



Prahova Plaza Hotel

WWW.HOTELPRAHOVA.RO



Pasiune pentru perfecțiunea evenimentelor!

Din pasiune pentru perfecțiunea evenimentelor, ne dedicăm 100% pentru fiecare eveniment organizat în locațiile noastre!

Astfel setăm cele mai înalte standarde, pentru unul dintre cele mai importante momente din viața voastră!



Cadourile Noastre

- O cameră dublă de lux in noaptea evenimentului
- O intrare la piscină și spa
- Cadou aniversar pentru miri la împlinirea primului an de căsătorie
- Covor roșu și vin spumant pentru întâmpinarea invitaților
- Organizator dedicat, prezent în locație pe toată durata evenimentului
- Parcare pentru invitați (în limita locurilor disponibile)
- Degustarea meniului ales
- Consultanță pentru decorarea localului și aranjarea meselor pentru eveniment

Locația ideală pentru amintiri de neuitat!

Saloanele noastre



Il Piccolo Giardino

Il Piccolo Giardino dă o notă elegantă întregului hotel și are o capacitate de 120 de locuri.

Salonul are acces direct la grădina în aer liber și oferă intimitatea necesară evenimentului tău.



Grand Ballroom

Salonul are decoratiuni cu stil ce oferă eleganță evenimentului și are o capacitate de 250 de locuri.

Arhitectura sălii contribuie într-un mod armonios la succesul evenimentului într-un ambient plăcut și elegant.



National Club

Elegantul salon Național Club poate găzdui un număr de 150 de invitați.

Arhitectura clasică a pereților constituie o notă aparte, iar alături de amenajarea sălii, acestea devin premisele unui eveniment cu adevărat reușit!

Nunțile organizate în zilele de duminică beneficiază de 10% reducere!

0751 511 351 | 0751 512 151 | 0244 526 850
www.hotelprahova.ro | office@hotelprahova.ro

 **Prahova Plaza Hotel**



Meniu Clasic

Gustare Rece

Roșie cu pastă de brânză picantă
Rulou din șuncă cu salată de crudități
Melon jambon
Cașcaval afumat cu roșii cherry
Mușchi file afumat
Ruladă de curcan cu ou de prepeliță
Fileuri de castravete
Trandafir din salam de Sibiu
Stick cu mix de măsline
Tartă cu salată de icre
Bărcuță de ardei cu salată de vinete

Pește

File de șalău cu sos de hrean și lămâie
Cartofi natur cu unt și verdețuri

Preparat tradițional

Sarmale în foi de viță și varză
cu mămăliguță, smântână, ardei
și bacon crocant

Preparat de bază

Medalion din cotlet de porc cu sos de
muștar Dijonnaise
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Salată de varză crudă cu mărar

— 185 RON —



Meniu Premium

Gustare Rece

Frigăruie cu mozzarella, roșii cherry și sos pesto
Tartă cu somon fume, bocconcini și chives
Ruladă de pui cu fructe confiate
Rulou din șuncă cu salată de țelină și nuci
Nufăr de castravete
Cașcaval afumat
Jambon de curcan
Stick cu mix de măsline
Petale de ardei gras multicolor
Mușchi file afumat
Trandafir din salam de Sibiu

Pește

Duet de somon și șalău cu
sos lemon butter și lămâie
Legume la grătar cu ierburi de Provence

Preparat tradițional

Sarmale în foi de viță și varză
cu mămăliguță, smântână, ardei
și bacon crocant

Preparat de bază

Mixt grill: piept de pui,
cotlet de porc și cârnați de casă
Cartofi la cuptor cu bacon
Salată de castraveți murați cu gheață și mărar

— 200 RON —



Chifle și cafea la discreție;



Meniu Deluxe

Gustare Rece

Roșie cu cremă de brânză Philadelphia și chives
Ruladă de cașcaval cu strugure și vanilie
Ruladă de curcan cu ou de prepeliță
Emmentaller cu fructe de pădure
Melon jambon
Trandafir din salam de Sibiu
Castravete cu brânză Ricotta și strugure
Tartă cu mousse din pește afumat
Mușchi file afumat
Jambon de curcan
Stick cu măslina kalamata

Pește

File de somon cu sos de muștar și lămâie
Orez sălbatic cu legume

Preparat tradițional

Sarmale în foi de viță și varză
cu mămăliguță, smântână, ardei
și bacon crocant

Preparat de bază

Mușchiuleț de porc învelit în bacon cu sos brun
Cartofi la cuptor cu bacon
Salată de roșii cu castraveți

— 230 RON —



Meniu Aristocrat

Gustare Rece

Roșie cu mozzarella și sos pesto
Salam Palaciego
Terină de pui cu fructe confiate și fistic
Frigăruie cu prosciutto crudo, pepene galben și roșu
Tartă de castravete cu cremă de brânză Philadelphia
Ruladă de cașcaval cu strugure și vanilie
Tartă cu somon fumée cremă de brânză și chives
Tartă cu mousse de ton cu lime
Fileuri din castravete
Mușchi file afumat
Emmentaller cu fructe
Stick cu măslina kalamata

Pește

Butter fish cu sos de lime, lămâie
Orez sălbatic cu legume și unt

Preparat tradițional

Sarmale în foi de viță și varză
cu mămăliguță, smântână, ardei
și bacon crocant

Preparat de bază

Rulou din piept de curcan umplut cu
ciuperci, sos de brânzeturii fine
Spanac sote cu parmezan
Salată de ardei capia copti

— 280 RON —



Chifle și cafea la discreție



Meniu Royal

Gustare Rece

Salată din andive cu pulpă de rață confiată și mango

Tartar de somon cu avocado

Frigăruie cu prosciutto, pepene galben și mozzarella

Tartă cu caviar rouge

Tartă cu mousse de gorgonzola și nuci

Carpaccio de vită cu parmezan și muguri de pin

Mousse din pate de foie gras cu dulceață de kumquats

Carpaccio de ananas cu mozzarella tempura

și sos Dijonnaise

Pește

File de doradă cu sos mediteranean și lămâie

Legume sote cu unt și ierburi de Provence

Preparat tradițional

Sarmale în foi de viță și varză
cu mămliguță, smântână, ardei
și bacon crocant

Preparat de bază

Pulpe de rață și sos de rodie

Cartofi gratinați cu brânză

Mix de salată verde cu roșii cherry

— 360 RON —



Băuturi

Pachet băuturi non-alcoolice

Coca Cola, Fanta, Granini

Apă plată, apă carbogazoasă

— 20 RON / pers —

Pachet băuturi alcoolice varianta 1

Whiskey

Martini

Vodka

Campari

Vin alb Sauvignon Blanc

Vin roșu Fetească Neagră

— 50 RON / pers —

și pachet băuturi non-alcoolice
65 RON / pers

Pachet băuturi alcoolice varianta 2

Whiskey Jack Daniel's

Martini Bianco

Campari

Vodka Absolut

Vin alb Sauvignon Blanc - 0.75

Vin roșu Fetească Neagră - 0.75

— 70 RON / pers —

și pachet băuturi non-alcoolice
85 RON / pers



Chifle și cafea la discreție

