



— contează doar momentul tău —

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

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

CIREŞUL SĂLBATIC

# SALONUL DIN POIANA

## MENIURI NUNTĂ



— contează doar momentul tău —

Mirajul naturii din inimă pădurii.

FOREST VIBE



— cantează deoră 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)

# CIREŞUL SĂLBATIC

## MENIU SILVER 82 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 reducție de vin roșu –

**40g**

Mousse fin de ficatei 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**

Bruschettă cu pastă de pește afumat, cremă de brânză și chives, decorata 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**



— 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)

# CIREŞUL SĂLBATIC

## MENIU GOLD 90 euro / pers. (fara TVA)

### Primirea invitaților

Prosecco de bun venit  
Mix de alune, covrigi 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 merisoare, 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

Pot adauga optional, pentru un plus de savoare și spectacol culinar, un berbecut sau purcelus la protap 🔥.  
Consulta ofertele noastre aditionale pentru detalii și 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 padure, 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 reducție 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**



— cantează deoră 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)

# CIREŞUL SĂLBATIC

## MENIU PLATINUM 105 euro / pers. (fara TVA)

### Primirea invitaților

Prosecco de bun venit  
Mix crocant de alune, covrigei și fistic – **20g/persoană**  
Bar elegant cu fructe proaspete de sezon – **100g/persoană** (*dispus pe platouri tematice, decor natural*)

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

Trio de brânzeturi fine: Brie trufat, Pecorino maturat și cremă de Roquefort, cu smochine confiate – **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 rosii – **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**



Butimanu, DN1A București - Târgoviște  
Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

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

# CIREŞUL SĂLBATIC

## PACHET DE BĂUTURI SILVER 30 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 Tonica

##### Sucuri naturale

Portocale, Mere, Piersici, Merisoare

##### Apa si 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.

Mirajul naturii din inima pădurii.

FOREST VIBE



# CIREȘUL SĂLBATIC

## PACHET DE BĂUTURI GOLD

**35 euro / pers. (fără TVA)**

### OPEN BAR PE DURATA A 10 ORE PACHET BAUTURI NON-ALCOOLICE & ALCOOLICE

#### Băuturi Non-Alcoolice

##### Răcoritoare carbogazoase

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up, Apă Tonica

##### 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



— conțineți doar momentul său —

Butimanu, DN1A București - Târgoviște  
Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

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

# CIREȘUL SĂLBATIC

## PACHET DE BĂUTURI PLATINUM 47 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
- **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: clasica, 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 inimă pădurii.

FOREST VIBE



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)

# CIREŞUL SĂLBATIC

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

### OPEN BAR PACHET BAUTURI NON-ALCOOLICE & RACORITOARE

#### 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 servete – 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



Butimanu, DN1A București - Târgoviște  
Tel: 0799.153.444 | 0760.782.122

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

# CIREŞUL 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 în organizarea furnizorilor externi contractați de către beneficiar.

## • Facilități Tehnice & Confort

- Peste 300 de locuri de **parcare monitorizate**
- **Foto cornere** interior și exterior
- **Iluminat decorativ** (beculete în pădure și zone de promenadă)
- **Generator electric de rezervă**
- **Climatizare** în toate spațiile interioare
- **Seturi lounge** (canapele, măsuțe joase, perne decorative)
- **Apartament lux** (dormitor living și baie) / **disponibil doar pentru beneficiarii contractului**

## 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