



CORPORATE *PARTY*

.....
CLASIC



CLASIC

Platou cu limba soacrei și legume coapte

Плато с «Тещиным языком» и
запечёнными овощами



Salată cu hering

Салат "Шуба"

Clătite din spanac cu cremă de brânză, somon și caviar

Блинчики из шпината с
творожным сыром, лососем и
икрой



Muşchiuleţ de porc în trei arome

Свиная вырезка в трёх ароматах



Platou Antipasti

Ассорти Антипасты

Salată Caesar cu pui

Салат «Цезарь» с курицей



Cartofi cu rozmarin și Parmigiano Reggiano

Картофель с розмарином и
Parmigiano Reggiano



Rulou din pui cu bacon

Куриный рулет с беконом

Ceafă de porc cu broccoli și ardei dulce în sos de frișcă

Свиная шея с брокколи и сладким
перцем в сливочном соусе



Băuturi nelimitat all night

- Divin Bardar 5 ani
- Vodka Hortytysa Platinum
- Vin Purcari Pinot Grigio
- Vin Purcari Cabernet Sauvignon
- Cricova Lacrima Dulce
- Cricova Crisecco Alb Brut

Soft drinks

- Espresso
- Americano
- Latte
- Cappuccino
- Americano cu lapte
- Dublu Americano
- Espresso dublu
- Ceai de infuzie verde / negru
- Apă plată
- Carbogazoasă Dorna
- Coca-Cola

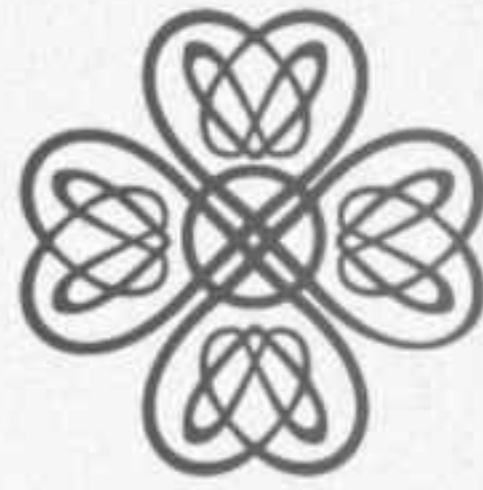
drink drink drink



Fruit Bar

mix 4 fructe de sezon





-15% TORT DE LA MILLERS CAKE





CADOU

Decor tematic!

Inclus: zona welcome pentru întâmpinarea oaspeților, panoul informativ și decor tematic pentru mese.



IDEI APROXIMATIVE DE DECOR

1 820 LEI



Deservirea este inclusă în preț
Meniul pentru prestatori se achită separat – 770 lei



CORPORATE *PARTY*

.....
ALL INCLUSIVE



ALL INCLUSIVE

Platou cu legume Mediterranean

Средиземноморское овощное плато



Platou Mozaic de Toamnă

Закуска «Осенняя мозаика»

Platou cu cașcavaluri Clasic

Классическое сырное плато



Platou cu pește Grand

Рыбное ассорти «Grand»



Platou cu cărniță Provence

Мясное ассорти «Прованс»

Pulpă de pui cu coacăză

Куриная ножка фаршированная
черной смородиной



Salată cu creveți , avocado și Parmigiano Reggiano

Салат с креветками, авокадо и
сыром Parmigiano Reggiano



Ceafă de porc împănătă cu pui și sos de vișină

Шея свиная, фаршированная
курицей с вишнёвым соусом

Sold de curcan cu gutuie caramelizata

Индейка с
карамелизированной айвой



Sarmale cu frunză de vie și varză

Голубцы в виноградными
листьями и капустой



Candy Bar

- Mini tartă cu afine
- Choux cu ciocolată belgiană
- Cheesecake cu caramelă sărată
- Dessert Tropic



Băuturi nelimitat all night

- Divin Bardar 5 ani,
- Vodka Hortytsa Platinum
- Vin Purcari Alb Pinot Grigio
- Roșu Cabernet Sauvignon
- Vin spumant Cricova Lacrimă Dulce
- Crisecco Alb Brut

Soft drinks

- Espresso
- Americano
- Latte
- Capuccino
- Americano cu lapte
- Dublu Americano
- Dublu Espresso
- Ceai infuzie verde / negru
- Apă Plată Dorna
- Apă Carbogazoasă Dorna
- Coca-Cola

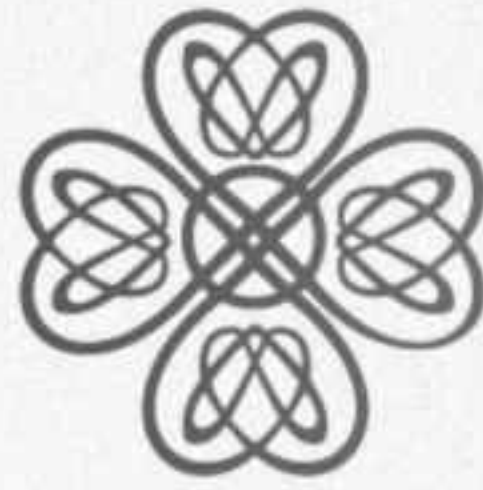
drink drink drink



Fruit Bar

mix 4 fructe de sezon





-15% TORT DE LA MILLERS CAKE





CADOU

Decor tematic!

Inclus: zona welcome pentru întâmpinarea oaspeților, panoul informativ și decor tematic pentru mese.



IDEI APROXIMATIVE DE DECOR

2 110 LEI



Deservirea este inclusă în preț
Meniul pentru prestatori se achită separat – 770 lei



CORPORATE *PARTY*

.....
ULTRA ALL INCLUSIVE



ULTRA ALL INCLUSIVE

Platou cu legume proaspete și brânză de oi

Овощное ассорти с овечьей брынзой



Gustare din ardei copt cu mousse de feta

Закуска из запечённого перца с
муссом из феты

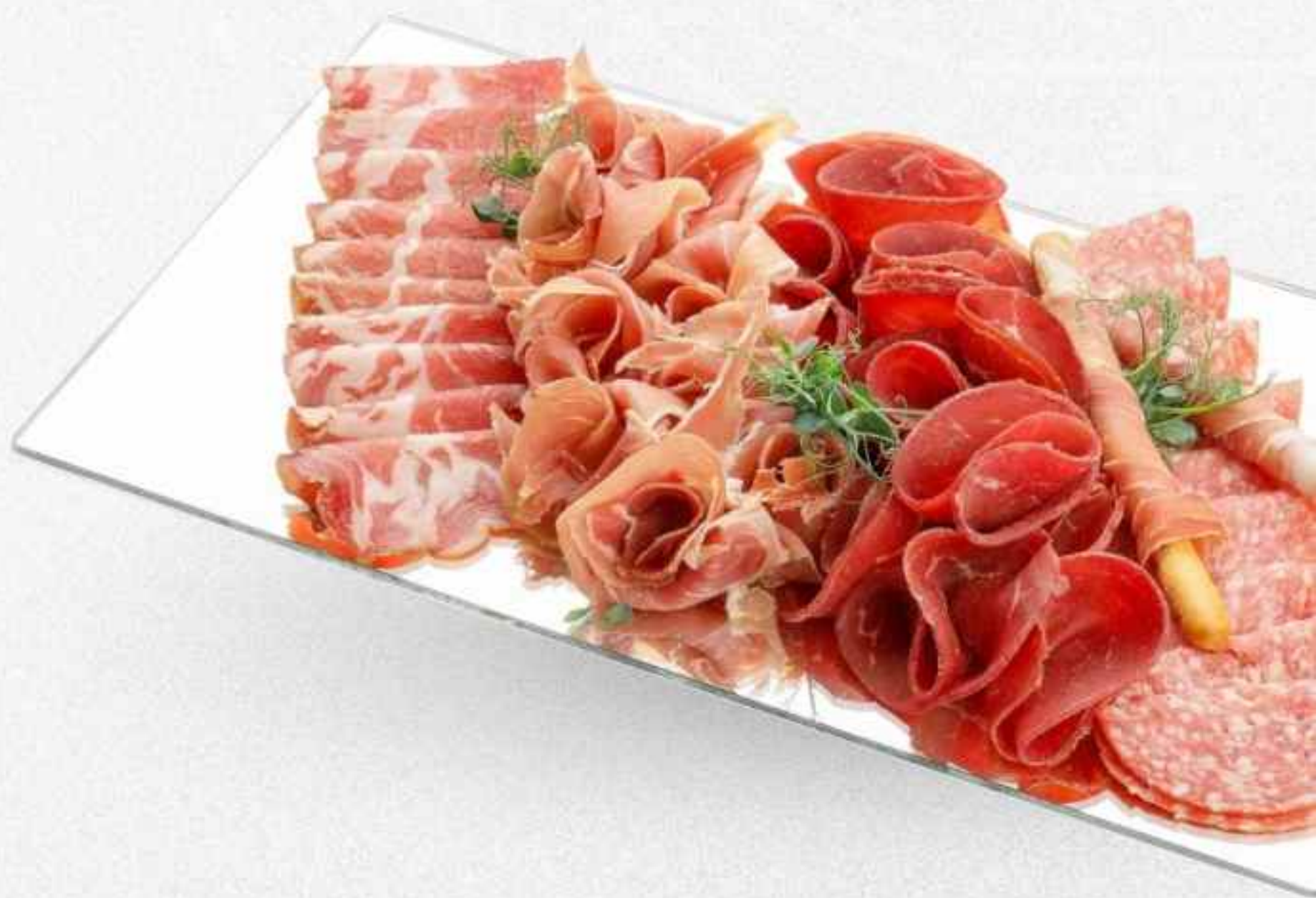
Platou cu somon slab sărat și creveți

Ассорти из слабосоленного
лосося и креветок



Platou cu mezeluri italiene

Ассорти из итальянских колбас



Platou cu cașcavaluri Clasic

Классическое сырное
плато

Mușchiuleț de porc în trei arome

Свиная вырезка в трех ароматах



Ruladă de pui cu spanac și ricotta

Куриный рулет с шпинатом и рикоттой



Salată caldă cu vită și sos BBQ

Теплый салат с говядиной и соусом BBQ

Steak din somon cu sos de frișcă și caviar

Стейк из лосося с кремовым соусом и икрой



Asorti din carne la grătar cu adjică

Ассорти из мяса на гриле с аджикой



Cartofi cu rozmarin și parmigiano

Картофель с розмарином и пармезаном

Sarmale cu Polenta Fritta

Голубцы с жареной полентой



Candy Bar

- Mini tartă cu afine
- Choux cu ciocolată belgiană
- Cheesecake cu caramelă sărată
- Dessert Tropic



Fourchette sărat

- Bruschetta cu prosciutto și pară
- Gustare cu creveți în crustă și sos sweet chili
- Canape cu edamer și strugure



Băuturi nelimitat all night

- Cuvée de Purcari
- Bardar 10 ani
- Vodcă Finlandia
- Roșu Cabernet Sauvignon
- Vin Purcari Alb Pinot Grigio

Soft drinks

- Espresso
- Americano
- Latte
- Capuccino
- Americano cu lapte
- Dublu Americano
- Dublu Espresso
- Ceai infuzie verde / negru
- Apă Plată Dorna
- Apă Carbogazoasă Dorna
- Coca-Cola

drink drink drink drink



Fruit Bar

mix 4 fructe de sezon





-15% TORT DE LA MILLERS CAKE





CADOU

Decor tematic!

Inclus: zona welcome pentru întâmpinarea oaspeților, panoul informativ și decor tematic pentru mese.



IDEI APROXIMATIVE DE DECOR

2 460 LEI



Deservirea este inclusă în preț
Meniul pentru prestatori se achită separat – 770 lei

GARDEN PALACE

White Hall

Capacitate de 200 persoane



GARDEN PALACE

Modern Hall

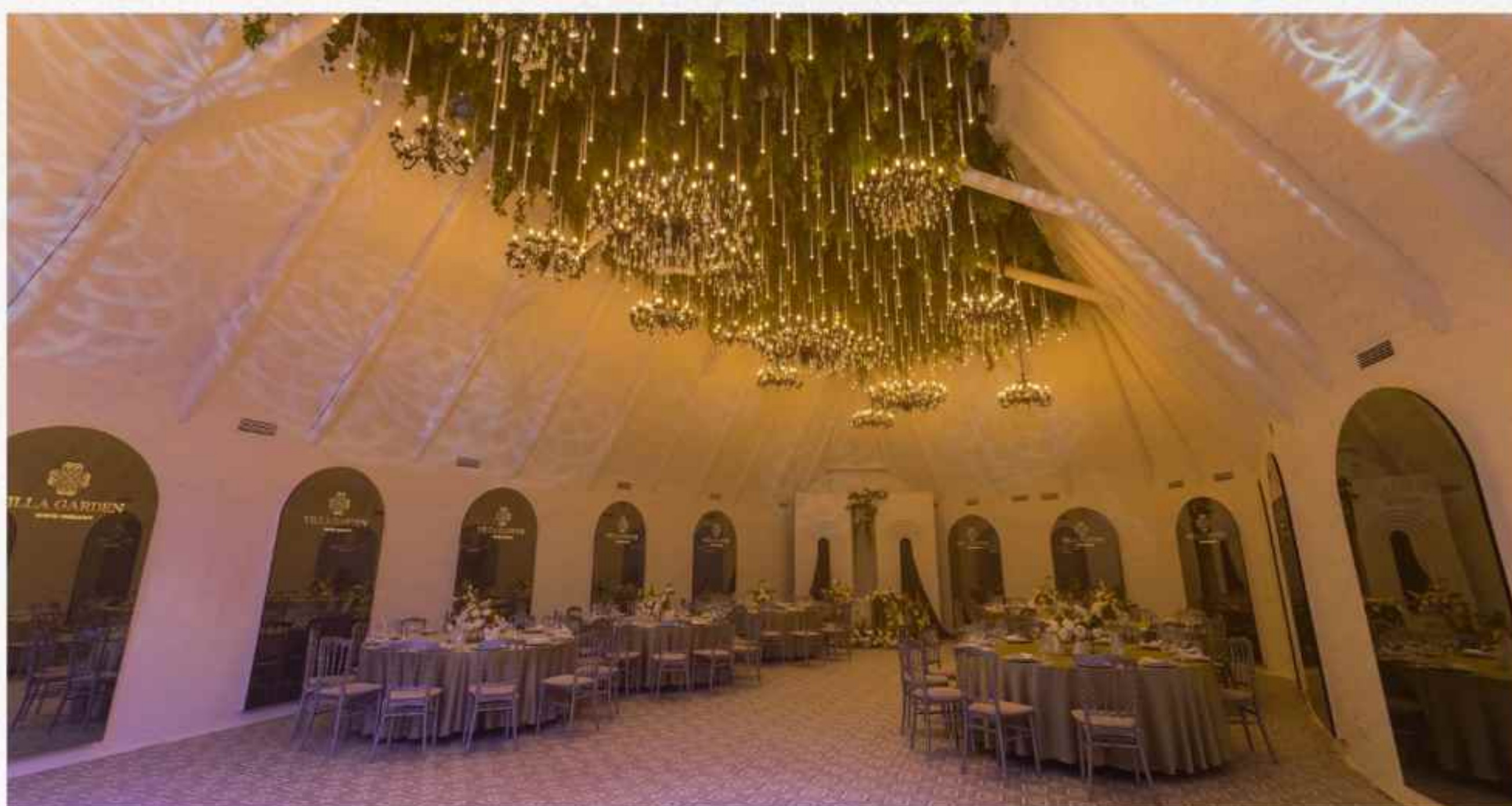
Capacitate de 70 persoane



VILLA GARDEN

SALA SKY GARDEN

Capacitatea de 100 persoane



VILLA GARDEN

SALĂ PANORAMICĂ

Capacitatea de 200 persoane



VILLA GARDEN

SALA CLASICĂ

Capacitatea de 70 persoane



LAGO EVENT PARK

SALA SIENNA

Capacitatea de 75 persoane



LAGO EVENT PARK

SALA TOSCANA

Capacitatea maximă de 120 persoane



LAGO EVENT PARK

SALA SICILIA

Capacitatea maximă de 200 persoane



LAGO EVENT PARK

SALA PORTOFINO

Capacitatea de 350 persoane



RAYMOND PARK

SALA NOIR

Capacitatea de minimum 80-140 persoane

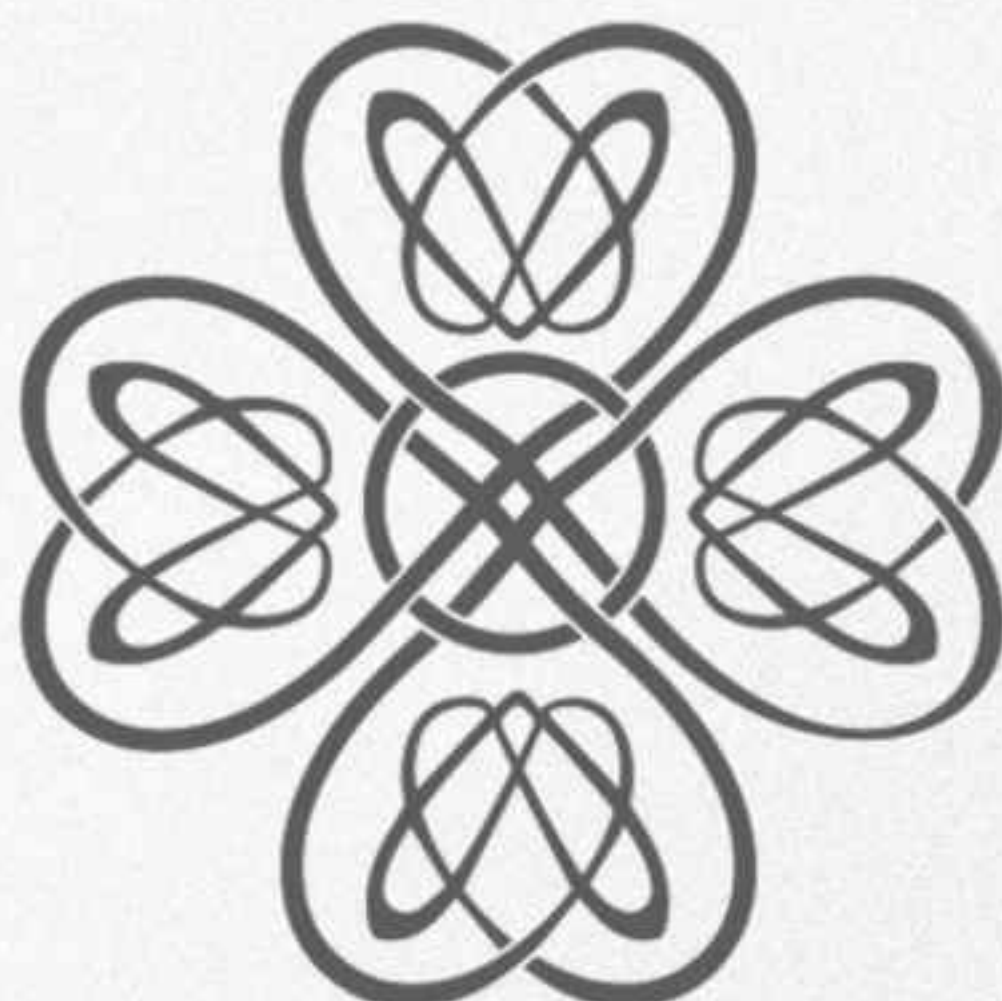


RAYMOND PARK

SALA BLANC

Capacitatea de minimum 150-300 persoane





CONTACTELE NOASTRE

ADRESE

LAGO EVENT PARK
Dănceni, Moldova

GARDEN PALACE
Strada Vasile Alecsandri 8

VILLA GARDEN
Decebal 16, Chișinău

RAYMOND PARK
Chișinău, str. Sucevita 34

CONTACT

+373 60 833 833
lagoeventpark@gmail.com

+373 79 803 803
office@gardenpalace.md

+373 60 903 903
office@villagarden.md

+373 78 738 555
office@raymondpark.md