

BEST SEASON

Mai, iunie, iulie, august, septembrie

SÂMBĂȚĂ
207 RON
/persoană

DUMINICĂ
177 RON
/persoană

*nu este inclus în prețul meniului taxa de servire

SÂMBĂȚĂ și DUMINICĂ

- RETURNAREA AVANSULUI pentru schimbarea locației și alegerea Central Plaza Hotel, în limita sumei de 2000 de lei;
- GRATUIT pentru noaptea nunții camera tip Superior cu mic dejun și late check-out;
- GRATUIT 3 camere single;
- 10% reducere pentru următorul eveniment organizat la Central Plaza Hotel (botez, aniversare);
- REDUCERE DE 15% acordată mirilor pentru participarea la un eveniment organizat de Central Plaza Hotel (8 Martie, Vallentine's Day, Revelion)

*nu poate fi cumulată cu alte promotii;

- 20% discount pentru cazările invitaților la Central Plaza, în funcție de disponibilitate (rezervare anticipată);
- GRATUIT degustarea meniului;
- Pachetul standard conține:

Sâmbătă: 4 feluri de mâncare la alegere, dintre gustare rece, gustare caldă, pește, sarmale, fel principal;
Duminică: 3 feluri de mâncare la alegere, dintre gustare rece, gustare caldă, pește, sarmale, fel principal;

Tort festiv și pachet băuturi 1 (apă plată/minerală 2/1.5 L, suc gama Cola 2 L, cafea).

Salon Clasic
Salon Avantgarde
& Salon Milenium

**NUNTA
VOASTRĂ
2017**

Informații:
office@centralplazahotel.ro
Tel. 0752 243 490

SMART SEASON

Ianuarie, februarie, martie, aprilie,
octombrie, noiembrie

SÂMBĂȚĂ
190 RON
/persoană

DUMINICĂ
160 RON
/persoană

*nu este inclus în prețul meniului taxa de servire

SÂMBĂȚĂ și DUMINICĂ

- RETURNAREA AVANSULUI pentru schimbarea locației și alegerea Central Plaza Hotel, în limita sumei de 2000 de lei;
- GRATUIT pentru noaptea nunții camera tip Superior cu mic dejun și late check-out;
- GRATUIT 3 camere single;
- 10% reducere pentru următorul eveniment organizat la Central Plaza Hotel (botez, aniversare);
- REDUCERE DE 15% acordată mirilor pentru participarea la un eveniment organizat de Central Plaza Hotel (8 Martie, Vallentine's Day, Revelion)

*nu poate fi cumulată cu alte promotii;

- 20% discount pentru cazările invitaților la Central Plaza, în funcție de disponibilitate (rezervare anticipată);
- GRATUIT degustarea meniului;
- Pachetul standard conține:

Sâmbătă: 4 feluri de mâncare la alegere, dintre gustare rece, gustare caldă, pește, sarmale, fel principal;

Duminică: 3 feluri de mâncare la alegere, dintre gustare rece, gustare caldă, pește, sarmale, fel principal;

Tort festiv și pachet băuturi 1 (apă plată/minerală 2/1.5 L, suc gama Cola 2 L, cafea).

Salon Clasic
Salon Avantgarde
& Salon Milenium

**NUNTA
VOASTRĂ
2017**

Informații:

office@centralplazahotel.ro

Tel. 0752 243 490

Starter (1 piesă)

- °Calamar umplut cu spumă de somon, legume și sos aioli
- °Tian Șalau cu sos de citice
- °Parfait din ficat de pui cu marmeladă de ceapă roșie
- °Fishcake cu sos tartar
- °Camembert pané cu sos de fructe de pădure +5 lei
- °Salată de roast beef cu rodie
- °Salată de spanac cu brânzeturi și nuci

Starter

- °Tartină cu crevete tiger
- °Somon fume pe lămâie
- °Tartină cu icre de crap
- °Bruschete cu roșii
- °Croștini cu măsline

Starter pește

- °Tartină cu pastă de ton
- °Roza gravadlax cu caperă
- °Tartină cu icre roșii
- °Tartină cu file de anchoix

Gustare rece I

- °Stick de cașcaval în semințe de susan alb și negru
- °Brick de brânză cu verdețuri și top de fulgi de migdale
- °Ruladă de pui de casă
- °Rulou cașcaval cu cremă de brânză și ardei gras
- °Turnuleț de curcan și roșii confit
- °Tartină cu icre de crap
- °Mușchiuleț de porc afumat
- °Pastramă de vită
- °Duo de mozzarella, roșii cherry și pesto de casă
- °Asortiment de legume (roșie cherry, ardei multicolor, castravete)

Gustare rece II

- °Parfait din ficat de pui și brandy în crustă de fistic
- °Terină de porc cu fistic și fructe confiate
- °Sushi de somon cu castravete
- °Andivă cu salată waldorf
- °Galantină de pui cu bacon și telemea
- °Rulou cașcaval cu cremă de brânză și ardei gras
- °Tartină cu cremă de brânză, roșii confit și busuioc
- °Triunghi de brânzeturi cu strugure în prosciutto
- °Stick de măsline
- °Asortiment de legume (roșie cherry, ardei multicolor, castravete)

Gustare rece III

- °Canape cu mousse de ficat și dulceț de ceapă roșie
- °Duo de mozzarella, roșii cherry și pesto de casă
- °Terină de curcan
- °Pastrami în crustă picantă
- °Galantină de pui cu bacon și telemea
- °Rulou de somon cu cremă de brânză și rucola
- °Cheese cigars
- °Ruladă de cașcaval cu strugure în crustă de alune
- °Terină de șvaițer cu nuci, merișoare în jeleu de merișoare
- °Asortiment de legume (roșie cherry, ardei multicolor, castravete)

“ Orice gustare standard din cele 4 enumerate poate fi personalizată înlocuind sau adăugând produse echivalente (ex. carne cu carne, brânză cu brânză, etc.) din fiecare grupă custom prin adăugarea costului aferent fiecărei grupe. ”

Gustare rece IV

- °Parfait din ficat de pui și dulceț de ceapă roșie
- °Terină de curcan cu caise și chutney de mango
- °Pink roast beef
- °Ruladă de cașcaval cu strugure în crustă de alune
- °Ou de prepeliță, cremă de brânză și file de anchoix
- °Andivă cu salată de crudități
- °Ruladă de pui cu legume mozaic
- °Terină de șvaițer cu nuci, merișoare în jeleu de merișoare
- °Gravadlax de casă
- °Asortiment de legume (roșie cherry, ardei multicolor, castravete)

Gustare custom + 0 lei

- °Legume julienne tempura
- °Cub de cașcaval în semințe de susan
- °Stick caprese
- °Seleție de măsline
- °Mini bomboane cu cașcaval
- °Stick cu Kalamata, mozzarella și roșie cherry
- °Șvaițer cu măsline și ananas
- °Terină de brânză cu caise și stafide
- °Mușchiuleț de porc în crustă de boabe de muștar

Gustare custom + 3 lei

- °Bețișoare de șvaițer în susan alb, negru și semințe de in
- °Involtini de prosciutto cu brânzeturi nobile, nucă, struguri și fructe confiate
- °Terină de brânzeturi cu fructe confiate în crustă de fistic
- °Prosciutto cu pepene galben
- °Stick de cârnăciori cu prosciutto
- °Piept de rață afumat și jeleu de portocală
- °Mini frigărui cu brânzeturi nobile, struguri și fructe confiate
- °Sushi de somon teriyaki

Gustare caldă

°Rulou de pui cu mousse de verdeață și usturoi
°Ruladă de curcan cu pancetta și roșii uscate
°Ruladă de pui cu roșii uscate la soare
°Piept de curcan marinat
°Nimuri cu legume și sos thai
°Sărmăluțe în duet cu bacon, smântână și ardei
°Suprem de pui crescut tradițional cu salată waldorf + 5 lei
°Piept de rață cu cartofi roști și edamame cu sos Campari + 10 lei
°Picioar de iepure confit cu Caponata și sos brandy + 10 lei
°Cotlet de berbecuț la cuptor stropit cu sos de mentă (rozmarin) + 15 lei
°Julienne de vită cu ardei multicolor, reducere de aceto balsamico și susan, roșii coapte și busuioc cu top de brânză feta +15 lei

Garnituri pește

°Buchetieră de legume
°Salată de citrice
°Legume joulienne
°Legume sotate (morcov, ardei gras, țelină, păstârnac)
°Piure de țelină
°Cartofi Duchesse
°Cartofi fondant
°Ratatouille provençale

Garnituri fel principal

°Orez cu sofran
°Cartofi Duchesse
°Cartofi fondant
°Frigărui de legume
°Cartofi Dauphinois
°Cous cous mediteranean
°Risotto cu hribi
°Gratin de cartofi cu spanac
°Strudel de cartofi cu spanac/ broccoli
°Piure de mazăre cu busuioc și mentă
°Piure de morcov cu ghimbir
°Piure de țelină cu nucșoară

Masa de a doua zi (50 lei)

°Varianta 1

Ciorbă de potroace
Duo de piept de pui și ceafă de porc cu cartofi la cuptor, salată de varză albă

Garnituri

°Risotto cu parmesan/ sofran
°Legume julienne
°Morvov baby Vichy, păstârnac și sparanghel

Sosuri pește

°Sos butter lemon
°Sos de champagne
°Sos de vin alb cu usturoi
°Sos de sofran
°Sos de limeta
°Sos olandez
°Salsa verde

Salate

°Salată de varză albă/ varză roșie
°Mix de salată verde
°Salată de castraveți murați
°Rulou de ardei copt
°Salată Coleslaw

Sosuri

°Sos gravy
°Sos de piper verde
°Sos cappuccino de hribi
°Sos de brânzeturi
°Sos de limeta
°Sos de champagne
°Sos de vin roșu
°Sos de vin alb și mărar
°Sos de muștar
°Sos de vișine și vin roșu

Pește

°File de Tilapia cu ratatouille și sos de sofran cu lămâie
°File de Bacala și vin alb cu usturoi confit
°File Saithe și sos de limeta
°Rulouri de păstrăv cu sos butter lemon
°Șalău cu ierburi mediteraneene
°Șalău în crustă de fistic și lămâie
°Somon la tigaie + 10 lei
°Somon en croute + 10 lei
°Calamar umplut cu mousse de pește, verdețuri proaspete + 5 lei
°Butterfish în crustă de semințe de in și susan + 10 lei

Fel principal

°Cotlet de porc marinat
°Piept de curcan la cuptor cu ierburi aromatice
°Piept de porc gătit lent cu piure de cartofi și păstârnac și sos Calvados
°Ruladă de porc cu ciuperci, cartofi Duchess și sos de usturoi confit
°Saltimboca de curcan cu mozzarella
°Mușchiuleț de porc în crustă de foietaj
°Mușchiuleț de porc în crustă de muștar Dijon cu verdețuri
°Coastă de porc în duet cu cârnăcior picant
°Piept de rață cu piure de cartofi cu păstârnac și sos de fructe de pădure +10 lei
°Rață confiată cu varză roșie dulce acrișoară și sos de vin roșu + 10 lei
°Cotlete de berbecuț în crustă de ierburi aromatice, salată verde asortată cu radicchio și rucola + 15 lei
°Mușchi de vită, velouté de vită și trio de piureuri de legume + 20 lei
°Surf&turf cu cappuccino de hribi și mini legume, salată verde cu roșii cherry și lime + 25 lei

“ Pentru un aspect și un impact vizual cât mai plăcut obținut prin multitudinea de culori și totodată pentru a crea o zonă cât mai aerisită la masă, salata este servită pe aceeași farfurie cu preparatul de bază. ”

°Varianta 2

Ciorbă de burtă
Cotlet de porc cu piure de cartofi și verdețuri, salată de varză roșie

°Varianta 3

Ciorbă de vâcuță
Pui la ceaun, amestec de brânzeturi la bol cu mămliguță și mujdei

Pachet Băuturi 1 *(inclus in pachet)*

°Apă plată/minerală 2 l (Izvoarele Dorna)
°Răcoritoare gama Cola 2 l (Coca Cola/Fanta/
Sprite/Cappy)
°Cafea filtru

Pachet Băuturi 3 + 25 lei

°Apă plată/minerală 2 l (Izvoarele Dorna)
°Răcoritoare gama Cola 2 l (Coca Cola/Fanta/
Sprite/Cappy)
°Cafea filtru
°Vinul casei Crama Jidvei (alb/roze/roșu)
°Cinzano (bianco, rosso)
°Vodka Smirnoff Red
°Whisky Johnnie Walker Red Label

Pachet Băuturi 5 + 40 lei

°Apă plată/minerală 0.75 l (Izvoarele Dorna)
°Răcoritoare gama Cola 0.25 l (Coca Cola/Fanta/
Sprite/Cappy)
°Cafea filtru
°Vinul casei (alb/roze/roșu) sticlă 0.75 l
°Martini (bianco, rosso)
°Vodka Smirnoff Red
°Campari
°Gin tonic
°J&B scotch whisky

Pachet Băuturi 2 + 9 lei

°Apă plată/minerală 0.75 l (Izvoarele Dorna)
°Răcoritoare gama Cola 0.25 l (Coca Cola/Fanta/
Sprite/Cappy)
°Cafea filtru

Pachet Băuturi 4 + 35 lei

°Apă plată/minerală 0.75 l (Izvoarele Dorna)
°Răcoritoare gama Cola 0.25 l (Coca Cola/Fanta/
Sprite/Cappy)
°Cafea filtru
°Vinul casei (alb/roze/roșu) sticlă 0.75 l
°Cinzano (bianco, rosso)
°Campari
°Vodka Smirnoff
°Whisky Johnnie Walker Red Label
sau
J&B scotch whisky

Pachet Băuturi premium + 59 lei

°Apă plată/minerală 0.75 l (Izvoarele Dorna)
°Răcoritoare gama Cola 0.25 l (Coca Cola/Fanta/
Sprite/Cappy)
°Cafea filtru/ espresso
°Vinul casei (alb/roze/roșu) sticlă 0.75 l
°Cinzano (bianco, rosso)
°Vodka Smirnoff Black
°Aperol
°Campari
°Gin tonic
°Bailey's
°J&B scotch whisky
°Whisky Johnnie Walker Black

“ Pentru o seară de neuitat,
Central Plaza în colaborare cu Cocktail's & Dreams
stau la dispoziția dumneavoastră cu cele mai parfumate și
colorate cocktail-uri și cu o echipă de barmani profesioniști
Vă oferim absolut tot ce înseamnă echipamente de bar,
începând cu barul propriu-zis, pahare, paie, șervețele, etc.
Băuturile alcoolice, siropurile și sucurile pentru cocktail-uri
se vor achiziționa în funcție de meniul care îl formăm împreună.
Prețul pentru serviciile noastre este de 2 Euro / persoană,
indiferent de numărul de persoane prezente la eveniment. ”



Bordei Codrin: 0753883327