

PACHETE NUNTĂ

-2025-



exclusiv
catering & events



Servicii incluse în prețul meniurilor

PERSONAL CALIFICAT
(OSPĂTARI, BUCĂTARI, BARMANI)

MANAGER DE EVENIMENT DEDICAT PE TOATĂ DURATA NUNȚII

ÎNCHIRIERE SALĂ – PE O DURATĂ DE 8 ORE

SERVICIU DE PREGĂTIRE ȘI AMENAJARE CANDYBAR

LOGISTICA NECESARĂ NUNȚII
(MESE, SCAUNE, BAR, MASĂ DE PREZENTARE TORT)

VESELĂ, PAHARE, STATIV ETAJAT PENTRU TORT ȘI MONOPORȚII

ȘERVEȚELE ALBE



Servicii gratuite

CONSILIERE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU ORGANIZAREA NUNȚII

DECOR CU FLORI LA INTRAREA ÎN SALĂ

ARANJAMENT FLORAL PREZIDIU

DECORURI PREZIDIU
(SFEȘNICE, LUMÂNĂRI, ȘERVET TEXTIL+INEL)

ARANJAMENTE FLORALE PENTRU MESE

CAMERĂ DEDICATĂ MIRILOR PE DURATA NUNȚII

ACCESORII ȘI DECOR CANDYBAR

MENIURI PENTRU MESE ȘI BAR

PHOTO CORNER
(ARCADĂ, DECOR FLORI, FOTOLII ȘI MESE)

NUMERE DE MASĂ

FARFURIE SUPTOR TRANSPARENTĂ CU MESH AURIU

ȘEVALET CU OGLINDĂ PENTRU LISTA DE INVITAȚI

ARTIFICII PENTRU TORT (MAXIM 4 BUC)

PAHARE DE SPART (2 BUC)

CUFĂR PENTRU DAR

PLICURI ȘI PIXURI

MESE COCKTAIL PE TERASĂ

LOCURI DE PARCARE DEDICATE



MENIU

White

300 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 verdeață
- Vol-au-vent cu salată de boeuf
- Chifteluțe de porc

Gustare caldă

- Ciorbă Rădăuțeană cu ardei iute și smântână

Preparat de bază

- Duo din cotlet de porc și piept de curcan sous vide cu sos de cidru și merișoare însoții de cartofi gratinați cu mozzarella și sparanghel sote



MENIU

Diamond

315 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 păstrăv afumat

Custare 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 sous vide cu sos de whiskey însoțit de
piure de cartofi cu trufe și fasole verde sote



MENIU

Lare Diamond

335 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

Custare 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 însoțite de
cartofi la cuptor cu ierburi
și ciuperci aromatizate



MENIU

Exclusiv

355 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 păstrăv afumat
- Scotch egg cu pui
- “Înghețată” cu brânză și pesto
- Terină de somon afumat și fistic
- Fursec cu caju și curcuma
- Rulou prosciutto cu brânză 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 însoțiți de piure de cartofi cu chorizo și sparanghel



Candybar

33 LEI / PERS



Minitarte cu vanilie

Minitarte cu ciocolată

Minicheesecake cu afine și merișoare

Ciocolată de casă albă cu fistic

Ciocolată de casă neagră cu merișoare

Cheesecake cu dulce de leche în recipient

Choux cu zmeură, cappuccino și fistic

Prajitură Snickers

Prajitură Brownie

Platou cu fructe de sezon feliate



Torturi

MIRI - 450 LEI / BUC
NAȘI - 250 LEI / BUC



TORT CU CIOCOLATĂ ȘI
VIȘINE CU GLAZURĂ ALBĂ



CARROT CAKE



TORT CAPPUCCINO



TORT CU MAC ȘI ZMEURĂ



TORT CU MAC ȘI
ZMEURĂ

Manopartii

18 LEI / BUC



CHEESECAKE CU MANGO



CHOUX CU ZMEURĂ,
FISTIC SAU CAPPUCCINO



TORT CU CIOCOLATĂ
ȘI VIȘINE



TORT TRIO CHOCOLATE



TORT CU CIOCOLATĂ ȘI
VIȘINE ȘI GLAZURĂ ALBĂ

Bar all inclusive

110 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

GREEN APPLE

CHEERY BREEZER

Shot-uri

BLUE KAMIKAZE

JAGERMEISTER



Servicii extra disponibile

MĂRTURII PRĂJITURI (cutie+pungă gratuite) 150g – 18 lei / buc

GUSTARE FINALĂ

- SĂRMĂLUȚE (100g)– 15 lei / pers
- MINIBURGERI CU CARTOFI WEDGES (150g) - 20 lei /pers
- LASAGNA CU CARNE (200g) - 20 lei / pers
- BRÂNZETURI CU FRUCTE ȘI MIX DE CÂRNĂCIORI GRILL(100g) – 20 lei / pers

MENIURI PERSONALIZATE PENTRU COPII

ALUNE + SALEURI – 5 lei / pers

MANOPERĂ CANDY BAR (adus din altă parte) - 300 lei

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

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

DEGUSTARE MENU

- GRATUITĂ - după semnarea contractului
- CONTRA-COST - înainte de semnarea contractului (aperitiv-60 lei, gustare caldă-40 lei, fel principal-60 lei)





Contactează-ne!

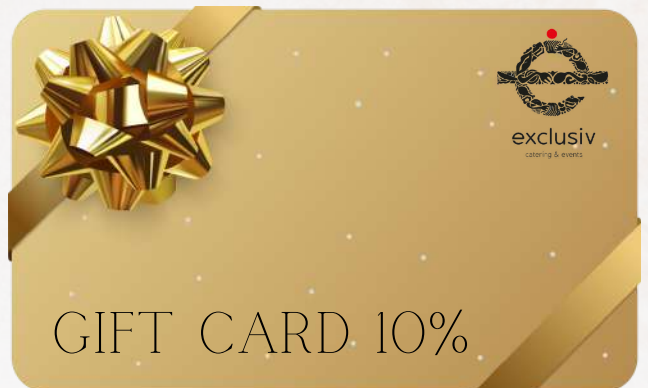
0756.222.444

vanzari@exclusivcatering.ro

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



exclusiv
catering & events



Urmărește-ne pe social media! Click mai jos!



La semnarea contractului de nunta primești un gift card care îți oferă o reducere de 10% pentru evenimente viitoare de tip botez, aniversari și majorate.

