



CENTRAL PLAZA  
— ★ ★ ★ ★ —  
HOTEL

Locul unde oamenii fac diferența

# EVENIMENTUL TĂU SPECIAL

---

2024

---



# SALOANE DE EVENIMENTE

Clasic, Avantgarde și Millenium



**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.



**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!

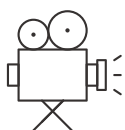
# PLANIFICATOR NUNTĂ

Calendarul nunții tale

## 12 LUNI ÎNAINTE



LISTĂ CU INVITAȚII



REZERVARE FOTO/VIDEO



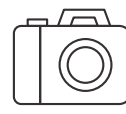
REZERVARE MUZICĂ



ARANJAMENTE FLORALE



REZERVARE BISERICĂ



ȘEDINȚĂ FOTO LOGODNĂ

## 8 LUNI ÎNAINTE



COMANDĂ ROCHIA



COMANDĂ TORTUL



VEZI SALON COSMETICĂ

## 6 LUNI ÎNAINTE



ANUNȚĂ INVITAȚII



CUMPĂRĂ VERIGHETELE

## 4 LUNI ÎNAINTE



COMANDĂ COSTUMUL



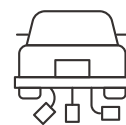
ALEGE COAFURA ȘI MAKEUP-UL



TRIMITE INVITAȚIILE



CUMPĂRĂ ACCESORII



REZERVĂ TRANSPORTUL

## 2 LUNI ÎNAINTE

## 6 SĂPTĂMÂNI ÎNAINTE



DEGUSTARE MENIU



PRESCHIMBARE ACTE



TIPĂRIȚURI NUNTĂ

## 1 LUNĂ ÎNAINTE



PETRECEREA BURLACILOR



PETRECEREA BURLĂCIȚELOR

## 2 SĂPTĂMÂNI ÎNAINTE



ULTIMILE AJUSTĂRI ALE ROCHIEI



CADOURILE PENTRU NAȘI



CONFIRMĂRI INVITAȚII



ARANJAREA SALONULUI

Evenimentul tău special în 2024



# ENJOY THE LITTLE THINGS



**2 Camere Superior**  
pentru evenimente cu  
peste 100 de invitați



**2 Meniuri Gratuite**  
pentru evenimente cu  
peste 100 de invitați

**15%**

**Discount**

acordat mirilor pt. participarea  
la un eveniment organizat  
de Central Plaza Hotel  
(8 Martie, Revelion, etc.)

**20%**

**Discount**

pentru cazarea invitaților  
(rezervare anticipată)

**20%**

**Discount**

pentru Day After Wedding  
Brunch

**10%**

**Discount**

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



**Primire cu  
șampanie**



**Degustare  
gratuită meniu**



**Decor gratis**

Huse de scaun, fețe de masă,  
aranjament floral pe mese,  
chevalet și cutie de dar



**Mic dejun  
în cameră**



**Bufet fructe**

pentru evenimente cu  
peste 100 de invitați



**Pentru cununia  
civilă sau religioasă**

prăjituri, apă, vin spumant și  
logistică (pt. maxim 20 de  
oaspeți la evenimentul  
din zona orașului)



**Parcare gratuită**

pentru cele 2 camere  
Superior



**Cabină foto**

preț special 1000 RON  
și fotografii nelimitate



**Tort**

prețuri dela  
15 RON/pers.



**Returnarea  
avansului plătit**

pentru desfășurarea  
evenimentului în cadrul  
unei alte locații



**Consultanță  
de specialitate  
gratuită**



**Candy Bar**

prețuri dela 19 RON/pers.  
și decor inclus

*Reducerile din prezenta ofertă nu se cumulează cu alte oferte.*

# GUSTARE RECE

---

## Gustare rece - 120 RON

Terină de pui în 2 culori

Parfait din ficat de pui și dulceață de ceapă

Ruladă de cașcaval cu cremă de brânză și legume în crustă de mărar

Frigărui cu roșii cherry și mozzarella

Mortadella

Mușchiuleț la jar în ramakin și mix de salată

Prosciutto cu fruct proaspăt

Pastramă de vită cu mousse de brânză în tartă crocantă

Șvaițer

Asortiment de legume

## Gustare rece - 125 RON

Mușchi de porc la jar în ramakin și mix de salată

Frigăruie de mozzarella și măslina

Burrito cu cremă de brânzeturi nobile

Terină de porc cu fistic

Ruladă cu foi de sfeclă, pastramă de vită și cremă de brânză

Ruladă de pui de casă

Ruladă de cașcaval cu strugure în mantie de brânză cheddar

Tacos cu chili și quinoa

Burrito cu somon fumé și rucola

Asortiment de legume

# GUSTARE RECE

---

## Gustare rece - 135 RON

Foie gras și top de coacăze  
Ramekin cu salată rucola, rodii, filé de vită  
Rulou de cașcaval cu strugure și alune  
Burrito cu somon și cremă de brânză cu rucola  
Ruladă de curcan cu chutney de mango  
Ou de prepeliță cu cremă de brânză  
Trio stick cu brânzeturi nobile  
Ruladă cu cotlet de porc, prune uscate și crustă de bacon  
Asortiment de legume

## Gustare rece - 140 RON

Ruladă cu salam italian, fructe uscate și cremă Alpigiana  
Terină pui în 2 culori  
Raffaello caprese  
Parfait de ficat cu jeleu de coacăze roșii  
Carpaccio de vită cu rodii  
Sushi multicolor  
Crevete torpedo și salată wakame  
Trunchi de mușchiuleț la jar  
Sfere piaceră, struguri negri, crustă de alune  
Asortiment de legume

# GUSTARE RECE

---

## Gustare rece - 160 RON

Ruladă de pui cu merișoare

Brie și strugure

Ruladă de curcan, umplutură de spanac și roșii uscate

Crostin cu hummus și ardei copt

Panna cotta cu fructe uscate

Ruladă de broccoli cu salam Chorizo și cremă de brânză fina Alpigiana

Terină de porc cu fistic

Salată Woldorf cu rodii și mușchi de vită

Creveți panko și salată wake

Asortiment de legume

## Gustare rece - 170 RON

Ruladă carrot, roșii uscate în stil italian

Terină de vita în crustă de panko

Hummus cu ardei copti

Panna cotta cu fructe uscate

Creveți torpedo cu sos calypso

Ruladă de curcan cu chutney de mango

Con cu brânzeturi nobile

Cremă de avocado

Terină de porc în crustă de fistic

Asortiment de legume





# GUSTARE CALDĂ

---

## Pește

Filé de șalău în crustă de semințe cu buchetieră de legume și sos de șofran – 70 RON

Somon la cuptor cu salată de citrice și dressing de portocale – 110 RON

Lup de mare pe pat de bambus cu saramură de măslină și tartă cu legume crocante și susan – 115 RON

Butterfish în crustă de semințe cu legume thây și sos de limetă – 115 RON

Pește spadă în crustă de susan bicolor, piure de țelină, sparanghel și sos butter lemon – 130 RON

## Pui/ Curcan

Ruladă de curcan în pancetta cu merișoare și sos de piper verde, cu cartof gratin și salată de ardei copt – 85 RON

Pulpă de rață confiată, pară fiartă în șampanie și sos de coacaze cu piper verde SAU varză roșie cu stafide – 90 RON



# GUSTARE CALDĂ

---

## Fel principal

Ruladă cu piept de pui cu merișoare uscate, cartofi gratin, sos de brânzeturi și salată de varză roșie – 80 RON

Mușchiuleț de porc în duet cu ruladă de pui cu legume în crustă de bacon și sos de piper, cartofi noi cu mărar și usturoi la cuptor și salată de murături – 85 RON

Mușchiuleț de porc în pancetta și sos sangria, cartof Dauphinoise, salată de rucola cu roșii cherry și scalia de parmesan – 85 RON

Obrăjor de vită cu sos demi glace, ciuperci, morcov baby și piure de cartofi, salata – 90 RON

Stinco de porc glazurat cu rozmarin și usturoi, cartofi zdrobiți și salată de sfeclă roșie cu mousse de hrean – 110 RON

Surf & turf din mușchi de vită cu trufe, creveți, legume gratinate și cappuccino de hribi – 175 RON

# MENIU DE POST

---

## Gustare rece - 110 RON

Ciupercuță gratinată în farsă de verdețuri  
Baba ghanoush în choux  
Salată de pleurotus  
Dovlecel pané  
Andivă cu salată de crudități  
Selecție de măslina  
Conopidă pané  
Salată à la rousse  
Tortillas din porumb cu pastă de guacamole  
Asortiment de legume

## Fel principal

Medalion de vinete cu legume  
și coulis de rosii - 80 RON

Sărmăluțe cu ciuperci  
și mămliguță - 70 RON

Șnițel de țelină și dovlecei umpluți  
cu orez sălbatic, ardei copti julienne - 85 RON

Brie cu prune uscate - 75 RON



# MENIU DE BĂUTURI

---

## Silver – 55 RON

Apă minerală/ plată Carpatica 0.75 L

Răcoritoare gama Pepsi 0.25 L

## Gold – 85 RON

Apă minerală/ plată Carpatica 0.75 L

Răcoritoare gama Pepsi 0.25 L

Vin la carafă crama Serve/ Ceptura

Vermouth Cinzano

Whisky

Vodka

## Platinum – 105 RON

Apă minerală/ plată Carpatica 0.75 L

Răcoritoare gama Pepsi 0.25 L

Vin crama Opreșor/ Serve/ Pandora 0.75 L

Vermouth Cinzano

Whisky

Vodka

Gin tonic

Aperol Spritz





*enjoy*  
THE LITTLE  
*things*

---

---

---

---

---

---

---

---



CENTRAL PLAZA  
★★★★★  
HOTEL

Locul unde oamenii fac diferența

- ☎ 0233 216 230
- ☎ 0770 853 721
- ✉ office@centralplazahotel.ro
- ✉ restaurant@centralplazahotel.ro
- ✉ madalina.roca@centralplazahotel.ro
- 📍 Piața Petrodava, nr. 1-3, Piatra Neamț

