



— 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

SALONUL DE LA CAMP

MENIURI NUNTĂ



— 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

MENIU SILVER 80 euro / pers. (fara TVA)

Primirea invitaților

Prosecco de bun venit

Mix de alune, covrigei și fistic – **20g/pers.**

Bar cu fructe proaspete de sezon – **100g/pers**

Aperitiv – Gourmet / Fusion

(10 piese/persoană – aprox. 400g)

Ruladă de porc cu brie și prune uscate, în crustă de pancetta crocantă și reducere de vin roșu – **40g**

Mousse fin de ficat de pasăre cu cognac, în crustă de susan negru, servit pe chip de cartof dulce – **35g**

Somon fume cu cremă de mascarpone și caju prăjit, pe blini cu zeamă de lime – **40g**

Brânză de capră cu mere caramelizate în unt de salvie, presărată cu fistic crud – **35g**

Ruladă de cașcaval afumat, umplută cu cremă de brânză și struguri, decorată cu chips de sfeclă – **40g**

Terină de cremă de brânză cu sos pesto de busuioc și crumble de semințe – **40g**

Mini Quiche Lorraine cu prosciutto și roșii uscate, în crustă de parmezan – **50g**

Rulou de vinete cu legume coapte, nuci prăjite și miso, în stil fusion irlandez – **45g**

Ruladă de pui cu verdețuri aromate, parmezan și crustă de panko, servită cu cremă de ciuperci – **45g**

Bruschetta cu pastă de pește afumat, cremă de brânză și chives, decorată cu perle de lămâie – **40g**

Pește

File de păstrăv crocant cu crustă de alune și parmezan, servit cu sos de lămâie – **120g**

Brioșă sărată cu biban de mare și creveți, aromatizată cu ierburi mediteraneene – **90g**

Mix de legume sotate în unt, vin alb și usturoi, cu ulei de lămâie și microplante – **100g**

Preparat Tradițional-300g/persoană

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

Mix de ruladă din ceafă de porc în mantie de verdețuri și fistic, servită cu sos de vin roșu și piper roz – **130g**

Ruladă de pui cu sos brun de ciuperci și ierburi de grădină – **120g**

Cartof copt întreg, aromatizat cu unt infuzat, verdețuri și praz crocant – **150g**

Salată de castraveți proaspeți cu cremă balsamică și perle de rodie – **80g**

Desert

Tortul mirilor – 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
Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

MENIU GOLD 88 euro / pers. (fara TVA)

Primirea invitaților

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

Aperitiv – Gourmet / Fusion (10 piese/persoană – aprox. 400g)

Tartar de somon fume cu cremă de mascarpone, lime caviar și microplante – **40g**
Crevete Tempura în panko negru, cu emulsie de sweet chili și yuzu – **40g**
Ruladă de curcan în crustă de fistic, cu sos Quattro Formaggi – **45g**
Polpetta de porc umplută cu mozzarella afumată, glazurată cu teriyaki – **45g**
Canape cu mousse de ton și chips de parmezan, servit pe toast de brioche – **35g**
Rulou de zucchini cu legume confiate, cremă de ricotta și ulei de trufe – **40g**
Coșuleț crocant cu salată Waldorf și confit de curcan – **40g**
Cornet de brânză cremoasă cu merișoare, piper roz și crumble de nuci – **35g**
Felie de măr caramelizat, cu gorgonzola Dolce și frunze de mentă – **30g**
Mini-ștrudel de pui cu chimen și mentă, servit cu sos de iaurt grecesc – **45g**

➤ 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.

Pește

File de biban de mare la cuptor, servit cu piure de sfeclă și garnitură de dovlecei cu mentă și usturoi – **180g/persoană**

Preparat Tradițional-300g/persoană

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

Involtini de curcan cu legume și ciuperci de pădure, gratinat cu mozzarella și panko – **100g**
Coastă de porc confiată, servită cu dulceață de ceapă roșie – **150g**
Garnitură de piure aromatizat cu trufe și fistic – **100g**
Salată mixtă cu rucola și reducere de oțet balsamic – **80g**

Desert

Tortul mirilor – 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
Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

MENIU PLATINUM 105 euro / pers. (fara TVA)

Primirea invitaților

Prosecco de bun venit
Mix crocant de alune, covrigei și fistic **20g/pers**
Bar elegant cu fructe proaspete de sezon
100g/pers.

Aperitiv – Gourmet / Fusion (10 piese/persoană – aprox. 400g)

Trio de brânzeturi fine: Brie trufat, Pecorino
maturat și cremă de Roquefort, cu smochine
confiat – **45g**

Piept de rață afumat pe rucola cu chutney de
mango și piper roz – **45g**

Tartă crocantă cu cremă de avocado, ou de
prepeliță aromatizat cu trufe și icre roșii – **35g**

Brânză de capră coaptă în crustă de fistic,
glazurată cu miere – **35g**

Vol-au-vent cu ciuperci de pădure și trufe negre,
gratinate cu mozzarella di bufala – **40g**

Involtini de curcan cu cremă de brânză maturată
și ierburi de Provence – **45g**

Ceviche de doradă cu grapefruit roz și dressing
de coriandru, pe lingura de aluat – **45g**

Tartar de ton roșu cu avocado și lime, pe disc de
orez crocant – **40g**

Rulada de vita cu prosciutto crudo, cremă de
hrean și baby spanac – **45g**

Mini tarte Tatin sărată cu confit de rață și ceapă
caramelizată în vin de Porto – **30g**

Pește

File de doradă regală la cuptor, servit cu un
crevete Black Tiger, flambat în sos de vin
alb și unt – **150g**

Cremă de mazăre fină cu ulei de mentă și
lime – **60g**

Fondant de morcov cu miere de salcâm și
anason stelat – **40g**

Chips de aluat cu semințe și flori
comestibile – **30g**

Preparat Tradițional-300g/persoană

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

Mușchiuleț de vită maturat, aromat cu ulei
de trufe, servit cu sos catifelat de hribi –
160g

Buchet de sparanghel învelit în prosciutto
crudo, alături de piure fin de batat (cartof
dulce) – **120g**

Salată de rucola cu roșii cherry, scaglie de
parmezan și dressing de citrice – **80g**

Desert

Tortul mirilor – 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

PACHET DE BĂUTURI SILVER 30 euro / pers. (fara TVA)

OPEN BAR PE DURATA A 10 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 Recaș – 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.



— 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

PACHET DE BĂUTURI GOLD

35 euro / pers. (fara TVA)

OPEN BAR PE DURATA A 10 ORE PACHET BAUTURI 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

♦ 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)

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

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)

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
Email: Office@CiresulSalbatic.ro

CIREȘUL SĂLBATIC

PACHET DE BĂUTURI PLATINUM 47 euro/ pers. (fara TVA)

OPEN BAR PE DURATA A 10 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 – inclus- 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 Recaș – Gama Sole: Alb / Rose

Sau

Budureasca Premium: Alb / Rose / Roșu

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE

PACHET DE BĂUTURI NON-ALCOOLICE 20 euro/ pers. (fara TVA)

OPEN BAR PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE & RĂCORITOARE

Răcoritoare 7 euro+TVA

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

Sucuri naturale 7 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

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** (becuțe 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 disponibilă doar pentru miri pe toata durata evenimentului** – (dormitor privat cu baie)

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.