

## EVENIMENTE CORPORATE PAGAYA YACHT 2024

*O echipă de succes merită evenimente de succes. Pagaya Yacht vă oferă posibilitatea organizării evenimentelor echipei dumneavoastră de tip corporate (workshop-uri, ședințe, etc.) într-un cadru intim și liniștit. Membrii echipelor se pot destinde într-un cadru natural, bucurându-se de un view excepțional, lucrând împreună la proiecte memorabile, ce vor ajuta la consolidarea echipei, atât pe termen scurt, cât și lung. Cu o experiență de peste 14 ani în organizarea de workshopuri și conferințe, dispunând de un spațiu special conceput pentru meeting-uri, echipa noastră vă asigură un eveniment excepțional indiferent de complexitatea și conceptul acestuia.*

Pachetul nostru Corporate include următoarele servicii:

### PACHET SALĂ DE CONFERINȚĂ

#### *Pachetul Include:*

- ✓ spațiu special amenajat, unde se pot pregăti diferite set-up-uri în funcție de preferințe și tipul evenimentului.
- ✓ Ecran și videoproiector
- ✓ Flipchart și consumabile
- ✓ Mape și pixuri
- ✓ Conexiune internet

### VARINATE COFFEE BREAKS

#### ✓ *Welcome Coffee*

Espresso/ Cappuccino 1buc/ pers  
Ceai ( diverse sortimente) 1 buc/ pers  
Apă plată/ Apă minerală 0.500 ml/ pers  
Sucuri Gama Coca Cola 0.250 ml/ pers

#### ✓ *Coffee Break Varianta I*

Espresso/ Cappuccino 1buc/ pers  
Ceai ( diverse sortimente) 1 buc/ pers  
Apă plată/ Apă minerală 0.500 ml/ pers  
Sucuri Gama Coca Cola 0.250 ml/ pers  
Patiserie sărată și dulce 0.100gr/pers

#### ✓ *Coffee Break Varianta II*

Espresso/ Cappuccino 1buc/ pers  
Ceai ( diverse sortimente) 1 buc/ pers  
Apă plată/ Apă minerală 0.500 ml/ pers  
Fresh mixt/ portocale 0.200 ml/ pers  
Platou de fructe/ Plăcinte de casă 0.150 gr/pers





## VARINATE MENIURI PRÂNZ



*Varinatele de prânz se servesc în regim bufet suedez*

### ✓ Prânz Varinata 1

Ciorbă de vacuță/ Cremă de țelină  
File de porc gratinat/Păstrăv la cuptor /Tigaie picantă de pui  
Cremă de cartofi cu parmezan/ Risotto cu legume/Varză calită cu mămăliguță  
Salată asortată de sezon/ Salată de ardei copti  
Plăcintă cu mere de casă  
Apă plată Dorna 0.250 l/ pers

### ✓ Prânz Varinata 2

Ciorbă a la Grec/ Supă cremă de legume  
Ceafă de porc cu sos de ciuperci/ Ruladă de pui cu bacon  
Legume sote/ Budincă de cartofi  
Salată de sfeclă roșie/ Salată de ardei copti  
Clătite de post cu gem de casă  
Apă plată Dorna 0.250 l/ pers

### ✓ Prânz Varinata 3

Ciorbă de cocoș cu tăieței de casă/ Cremă de dovlecel  
Păstrăv la grătar/ Piept de pui la grătar  
Orez cu legume/ Frigărui de legume  
Salată asortată de sezon/ Murături de puțină  
Pănași de casă  
Apă plată Dorna 0.250 l/ pers

### ✓ Prânz Varinata 3

Borș de pește/ Supă cremă bavareză  
Pulpe de pui cu os la cuptor/ Frigărui de cârnăciori  
Cartofi copt la cuptor cu sos de smântână/ Piure de cartofi  
Salată de varză duo/ Salată mediteraneană  
Uscățele de casă  
Apă plată Dorna 0.250 l/ pers

### ✓ Prânz Varinata 4

Ciorbă de perișoare / Supă cremă de morcovi  
Tigaie picantă de porc/ Ciulama de pui  
Orez cu legume/ Mămăliguță  
Salată de varză duo/ Salată de murături  
Gogoși de casă  
Apă plată Dorna 0.250 l/ pers

### ✓ Prânz Varinata 5

Ciorbă de Burtă / Supă cremă de ciuperci  
Tochitură de porc / Șnițel de pui  
Cartofi țărănești/ Mămăliguță  
Salată de varză duo/ Salată de murături  
Plăcintă cu iaurt de casă  
Apă plată Dorna 0.250 l/ pers



✓ *Prânz Varinata 6*

○ **Aperitiv**

Sambousek carne, brânză și spanac (pateuri de casă umplute)

Pui Convert (crochete de pui cu sos de lămâie, coriandru și chimen)

Labneh cu castraveți (cremă de iaurt, castraveți, ulei de măsline și mentă)

Humus cu snoubarn (pastă de năut cu semințe pin)

Salata Tabouleh (pătrunjel, roșii, ceapă, grâu, ulei măsline și lămâie)

Salata Sanclis (telemea de oaie, boia de ardei și legume)

Moutabal (vinete coapte, roșii, semințe de pin, ulei de măsline și lămâie)

○ **Fel principal**

Pui Tandoori (file din piept și pulpă de pui în sos indian)

Salău de Nil (cu sos de legume fresh, unt, lamaie și colindru)

○ **Garnituri**

Orez oriental (cu migdale și stafide)

Fasole verde (cu sos de smântână și verdețuri)

○ **Desert**

Mini prăjituri de casă asortate

○ **Lipie**

✓ *Prânz Varianta 8*

○ **Gustări reci**

Crispy toast cu bocconcini, roșie și anghinare – 1 buc

Minitarte cu bacon și spanac – 1 buc

Choux-uri cu salată de ciuperci și pătrunjel – 1 buc

Roșii cherry umplute cu salată de vinete – 1 buc

Chiftelute din piept de pui cu susan, ardei gras și roșii cherry pe frigărui – 1 buc

Sambousek asortate – 2 buc

○ **Salate (150g)**

Salată cu pui caramelizat

Salată grecească cu feta

Salată Nișă cu ton

○ **Gustări calde**

Pui delicat cu afine și mere – 100 g

Rulouri de porc cu legume / mușchiuleț împănat cu crispy bacon – 100 g

Kafta (specialități arăbești) – 1 buc

○ **Garnituri (150g)**

Cartofi înăbușiți în unt, cu brocolli și mărar

Orez sălbatic cu ciuperci de pădure

○ **Desert (150 g)**

Mini prăjituri de casă asortate



✓ Prânz Varianta 9

○ **Gustări reci**

Crispy toast cu crema de somon și lămâi verzi – 1 buc

Minisandvisuri cu șuncă, crema de brânză și ardei gras – 1 buc

Crispy toast cu pastă de sardine și măslina verzi – 1 buc

Tartine cu Camembert, strugure și nuci / coșulețe cu zacuscă de casă – 1 buc

Frigărui cu șvaițer, roșii cherry și struguri – 1 buc

Ciuperci umplute cu mozzarella și felie de roșie / ciuperci umplute cu verdeață – 2 buc

Crispy chicken – 1 buc

○ **Salate (150g)**

Salată Nicoise cu anchoise

Salată orientală cu pui

Salată rusească de sfeclă cu porumb

○ **Gustări calde**

Frigărui de pui cu ananas și struguri – 100g

Frigărui haiducești (porc și vită cu legume proaspete) – 100g

Miniroulouri de pui a la Kiev – 1 buc (40g)

Peste crocant cu cașcaval, în ierburi – 50g

○ **Garnituri (150g)**

Cartofi franțuzești

Buchetele de legume înăbușite în unt, cu verdeață

Orez mexican

○ **Desert (150 g)**

Tarte cu fructe de sezon

Mini prăjituri de casă asortate

✚ VARINATE BĂUTURI

✓ *Open Bar Soft Drinks & Coffee – disponibil timp de 4 ore*

Apa plată/minerală 0.75 l

Cola/Fanta/Sprite 1.25 l

Cappy suc natural portocale și măr 1l

Cafea Espresso

Cappucino

**Bine de știut!**

✚ Se percepe un tips de 10% pentru personal (ospătari, barmani, bucătari, etc.)

✚ Mâncarea din exterior este strict interzisă. În cazul în care se aduce băutură din exterior, se percepe o taxă de 20 euro/persoană.

