



NUNTA
VOASTRĂ
2019



CENTRAL PLAZA
★★★★
HOTEL

Locul unde oamenii fac diferența





Salonul Clasic

Elegant și cu personalitate, salonul Clasic reprezintă soluția ideală pentru organizarea evenimentelor speciale din viața d-voastră! Într-o atmosferă romantică și prietenoasă, aici veți simți pasiunea și implicarea personală a echipei noastre.

Aspectul rafinat, dotările deosebite, un ring de dans generos și o capacitate a sălii de 350 locuri fac din salonul Clasic locul perfect pentru ca invitații să se simtă bine și să păstreze amintiri de neuitat de la evenimentul d-voastră!

Având finisaje clasice și rafinate, proiectat cu mult bun gust, salonul Clasic adaugă prestigiu evenimentului tău într-o atmosferă caldă și primitoare.

Te așteptăm cu drag!



Salonul Avantgarde

Strălucitor și unic, te va cuceri din prima clipă cu conceptul său avangardist, cu candelabrele create special pentru a personaliza spațiul, creând astfel un loc de neuitat pentru cei care-i vor călca pragul.

Acest salon vă pune la dispoziție 200 de locuri, spațiu generos astfel ca d-voastră să beneficiați de toată atenția din partea invitaților.

Nunta este mai mult decât o petrecere, este un eveniment special în care povestea ta de dragoste prinde contur!

Amintirile create în salonul Avantgarde vor fi unice și prețioase ca sclipirile de diamant!

Încearcă și tu această senzație!



Salonul Millenium

Evenimentele din viața fiecăruia poartă o încărcătură emoțională foarte mare și trebuie să rămână atât în memoria gazdelor cât și a invitaților ca o experiență frumoasă și agreabilă despre care întotdeauna vom povesti cu plăcere.

Salonul Millenium are o capacitate de 120 de locuri și este special conceput pentru d-voastră dacă doriți să organizați un eveniment mai intim.

Un cadru mai restrâns nu înseamnă austeritate, de aceea salonul Millenium reprezintă destinația ideală pentru o petrecere de neuitat !

Cadoul nostru pentru voi



TORTUL MIRESEI*
ciocolată, diplomat, fructe.



PRIMIRE CU ȘAMPANIE



2 CAMERE SUPERIOR
cu mic dejun și late check-out.



PARCARE GRATUITĂ
pentru cele 2 camere Superior.



MIC DEJUN ÎN CAMERĂ



**DEGUSTARE
GRATUITĂ MENIU**



**HUSE SCAUN
FEȚE DE MASĂ**



**CONSULTANȚĂ DE
SPECIALITATE GRATUITĂ**

20%

discount pentru
cazarea invitaților
(rezervare anticipată).

15%

discount acordat mirilor
pentru participarea la un eveniment
organizat de Central Plaza Hotel
(8 Martie, Valentine's Day, Revelion).

10%

discount pentru următorul
eveniment organizat (botez, aniversare).
Valabilitate: 2 ani de la data nunții.



CENTRAL PLAZA
HOTEL

Locul unde oamenii fac diferența

BEST SEASON

*Mai, Iunie, Iulie,
August, Septembrie*

*Sâmbătă: 215 RON/persoană
Duminică: 180 RON/persoană*

SMART SEASON

*Ianuarie, Februarie, Martie,
Aprilie, Octombrie, Noiembrie*

*Sâmbătă: 195 RON/persoană
Duminică: 170 RON/persoană*

Pachetul standard conține:

Sâmbătă: 4 feluri de mâncare la alegere (starter/gustare rece, gustare caldă, pește, fel principal) + pachet băuturi 1.

Duminică: 3 feluri de mâncare la alegere (starter/gustare rece, gustare caldă, pește, fel principal) + pachet băuturi 1.

Starter (1 piesă)

°Calamar umplut cu mousse de somon, legume și sos aioli

°Tian Șalău cu sos de citrice

°Tian de salată waldorf cu rodie

°Parfait din ficat de pui cu marmeladă de ceapă roșie

°Tartar de somon cu remuladă de țelină pe blinis de lime

°Pachețel de somon cu cremă de brânză și avocado pe rucola

°Salată de roast beef cu rodie

°Camembert pané cu sos de fructe de pădure + 5 lei

Gustare rece 1

°Stick de cașcaval în semințe de susan alb și negru

°Trio mule de brânzeturi

°Ruladă de pui cu feta și busuioc

°Turnuleț de curcan cu roșii confit

°Tartină cu icre de crap

°Mușchiuleț de porc în fum de cireș

°Pastramă de vită - rețeta casei

°Duo de mozzarella, roșii cherry și pesto de casă

°Asortiment de legume proaspete

Gustare rece 4

°Parfait din ficat de pui și dulceață de ceapă roșie

°Terină de curcan cu caise și chutney de mango

°Coppa

°Involtini de cașcaval cu strugure în crustă de alune

°Ou de prepeliță, cremă de brânză și file de anchoix

°Crevete în cuib și sos calipso

°Ruladă de pui cu legume mozaic

°Terină de șvaițer cu nuci, merișoare în jeleu de merișoare

°Asortiment de legume proaspete

Starter

°Crevete în cuib și sos calipso

°Somon fume pe lime

°Tartină cu icre de crap

°Bruschete cu roșii

°Crostini cu măsline

Gustare rece 2

°Parfait cremos din ficat de pui

°Terină de porc cu fistic și fructe confiate

°Baby creveți cu salată de crudități și andivă

°Galantină de pui cu legume

°Rulou cașcaval cu cremă de brânză și ardei gras

°Tartină cu cremă de brânză, roșii confit și busuioc

°Terină de curcan cu roșii uscate în fulgi crocanți

°Mix de măsline marinate

°Asortiment de legume proaspete

Gustare custom + 0 lei

°Legume julienne tempura

°Cub de cașcaval în semințe de susan

°Involtini de castravete cu cremă de brânză

°Stick caprese

°Pastramă de berbecuț

°Prosciutto cotto

°Stick cu Kalamata, mozzarella și roșii chery

°Șvaițer cu măsline și ananas

°Terină de brânză cu caise și stafide

°Mușchiuleț de porc copt la jar

°Ruladă de cașcaval cu ardei gras și cremă de brânză în crustă de verdeț

°Rulou de cașcaval cu fructe confiate

°Tortilla cu brânzeturi nobile și nuci

°Terină de pui în trei culori

°Terină de porc

Starter (pește)

°Tartină cu pastă de ton

°Roza gravadlax cu caperă

°Tartină cu icre roșii

°Crevete în cuib și sos calipso

Gustare rece 3

°Canape cu mousse de ficat și dulceață de ceapă roșie

°Duo de mozzarella, roșii cherry și pesto de casă

°Terină de curcan cu fructe

°Pastramă de vită - rețeta casei

°Terină de pui în trei culori

°Involtini de cașcaval cu strugure în crustă de alune

°Terină de șvaițer cu nuci, merișoare în jeleu de merișoare

°Asortiment de legume proaspete

Gustare custom + 4 lei

°Bețișoare de șvaițer în susan alb, negru și semințe de in

°Involtini de prosciutto cu brânzeturi nobile, nucă, struguri și fructe confiat

°Terină de brânzeturi cu fructe confiate în crustă de fistic

°Andivă cu salată de crudități și baby creveți

°Prosciutto cu pepene galben

°Sushi de somon cu castravete

°Coppa (porc uscat)

°Stick de cârnăciori cu prosciutto

°Piept de rață afumat și jeleu de portocală

°Mini frigărui cu brânzeturi nobile, struguri și fructe confiate

°Sushi cu somon teriyaki

“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 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 cu usturoi și rozmarin
- °Nimuri cu legume și sos thay
- °Sărmașute în duet cu bacon, smântână și ardei
- °Rață confiată cu varză roșie dulce acrișoară și sos de vin roșu + 10 lei
- °Piept de rață cu cartofi roști și edamame cu sos Campari + 10 lei
- °Picior 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 thai (morcov, ardei gras, țelină, păstârnac)
- °Piure de țelină
- °Ratatouille provençale

Garnituri fel principal

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

Garnituri

- °Risotto cu parmesan/ sofran
- °Legume julienne
- °Tagliatelle quattro

Sosuri pește

- °Sos butter lemon
- °Sos de champagne
- °Sos de vin alb cu usturoi
- °Sos de sofran
- °Sos de limeta
- °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 crocant de păstrăv în crustă de mămăligă cu roșii confit
- °File de saithe pané
- °File de șalău crispy
- °File de șalău în crustă de piure și fulgi de migdale
- °Șalău în crustă de ierburi și mozzarella
- °Butterfish în crustă de semințe de in și susan
- °Calamar umplut cu mousse de pește, verdețuri proaspete + 5 lei
- °Doradă file în infuzie de lime + 10 lei
- °Sturion la cuptor cu capere și lime + 10 lei
- °Somon la tigaie + 10 lei
- °Somon en croute + 10 lei
- °File de știucă aromatizată cu usturoi și rozmarin + 10 lei

Fel principal

- °Ruladă de porc cu ciuperci și sos de usturoi confit
- °Saltimboca de curcan cu mozzarella
- °Steak de porc marinat cu cimbru
- °Mușchiuleț de porc la grătar și sos alb cu ciuperci
- °Mușchiuleț de porc în crustă de foietaj
- °Mușchiuleț de porc în crustă de pancetta cu sos merlot și perle de ceapă
- °Piept de rață cu piure de cartofi cu păstârnac și sos de fructe de pădure +10 lei
- °Cotlete de berbecuț în crustă de ierburi aromatice + 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
- °Aripioare de porc glazurate

“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.”

Pachet Băuturi 1 (inclus în pachet)

- °Apă plată/minerală 1.5 l (Bucovina)
- °Răcoritoare gama Pepsi 2 l
- °Cafea filtru

Pachet Băuturi 2 + 9 lei

- °Apă plată/minerală 0.75 l (Bucovina)
- °Răcoritoare gama Pepsi 0.25 l
- °Cafea filtru

Pachet Băuturi 3 + 30 lei

- °Pachet Băuturi 1
- °Vinul casei la carafă (alb/roșu)
- °Cinzano (bianco, rosso)
- °Vodka Smirnoff Red
- °Whisky J&B

Pachet Băuturi 4 + 45 lei

- °Pachet Băuturi 2
- °Vinul casei (alb/roze/roșu) sticlă 0.75 l
- °Cinzano (bianco, rosso)
- °Campari
- °Vodka Smirnoff Red
- °Whisky Johnnie Walker Red Label

Pachet Băuturi 5 + 50 lei

- °Pachet Băuturi 2
- °Vinul casei (alb/roze/roșu) sticlă 0.75 l
- °Martini (bianco, rosso)
- °Vodka Smirnoff Red
- °Campari
- °Gin tonic
- °J&B scotch whisky

Pachet Băuturi premium + 69 lei

- °Apă plată/minerală 0.75 l (Bucovina)
- °Răcoritoare gama Pepsi 0.25 l
- °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



CENTRAL PLAZA
HOTEL

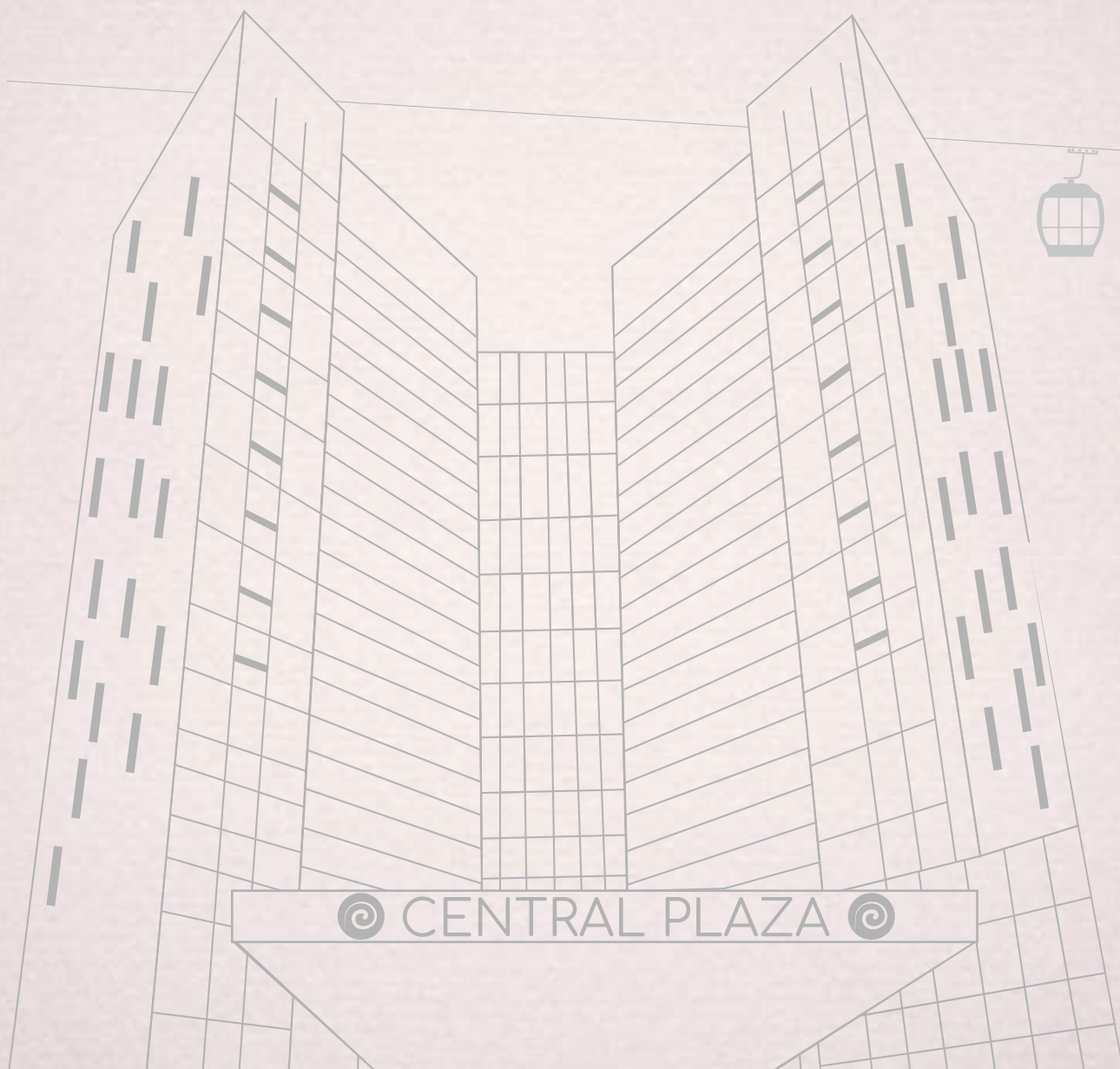
Locul unde oamenii fac diferența

The Library Bar



Cofetăria
Central

Bufet de fructe de la 12 lei/persoană
Cocktail Bar de la 10 lei/persoană
Candy Bar de la 12 lei/persoană



 @centralplazahotel

 #centralplazahotel

 @centralplazaro

*Event Manager: events@centralplazahotel.ro
Telefon: 0741 330 041*

*Restaurant Manager: restaurant@centralplazahotel.ro
Telefon: 0741 330 041*