratuit

Sărmăluțe tradiționale în foi de varză, servite cu mămăligă, smântână, bacon crocant și ardei iute – 300g/persoană

(~4 sărmăluțe – 160g, mămăligă – 80g, smântână – 30g, bacon – 20g, ardei iute – 10g)

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## MENIU FOREST( 8 ORE) 90 euro / pers. (fara TVA)

### Primirea invitaților

- Prosecco pentru primire
- Mix de alune, covrigei și fistic – **20g/persoană**
- Bar cu fructe proaspete de sezon – **100g/pers**

### Aperitiv gourmet în stil fusion

10 piese / aproximativ 415 g per persoană

Carpaccio de mânzat cu rucola și scaglie de parmezan – **35 g**  
Terină de curcan cu cartof dulce și sos de muștar franțuzesc – **45 g**  
Mini amandină cu piure de piersici și foie gras – **40 g**  
Mille-feuille cu branzino și cremă de praz – **45 g**  
Salată de creveți cu mango, sos madeira și caviar de somon – **35 g**  
Icre roșii pe ou de prepeliță, cu spumă de ricotta și foietaj crocant – **40 g**  
Involtini de somon cu foi de alge și surimi – **35 g**  
Piept de rață afumat pe pat de rucola cu smochine – **30 g**  
Branza gorgonzola pe felie de mar caramelizată – **40 g**  
Tortillia cu guacamolle și bastonase de legume **40 g**

**Optional, pestele se poate adauga sau se poate inlocui cu un preparat traditional**

**Adaugare preparate traditional- 8 euro/persoana ( fara TVA) / Inlocuire - gratuit**

Sărmăluțe tradiționale în foi de varză, servite cu mămăligă, smântână, bacon crocant și ardei iute – **300g/persoană**  
(~4 sărmăluțe – 160g, mămăligă – 80g, smântână – 30g, bacon – 20g, ardei iute – 10g)

### Fel principal – Pește 380 g / pers

**File de dorada regala crustă crocantă de migdale – 130 g**

Gătit la cuptor, cu textură fragedă în interior și crustă auriu-crocantă din migdale mărunțite

Piure de sfeclă roșie coaptă – 80 g  
Noisette de legume – 60 g  
Crochetă de somon – 60 g  
Spumă de pătrunjel – 30 g  
Sos olandez clasic – 20 g

### Fel principal – Friptură 400g / pers

**Mușchiuleț de vițel aromat cu ulei de trufe – 140 g**

Fraged, gătit la temperatură joasă, servit cu sos demi-glace infuzat cu ulei de trufe și ciuperci hribi

Sparanghel verde învelit în prosciutto 60 g  
Buchet de legume de sezon – 80 g  
Sos de vin roșu – 30 g  
Salată de rucola cu roșii cherry și reducere de otet balsamic – 90 g

### Desert

- Tort festiv – machetă decorativă (poate fi ușor personalizată tematic; cererile cu decoruri elaborate pot aduce costuri suplimentare)
- Desert individual (monoporție) – **120g/persoană**

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## MENIU ROMANESC ( 8 ORE) 68 euro / pers. (fara TVA)

### Primirea invitaților

Prosecco pentru primire  
Mix crocant de alune, covrigei și fistic – 20g/pers.  
Bar elegant cu fructe proaspete de sezon – 100g/pers.

### Aperitiv tradițional reinterpretat

10 piese / aproximativ 380 g per persoană

Tartină din pâine cu maia, mușchi afumat de porc și cremă de hrean servită – 40 g  
Bruscheta cu cremă de brânză, nuci și salam de Sibiu – 40 g  
Cupă de tarta cu roșie cherry, salată de vinete și pătrunjel proaspăt – 40 g  
Ardei gras umplut cu cremă de branza sarata și mărar – 40 g  
Chifteluță de curcan cu susan și sos de muștar – 40 g  
Mini rulouri din brânză de burduf în felie de castravete cu fir de arpagic – 40 g  
Terină de pui cu ardei copt și verdețuri, în aspic 40 g  
Zacuscă reinterpretată cu vinete coapte, ceapă roșie și crumble de mămăligă – 40 g  
Cuburi de slăninuță afumată cu boia și piper, 30 g  
Ceapă roșie murată cu boabe de muștar – 30 g  
Mini cuib de șorici proaspat -30 g

### ➤ RECOMANDARE

**Poti adauga optional, pentru un plus de savoare si spectacol culinar, un berbecut sau purcelus la protap 🍷.**  
**Consulta ofertele noastre aditionale pentru detalii si disponibilitate.**

### Fel principal – Tradițional

Porție individuală: aproximativ 380 g / pers

Sărmăluțe tradiționale în foi de varză – 4 buc./  
**240 g**  
Mămăliguță cu unt – **100 g**  
Smântână – **40 g**  
Crocant de bacon afumat – **40 g**  
Ardei iute proaspăt **20 g**

### Fel principal – Mix grill tradițional

Porție individuală: aproximativ 410 g / persoană

Ceafă de porc la grătar – **100 g**  
Piept de pui la grătar – **100 g**  
Cânat de casă rumenit la gratar – **60 g**  
Cartofi rumeniți la cuptor cu rozmarin – **100 g**  
Salată mixtă de sezon – **50 g**

### Desert

Tort festiv – machetă decorativă (poate fi ușor personalizată tematic; cererile cu decoruri elaborate pot aduce costuri suplimentare)  
Desert individual (monoporție) – **120g/persoană**

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)

✉ Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## PACHET BĂUTURI SILVER 28 euro / pers. (fara TVA)

### OPEN BAR PE DURATA A 8 ORE PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE & ALCOOLICE

#### Băuturi Non-Alcoolice

##### Răcoritoare carbogazoase

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up, Apă Tonică

##### Sucuri naturale

Portocale, Mere, Piersici, Merișoare

##### Apa și Băuturi calde

Apă Plată, Apă Minerală

##### Cafea & Ceai

Espresso, Americano, Cappuccino, Ceai

#### Băuturi Alcoolice

Whisky – Johnnie Walker Red Label

Vodka – Absolut

Campari Orange

Gin Tonic- Beefeater

Martini (Bianco / Rosso)

#### Vinuri

Cramele Recaş – Castel Huniade

Alb

Rose

Roșu

### ◆ Recomandare suplimentară pentru un plus de diversitate:

#### *Colțul Bulelor de Prosecco*

Un bar de Prosecco nelimitat, disponibil timp de 5 ore, poate completa perfect experiența evenimentului tău.



Invitații se servesc individual – colțul rămâne accesibil permanent, într-un mod relaxat și elegant.

**Preț: 5 euro / persoană (fără TVA)**



Consultă ofertele noastre adiționale pentru detalii complete și variante personalizate de servire.

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)

✉ Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## PACHET BĂUTURI GOLD

30 euro / pers. (fara TVA)

### OPEN BAR PE DURATA A 8 ORE

### PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE & ALCOOLICE

#### Băuturi Non-Alcoolice

##### Răcoritoare carbogazoase

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up, Apă Tonică

##### Sucuri naturale

Portocale, Mere, Piersici, Merișoare

##### Apa și Băuturi calde

Apă Plată, Apă Minerală

#### Cafea & Ceai

Espresso, Americano, Cappuccino, Ceai

#### Băuturi Alcoolice

Whisky Chivas Regal 12 y.o., Jack Daniel's

Vodka Absolut

Rom Bacardi

Gin Beefeater

Martini (Bianco / Rosso)

Pălincă de prune

Cremă de whisky Carolans

Bere Carlsberg (cu alcool / fără alcool)

### ◆ Recomandare suplimentară pentru un plus de savoare:

#### *Lemonade Bar – răcoritor, colorat, de vară*

Pentru zilele toride sau evenimentele desfășurate în aer liber, un colț cu limonadă artizanală poate fi exact ce trebuie.

🍋 Limonadă clasică, cu fructe, mentă, busuioc sau ghimbir – servită rece, în recipiente elegante, la discreția invitaților.

- Servire individuală – invitații se pot servi singuri, oricând doresc
- Gusturi variate, fără conservanți, preparate în ziua evenimentului
- Posibilitate de personalizare cromatică (roz, galben, verde, violet)

**Preț: 4 euro / persoană (fără TVA)**

#### Long Drinks & Cocktailuri Clasice

Whisky Cola

Vodka Cola / Vodka Tonic / Vodka Apple

Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange

Cuba Libre, Hugo, Mohito, Aperol Spritz

Caipiroska, Blue Lagoon, Negroni,

#### Vinuri

Purcari – Alb / Rose / Roșu

#### Cocktails non alcool

Shirley Temple, Cherry Temple, Safe sex, Nojito

#### Shots

Blue Kamikaze, B52, Dirty Martini

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## PACHET BĂUTURI PLATINUM

39 euro/ pers. (fara TVA)

### OPEN BAR PE DURATA A 8 ORE PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE & ALCOOLICE

#### Băuturi Non-Alcoolice

- **Răcoritoare carbogazoase**  
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up, Apă Tonică
- **Sucuri naturale**  
Portocale, Mere, Piersici, Merișoare
- **Apă**  
Apă Plată, Apă Minerală
- **Cafea & Ceai**  
Espresso, Cappuccino, Ceai



#### *Bar de Limonadă – Răcoritor, Colorat, Natural*

Un colț viu și aromat, perfect pentru zilele calde sau evenimente în aer liber

- ✓ Limonadă artizanală preparată în ziua evenimentului
- ✓ Arome disponibile: clasică, mentă & lime, fructe de pădure, busuioc & lămâie, ghimbir & miere
- ✓ Servire individuală – invitații se pot servi oricând
- ✓ Pahare din sticlă | Decor și recipiente

#### Cocktailuri Non-Alcoolice

Shirley Temple  
Cherry Temple  
Safe Sex  
Nojito  
Big Apple  
Sweety

#### Băuturi Alcoolice

##### Whisky

Chivas Regal, Jack Daniel's, Jameson, Glenfiddich

**Vodka**/Beluga Noble

**Rom**/Bumbu

**Gin**/Tanqueray

##### Lichioruri

Bailey's, Limoncello

##### Spumante

Prosecco

##### Bere

Carlsberg (cu alcool / fără alcool)

#### Long Drinks & Cocktailuri Clasice

Whisky Cola

Vodka Cola /Vodka Tonic / Vodka Apple

Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange

Cuba Libre, Hugo, Mohito, Aperol Spritz

Caipiroska, Blue Lagoon, Negroni, Tequila

sunrise, Espresso Martini

#### Shots

Blue Kamikaze, B-52, Dirty Martini,

Jägermeister, Tequila, Melon bar

#### Vinuri

**Crama Recaş – Gama Sole:** Alb / Rose

Sau

**Budureasca Premium:** Alb / Rose / Roșu

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE

**18 euro / pers. (fara TVA)**

OPEN BAR ( 8 ORE)

PACHET BAUTURI NON-ALCOOLICE & RACORITOARE

### Răcoritoare 6 euro+TVA

- Pepsi
- Pepsi Max
- Mirinda
- Seven-Up
- Apă tonică

### Sucuri naturale 6 euro+TVA

- Suc natural de portocale
- Suc natural de mere
- Suc natural de piersici
- Suc natural de merișoare

### Apa&bauturi calde 6 euro+TVA

- Espresso
- Americano
- Cappuccino
- Ceai
- Apă plată
- Apă minerală

\*\*\*\*\*

## Incluse gratuit în costul meniurilor

### Desert & Decor

- Tort festiv personalizat + monoportii pentru fiecare invitat
- Fete de masă, naproane și șervete – culori la alegere din gama disponibilă
- Aranjamente florale naturale pentru mesele invitaților
- Aranjament floral natural pentru masa prezidiului
- Cufăr pentru dar
- Felinare și lumânări decorative

### Papetărie Eveniment

- Meniu tip carte – 2 bucăți / masă
- Opis intrare + listă invitați
- Numerotare mese

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](http://www.CiresulSalbatic.ro)  
Email: [Office@CiresulSalbatic.ro](mailto:Office@CiresulSalbatic.ro)

# CIREȘUL SĂLBATIC

## Spații & Logistică

- **Peste 13 hectare** de spațiu natural (8 ha pădure + 5 ha pajiști și câmpuri)
- Acces la **terase acoperite și descoperite**
- **Zone de ceremonie** dedicate – pentru cununie civilă sau religioasă
- **Pergole elegante** pentru ceremonii în aer liber
- **Mese de cocktail** pentru welcome drink sau recepții exterioare
- Zone special amenajate pentru photo corner, candy bar, baruri tematice
- Amenajări de bază incluse (mobilier, scaune, mese pentru ceremonii și lounge)

## Servicii & Asistență

- Wedding planning – consultanta în organizarea evenimentului
- Degustarea meniului înainte de semnarea finală
- Personal administrativ: parcare și acces
- Personal dedicat curățeniei pentru băi și terase, pe tot parcursul evenimentului

*\* Consultanta nu presupune implicarea in organizarea furnizorilor externi contractati de catre beneficiar.*

## Facilități Tehnice & Confort

- Peste 300 de locuri de **parcare monitorizate**
- **Foto cornere** interior și exterior
- **Iluminat decorativ** (beculețe în pădure și zone de promenadă)
- **Generator electric de rezervă**
- **Climatizare** în toate spațiile interioare
- **Seturi lounge** (canapele, măsuțe joase, perne decorative)
- **Căsuță în pădure pentru miri** – dormitor privat cu baie, disponibil pe toata durata evenimentului, doar pentru cuplul beneficiar

## Informări suplimentare

- Meniurile de mâncare pentru staff – reducere 50%, includ 2 feluri din meniul contractat
- Meniuri pentru copii – aceeași reducere și structură
- Pachetele de băuturi pentru staff – se calculează integral

## Personalizare meniuri

*Toate variantele de meniu pot fi adaptate în funcție de preferințele culinare sau stilul evenimentului.*

Mirajul naturii din inima pădurii.

# FOREST VIBE