



ARO PALACE
HOTEL SINCE 1939

Social Events - Weddings



Aperitiv

Choux-uri cu cremă de păstrăv afumat 50g

Piept de rață afumat cu rucola și chips de parmezan 50g

Praline cu brânză de capră și dulceață de ceapă 60g

Coșuleț cu hummus, confit de rață și ghimbir murat 55g

Terină de porc în crustă de bacon cu gorgonzola și prune 50g

Pește

File de biban sălbatic cu piure de țelina cu măr copt și sos mediteranean
160/100/80g

Fel principal

Pulpă de rață confiată, brioșă cu varză roșie călită, cartofi cu trufe și sos
de fructe de pădure 180/60/100/40g

Varianta 1 - 73.5 euro

ADD ON:

Bufet sarmale 150 g/oaspete - 29.5 Lei /oaspete

(Sărmăluțe, ciolan copt, smântână, ardei iute și mămliguță)

sau

Bufet burger 127g / oaspete - 47 Lei /oaspete

(Burger, sos tartar, cartofi prăjiți)



Aperitiv

Pastetă cu brânză feta, struguri, căpșuni și mentă 50g

Parfait din ficat de pui cu portocală 50g

New York steak cu sos de hrean 50g

Mușchiuleț de porc cu omletă japoneză 50g

Blinis cu somon fume, cremă de brânză și icre de păstrăv 50g

Pește

Șalău file în crustă de fistic, sos de citrice cu capere,
legume jardinier 180/40/150g

Fel principal

Cotlet de porc french, piure de cartofi, varză de bruxelles și sos de
muștar cu miere 280/100/80/50g

Varianta 2 - 89 euro

ADD ON:

Bufet sarmale 150 g/oaspete - 29.5 Lei /oaspete

(Sărmăluțe, ciolan copt, smântână, ardei iute și mămăliguță)

sau

Bufet burger 127g / oaspete - 47 Lei / oaspete

(Burger, sos tartar, cartofi prăjiți)



doamna
ALINA VILCU

domnul
CONSTANTIN VILCU

Aperitiv

Coșuleț cu brânză, roșie cherry coaptă și pesto 60g

Terină de pui cu legume mexicane, sos chilli și pudră de lime 50g

Proscuitto crudo, gorgonzola și prune uscate 50g

Mousse de avocado cu creveți 50g

Roast beef cu dulceață de afine 50g

Pește

File de somon cu sos beurre blanc, risotto și sparanghel sote

180/30/100/50g

Fel principal

Mușchi de vită cu sos demiglace și cartofi groningen 150/40/150g

Varianta 3 - 103 euro

ADD ON:

Bufet sarmale 150 g/oaspete - 29.5 Lei /oaspete

(Sărmăluțe, ciolan copt, smântână, ardei iute și mămăliguță)

sau

Bufet burger 127g / oaspete - 47 Lei / oaspete

(Burger, sos tartar, cartofi prăjiți)

Aperitiv

Praline cu brânză de capră și dulceață de ceapă roșie 60g

Coșuleț cu humus și rodie 50g

Pagodă cu ardei copti și vinete 50g

Pastetă cu brânză feta, struguri, căpșuni și mentă 50g

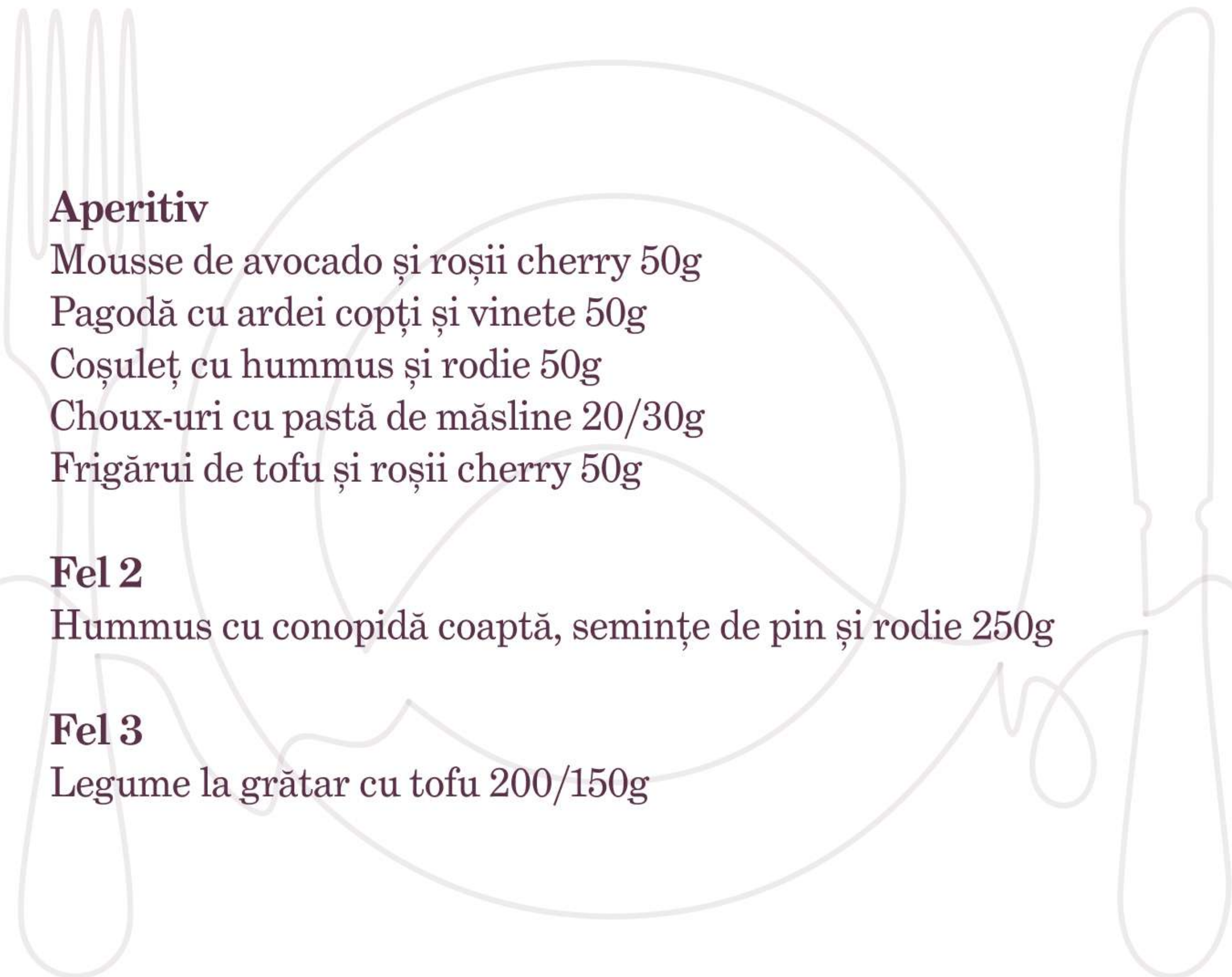
Mousse de avocado și roșii cherry 50g

Fel 2

Risotto cu sfeclă roșie, brie în crustă de semințe și rucola 350g

Fel 3

Halloumi la grătar cu broccolini, morcovi, ciuperci și sos de muștar 230g



Aperitiv

Mousse de avocado și roșii cherry 50g

Pagodă cu ardei copti și vinete 50g

Coșuleț cu hummus și rodie 50g

Choux-uri cu pastă de măsline 20/30g

Frigărui de tofu și roșii cherry 50g

Fel 2

Hummus cu conopidă coaptă, semințe de pin și rodie 250g

Fel 3

Legume la grătar cu tofu 200/150g

Aperitiv

Choux-uri cu cremă de păstrăv afumat 50g

Praline cu brânză de capră și dulceață de ceapă roșie 60g

Pagode cu ardei copti și vinete 50g

Blinis cu somon fume, cremă de brânză și icre de păstrăv 50g

Mousse de avocado cu creveți 50g

Fel 2

File de somon cu sos beurre blanc, risotto și sparanghel sote
180/30/100/50g

Fel 3

Risotto cu sfeclă roșie, brie în crustă de semințe și rucola 350g

Meniu Pescatarian - 73.5 euro





ARO PALACE
HOTEL SINCE 1939

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Apă plată / carbogazoasă
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Schweppes
Santal (diverse sortimente)
Espresso

BĂUTURI ALCOOLICE

Spumant la întâmpinare
Vin alb / roșu / rose – Crepuscul – Liliac
Vin alb / roșu / rose – Moft – Rasova
Bere – Ciuc / Ciuc Zero
Whiskey – J&B / Johnnie Walker Red Label
Gin – Beefeater / Gordon's
Vodka – Smirnoff / Absolut
Rom – Bacardi / Captain Morgan
Vermouth – Martini Rosso / Bianco
Aperitivo – Campari
Tradițional – Pălincă / Vișinată
Brandy – Metaxa 5*
Tequila – Jose Cuervo

MIXOLOGIE

Whiskey Cola (J&B, Cola)
Cuba Libre (rom, Cola, lime) / Captain & Coke (Captain Morgan, Cola)
Campari Orange (Campari, Santal de portocale) / Campari Spritz (Campari, Prosecco, apă minerală, portocală)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală)
Gin Tonic (Gordon's, apă tonică, lămâie)
Mojito (Captain Morgan, lime, mentă, zahăr brun, apă minerală)
Negroni (Campari, Bacardi, vermouth)
Screwdriver (vodka, Santal de portocale)
Cosmopolitan (vodka, lichior de portocale, suc de merișoare, suc de lămâie)

MIXOLOGIE NON-ALCOOLICĂ

Green Apple (Santal mere verzi, lime, zahăr brun)
Shirley Temple (Sprite, grenadină)
Nojito (lime juice, zahăr brun, mentă, lime)
Rainbow (Santal portocale, blue curacao, grenadină)
Passion Fruit Drink (Santal portocale, apă tonică, grenadină)

Add on:

Lemonade Bar – 7 Euro 2 h de la start eveniment

Open BAR (10h) – SILVER – 44 euro

Tarif prelungire - 8 Euro/ oră/ oaspete rămas în sală



BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Apă plată / carbogazoasă
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Schweppes
Santal (diverse sortimente)
Espresso

BĂUTURI ALCOOLICE

Spumant la întâmpinare
Vin alb / roșu / rose – Crepuscul – Liliac
Vin alb / roșu / rose – Moft – Rasova
Bere – Ciuc / Ciuc Zero / Ursus
Whiskey – J&B / Johnnie Walker Red Label / Jack Daniel's
Gin – Beefeater / Gordon's / Gordon's Pink
Vermouth – Martini Rosso / Bianco
Aperitivo – Campari
Vodka – Finlandia / Absolut
Rom – Bacardi / Captain Morgan
Brandy – Alexandrion 7* / Metaxa 7*
Tradițional – Pălincă / Vișinată
Digestiv – Jägermeister
Lichior – Bailey's
Tequila – Jose Cuervo

MIXOLOGIE

Bellini (Prosecco, piure de piersici)
Mimosa (Prosecco, suc de portocale)
Whiskey Cola (J&B, Cola)
Cuba Libre (rom, cola, lime) / Captain & Coke (Captain Morgan, Cola)
Campari Orange (Campari, Santal de portocale) / Campari Spritz (Campari, Prosecco, apă minerală, portocală)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală)
Cosmopolitan (vodka, lichior de portocale, suc de merișoare, suc de lămâie)
Mojito (Captain Morgan, lime, mentă, zahăr brun, apă minerală)
Negroni (Campari, Bacardi, vermouth)
Gin Tonic (Gordon's, apă tonică, lămâie)
Screwdriver (vodka, Santal de portocale)

MIXOLOGIE NON-ALCOOLICĂ

Green Apple (Santal mere verzi, lime, zahăr brun)
Shirley Temple (Sprite, grenadină)
Nojito (lime juice, zahăr brun, mentă, lime)
Rainbow (Santal portocale, blue curacao, grenadină)
Passion Fruit Drink (Santal portocale, apă tonică, grenadină)

Add on:

Lemonade Bar – 7 Euro 2 h de la start eveniment

Open BAR (10h) – GOLD – 50 euro

Tarif prelungire - 8 Euro/ oră/ oaspete rămas în sală





ARO PALACE
HOTEL SINCE 1939

BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Apă plată / carbogazoasă
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Schweppes
Santal (diverse sortimente)
Red Bull
Espresso

BĂUTURI ALCOOLICE

Prosecco la întâmpinare
Vin alb / roșu / rose – Moft – Rasova
Vin alb / roșu / rose – Caii de la Letea – Aligoté
Vin alb / roșu / rose – Crepuscul – Liliac
Bere – Heineken / Heineken Zero
Whiskey – J&B / Chivas / Jack Daniel's / Singleton
Gin – Gordon's / Tanqueray
Aperitivo – Campari / Aperol
Vodka – Absolut / Kettle One
Rom – Captain Morgan / Bumbu
Brandy – Alexandrion 7* / Metaxa 7*
Lichior – Bailey's / Sheridan's
Tequila – Jose Cuervo Silver
Digestiv – Jägermeister
Tradițional – Pălincă / Vișinată / Afînată

MIXOLOGIE

Bellini (Prosecco, piure de piersici)
Mimosa (Prosecco, suc de portocale)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală)
Hugo (sirop de soc, Prosecco, apă minerală, mentă, lime)
Whiskey Cola (J&B, Cola)
Cuba Libre (Campari, Santal de portocale) / Captain & Coke (Captain Morgan, Cola)
Campari Orange (Campari, Santal de portocale) / Campari Spritz (Campari, Prosecco, apă minerală, portocală)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală)
Mojito (Captain Morgan, lime, mentă, zahăr brun, apă minerală)
Gin Tonic (Gordon's, apă tonică, lămâie)
Cosmopolitan (vodka, lichior de portocale, suc de merișoare, suc de lămâie)
Screwdriver (vodka, Santal de portocale)

MIXOLOGIE NON-ALCOOLICĂ

Green Apple (Santal mere verzi, lime, zahăr brun)
Shirley Temple (Sprite, grenadină)
Nojito (lime juice, zahăr brun, mentă, lime)
Rainbow (Santal portocale, blue curacao, grenadină)
Passion Fruit Drink (Santal portocale, apă tonică, grenadină)

Add on:

Lemonade Bar – 7 Euro 2 h de la start eveniment

Open BAR (10h) – Platinum - 64 euro

Tarif prelungire - 8 Euro/ oră/ oaspete rămas în sală



Avans: 1.000 Eur – cu deschiderea de a achita avansul în 2 tranșe, un minim de 500 Eur asigură prerezervarea sălii. Comanda finală dedicată meniurilor se transmite cu 7 zile înainte de eveniment.

Degustare inclusă: cu un număr de până la 2 porții cu recomandarea programării acesteia într-un interval de 30 de zile înainte de eveniment, termen care ne permite să parcurgem împreună detaliile finale și agenda serii, așezarea la mese, interval de servire etc;

Locația potrivită:

Ballroom - un salon impresionant cu balcon și cu un design de poveste

Capacitate 330 de oaspeți

(setup mese rotunde cu o capacitate de până la 8 oaspeți/masă)

Horizon – etajul 8: noua locație își redeschide porțile cu haină nouă în mai 2024 – design modern cu acel roof top view 360 care vă va transpune către un nou orizont împreună
Capacitate 100 de oaspeți

Petrecheri de logodnă/botezul celor mici: **Salonul Albastru** – cu terasă privată
Capacitate de 65 de oaspeți

Event Concierge:

Cu atenție către detaliu, putem facilita colaborarea cu parteneri de seamă, care se ocupă de design-ul sălii (ALYSSA Events decorațiuni, aranjamentul meselor), FLEURS D'ARLETTE- aranjamente florale, tortul și opțiunea de candy bar, alegerea unui DJ sau a unui band & echipamentele tehnice necesare – AKD Sound.

Vă ofer cu plăcere întregul suport pentru creionarea storryboard-ului evenimentului.

Your Event Ambassador

+40 268 478 800

e-mail: events@aro-palace.ro