

PACHETE NUNTĂ -2024-



exclusiv
catering & events

MENIU WHITE

270 LEI / PERS

Aperitiv

Vol-au-vent cu salată de vinete
și roșii cherry
Cheesecake cu portocală
Ruladă de porc cu bacon
Fursec cu caju și curcuma
Mousse de brânză pe ardei
Tartă cu sfeclă roșie și păstrăv afumat
Pui crispy cu fulgi de porumb
și parmezan
Ruladă de brânză cu verdeță
Vol-au-vent cu salată de boeuf
Chifteluțe de porc

Gustare caldă

Ciorbă rădăuțeană
Ardei iute / Smântână

Preparat de bază

Duo din cotlet de porc și piept de curcan
sous vide, cu sos de cidru și merișoare
Cartofi gratinați cu mozzarella
și sparanghel sote



MENIU DIAMOND

295 LEI / PERS

Aperitiv

Cheesecake cu dulceață de ardei iute
Vol-au-vent cu salată de boeuf
Crostini caprese
Glazed pork belly
Cruton cu prosciutto și smochină
Wrap cu vită și salată coleslaw
Frigărui de brânzeturi
și struguri
Terină de brânză cu caise
Ruladă de porc cu bacon
Tartă cu sfeclă roșie și păstrav afumat

Gustare caldă

File de șalău la cuptor cu sos
de șampanie și șofran
Piure de legume coapte

Preparat de bază

Duo din ceafă de porc și piept
de curcan sosus vide cu sos de whiskey
Piure de cartofi cu trufe și fasole verde sote



MENIU
RARE DIAMOND
315 LEI / PERS

Aperitiv

Crevete crocant cu sos sweet chilly
Glazed pork belly
“Inghețată” cu brânză și curcuma
Terină de somon afumat cu fistic
Wrap cu vită și salată coleslaw
Prosciutto crudo con melone
Crostini caprese
Vol-au-vent cu salată de
pui și porumb
Cheesecake cu portocală
Scotch egg cu pui

Gustare caldă

Pulpă de rață confiată în
sos de portocale
Varză roșie

Preparat de bază

Spată de vită și piept de curcan
slow cooked cu sos blue cheese
Cartofi la cuptor cu ierburi
și ciuperci aromatizate



MENIU EXCLUSIV

335 LEI / PERS

Aperitiv

Creveți în crustă de cartofi
cu sos aioli
Vol-au-vent cu salată de vinete
și roșii cherry
Tartă cu sfeclă roșie și păstrav afumat
Scotch egg cu pui
“Inghețată” cu brânză și pesto
Terină de somon afumat cu fistic
Fursec cu caju și curcuma
Rulou prosciutto cu branza și
ardei copt
Wrap cu pulled pork și sos BBQ
Cheesecake cu dulceață de ardei iute

Gustare caldă

File de biban de mare cu sos pesto
Risotto cu radicchio rosso

Preparat de bază

Surf & Turf – spată de vită sous vide
și creveți în unt cu sos de vin roșu
Piure de cartofi cu chorizo și sparanghel



Bar all inclusive

95 lei/pers



WELCOME DRINK
PROSECCO

WHISKEY JACK DANIEL'S
VODKA ABSOLUT
COGNAC JIDVEI
ROM BACARDI
BAILEYS
BERE HEINEKEN CU ALCOOL / 0%
VIN ALB / ROȘU / ROSE
CAFEA ESPRESSO JULIUS MEINL
APĂ MINERALĂ/ PLATĂ
COCA-COLA / FANTA / SPRITE / SCHWEPPES
SANTAL NECTAR

Cocktail-uri cu alcool

APEROL SPRITZ
HUGO
CUBA LIBRE
GIN TONIC

Cocktail-uri fără alcool

GRANDMA'S CAKE
CHEERY BREEZER

Shot-uri

BLUE / RED KAMIKAZE





SERVICII PERSONAL

ÎNCHIRIERE SALĂ – PE O DURATĂ
DE 8 ORE

LOGISTICA NECESARĂ
EVENIMENTULUI

VESELĂ, PAHARE, FEȚE DE MASĂ
ALBE SAU IVORY

DECOR INTRARE SALĂ CU FLORI

NUMERE DE MASĂ

ȘEVALET CU OGLINDĂ PENTRU
LISTĂ DE INVITAȚI

ȘERVEȚELE ALBE

FEȚE DE MASĂ

STATIV ETAJAT TRANSPARENT
PENTRU TORT ȘI MONOPORȚII

MASĂ DE PREZENTARE TORT

*Servicii
incluse
în prețul
meniurilor*



Services extra disponibile

TORT NAȘI – 200 lei / buc

TORT MIRI – 400 lei / buc

TORT MONOPORȚII – 18 lei / buc

MĂRTURII PRĂJITURI 150 gr + cutie – 18 lei / buc

GUSTARE FINALĂ SĂRMĂLUȚE – 13 lei / pers – 100 gr

GUSTARE FINALĂ BRÂNZETURI CU FRUCTE ȘI

MIX DE CÂRNĂCIIORI GRILL – 16 lei / pers – 100 gr

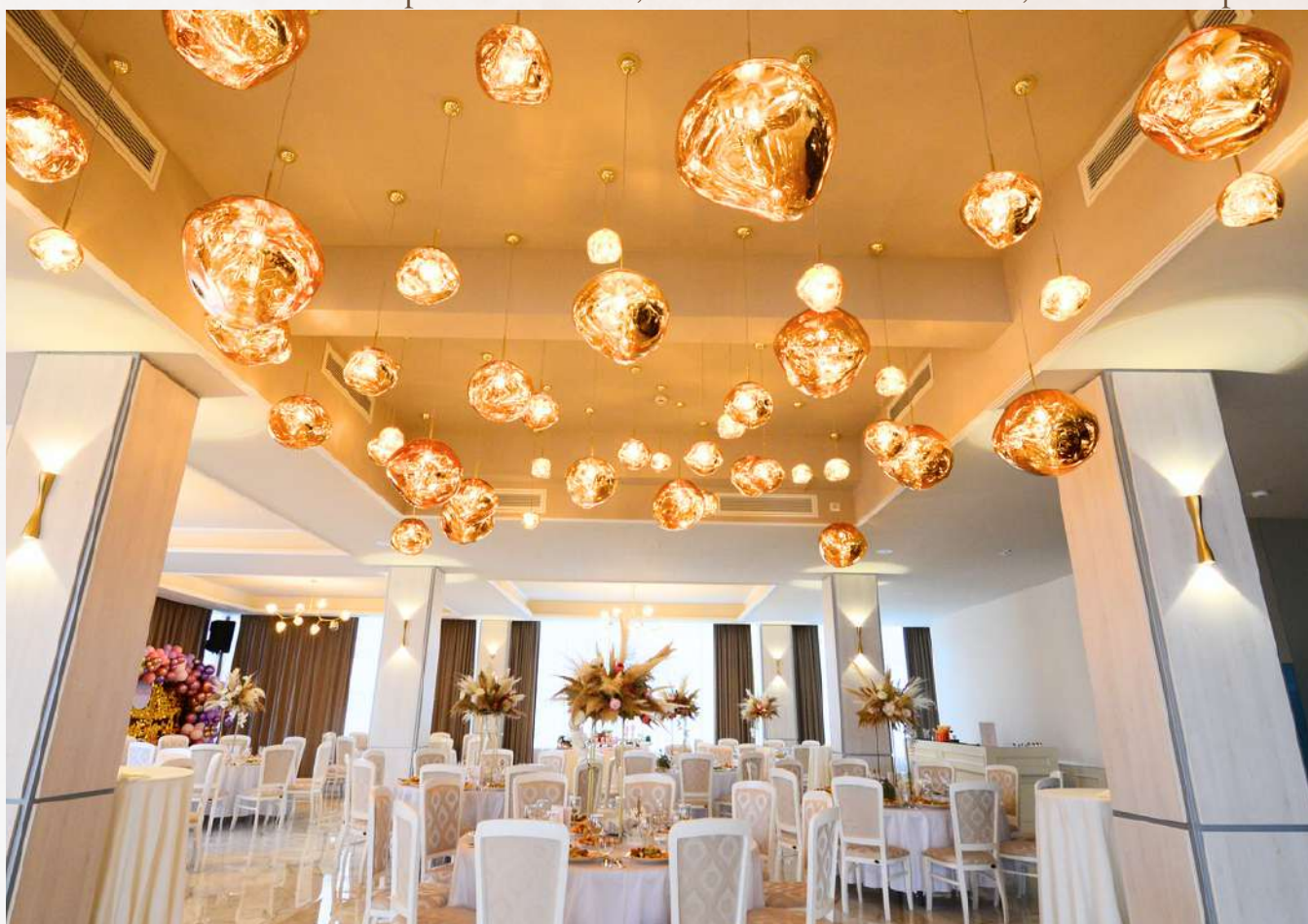
ALUNE + SALEURI – 5 lei / pers

ARTIFICII TORT – 10 lei / buc

PAHARE DE SPART 2 buc – 20 lei

CANDY BAR + FRUCTE DE SEZON FELIATE – 33 lei / pers

DEGUSTARE MENIU - Aperitiv 60 lei, Gustare Caldă 40 lei, Fel Principal 60 lei



MENIURI PERSONALIZATE PENTRU MESE – 10 lei / buc

ÎNCHIRIERE CUFĂR BANI – 50 lei

PLICURI + PIXURI – 15 lei / masa (10 plicuri + 3 pixuri)

MANOPERĂ CANDY BAR - (adus din alta parte) – 300 lei

ÎNCHIRIERE VESELĂ CANDY BAR - (adus din altă parte) – 5 lei/pers

ÎNCHIRIERE ARANJAMENTE FLORALE MASĂ - (artificiale + pampas) – 100 lei/buc

ÎNCHIRIERE ARANJAMENT FLORAL PREZIDIU - (artificiale + pampas) – 500 lei

PRELUNGIRE DESFĂȘURARE EVENIMENT - 10 lei/ ora x număr total invitați



exclusiv
catering & events



Contactați-ne!

0756.222.444

vanzari@exclusivcatering.ro

Bd-ul Muncii, nr 217-219, Cluj-Napoca

Urmărește-ne pe social media!

Click mai jos!

