

Nuntă Pagaya Yacht 2024

Vă doriți o nuntă impresioantă într-un cadru atipic și special? Pagaya Yacht îți oferă posibilitatea să-ți transformi cel mai important moment din viață într-o corazieră pe valurile Dunării. Vă punem la dispoziție decoruri speciale, preparate culinare exclusiviste, petreceri memorabile și personal profesionist.

Ce îți oferim?

- ✚ *Preparate culinare delicioase by Chef Petrișor Ghiță*
- ✚ *Open bar inclus*
- ✚ *Posibilitate meniu personalizat în funcție de nevoile invitaților dumneavoastră(vegetarian / lacto – ovo – vegetarian / fără gluten)*
- ✚ *Lumini arhitecturale*
- ✚ *Mix de fructe confiate și alune*
- ✚ *Event planner – persoană dedicată organizării evenimentului tău*
- ✚ *Locuri de parcare*
- ✚ *Covor roșu la intrare*
- ✚ *Mese cocktail*
- ✚ *Șampanie la întâmpinare sau la servirea tortului*
- ✚ *Hostess (serviciu gratuit în cazul evenimentelor cu peste 90 de invitați)*
- ✚ *Tartinuțe mixte (serviciu gratuit în cazul evenimentelor cu peste 90 de invitați)*
- ✚ *Meniuri și numere de masă printate.*
- ✚ *Aranjament floral inclus (3 cilindrii cu flori naturale și lumânari plutitoare).*
- ✚ *Set-up-ul complet al sălii.*
- ✚ *Covor roșu la intrare.*

Bine de știut!

- ✚ *Contractul se semnează pentru un minim de 50 de persoane.*
- ✚ *Spațiu propus pentru desfășurarea evenimentului – Aqua Cabin (Salon Restaurant – Pagaya Yacht). În cazul în care se dorește desfășurarea evenimentului în salonul View Cabin (Terasa Pagaya Yacht) se percepe o taxă de 1000 euro.*
- ✚ *Se percepe un tips de 10% pentru personal (bucătari, barmani, ospătari, etc.)*
- ✚ *Avansul este de 5000 lei.*



CUNUNIE ÎN AER LIBER PE PONTON 350 EURO

Bine de știut!



Evenimentul de oficializare a cununiei se poate desfășura cu un maxim de 20 de persoane, întrucât atât permite spațiul unde va avea loc acesta.

Pachetul include:

- ❖ Arcadă cu pânză albă și aranjament floral artificial.
- ❖ Cover rosu
- ❖ Șampanie
- ❖ Bomboane
- ❖ Tartinute mixte
- ❖ Set-up amenajat pentru semnarea documentelor.

PACHET NUNTĂ VARIANTA SILVER 98 EURO/PERSOANĂ

Antreu

- ❖ Terină de pui cu fistic în mantie de morcov
- ❖ Tartă cu salată de pește afumat
- ❖ Cake quattro formaggi cu struguri în mantie de alune
- ❖ Rulada de pui cu mușchiuleț de porc în mantie de jambon
- ❖ Pandișpan cu cremă de brânză și ardei roșu
- ❖ Pork cake cu mix de semințe la cuptor și reducere de pomodoro și ierburi aromatice
- ❖ Diplomat de icre cu lime
- ❖ Cupă cu salată de vinete și ceapă caramelizată
- ❖ Buchetieră de legume fresh

Pește

- ❖ File de păstrav la cuptor și sos butter lemon
- ❖ Cartofi natur cu unt și verdeță

Sarmale


- ❖ Sărmăluțe în foi de varză cu mămăligă, bacon, ardei și smântână

Fel principal

- ❖ Ceafă de porc la cuptor cu sos de ciuperci de pădure
- ❖ Ruladă de pui cu roșii uscate în mantie de jambon
- ❖ Cartof Dauphinoise, piure de dovleac și sos de ciuperci
- ❖ Salată mediteraneană



OPEN BAR — DISPONIBIL TIMP DE 10 ORE DE LA ÎNCEPEREA EVENIMENTULUI

 *După finalizarea open-barului, dacă doriți continuarea evenimentului, se percepe o taxă suplimentară de 1000 lei/oră și consumația de băuturi se va face a la Carte din Meniul Restaurantului nostru.*

Aperitiv

- ❖ Vodka: *Finlandia / Absolut*
- ❖ Whisky: *J&B & Johnnie Walker Red Label*
- ❖ Gin: *Gordons*
- ❖ Rom: *Havana 3 yo*
- ❖ Lichior: *Baileys*
- ❖ Bitter: *Campari*
- ❖ Vermut: *Cinzano Bianco/ Rosso*

Long Drinks & Wine

- ❖ Whisky Cola (*whisky, Coca-Cola*)
- ❖ Gin Tonic (*gin, apă tonică, lămâie*)
- ❖ Cuba Libre (*rom, coca-cola, lime*)
- ❖ Campari Orange (*Campari, suc de portocale, portocală*)
- ❖ Vodka Apple / Orange (*vodka, suc de măr/portocală*)
- ❖ Vin alb /roșu/ rose – Sarica Niculițel Aniversarium

Soft Drinks & Coffee

- ❖ Apa plată și minerală Dorna 0,75 l
- ❖ Sucuri naturale (*Orange/Apple/Peach*) 1l
- ❖ Sucuri carbogazoase (*Coca-Cola/Fanta/Sprite/Kinley*) 1,25 l
- ❖ Espresso / Cappucino

