



REINAEVENTS
NORTH



DINNER MENU
4 feluri



Reina Events North

Reina Events duce povestea mai departe cu o nouă locație destinată evenimentelor, situată în zona de nord a Bucureștiului, acolo unde natura întâlnește orașul.

În noua noastră locație, formată dintr-un conac **The White Mansion** și o sala de evenimente **The Tent** situată într-o grădină impresionantă, poți să plătuiști noi începuturi și să te bucuri de emoția întâlnirilor cu cei dragi, fără cel mai mic stres, pentru că alături de noi îndrăznești să-ți spui povestea în orice mod ai dori și în orice chip ți-ai imagina.

Te așteptăm să realizăm împreună evenimentul pe care ți-l dorești!



The White Mansion



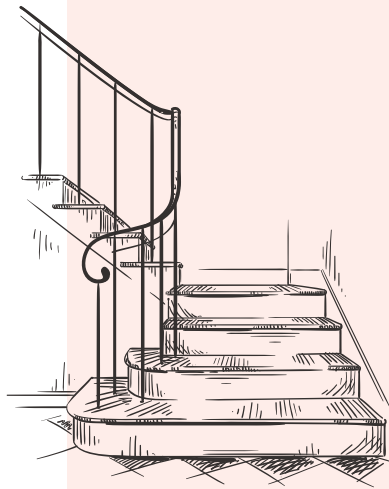
The White Mansion reprezintă un manifesto adus armoniei.

Cu un aer monumental, un astfel de loc este dedicat exclusiv evenimentelor grandioase, în care făurim meniuri nobile, decoruri sofisticate și sentimente frumoase.

De îndată ce îi vei trece pragul, vei descoperi un conac emblematic, creat și păstrat cu grijă, pasiune și devotament.

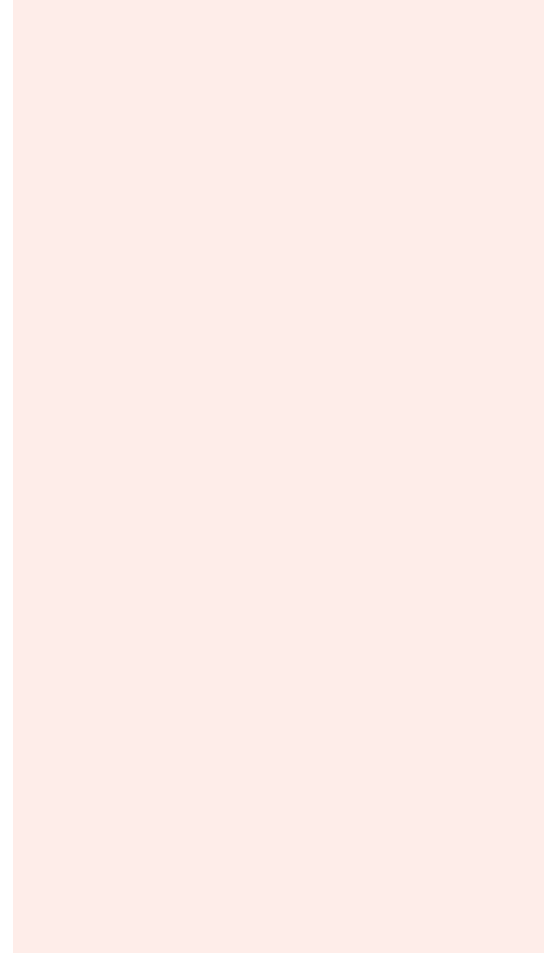
The White Mansion este perfect pentru evenimentele apropiate sufletului tău.

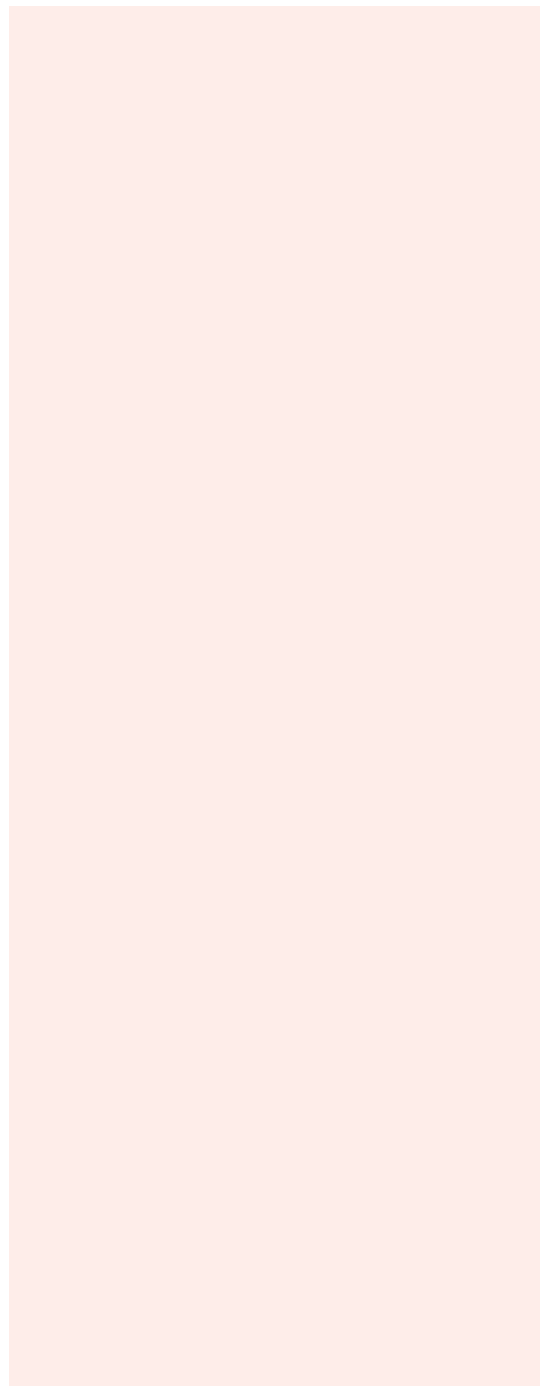
Capacitatea conacului este de 60 persoane.

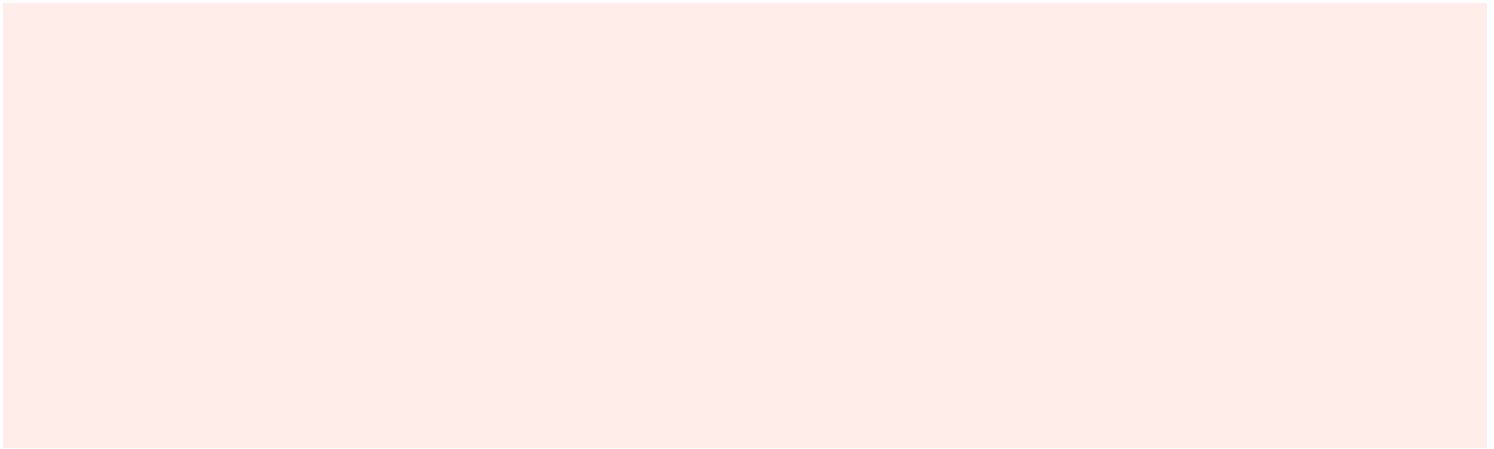


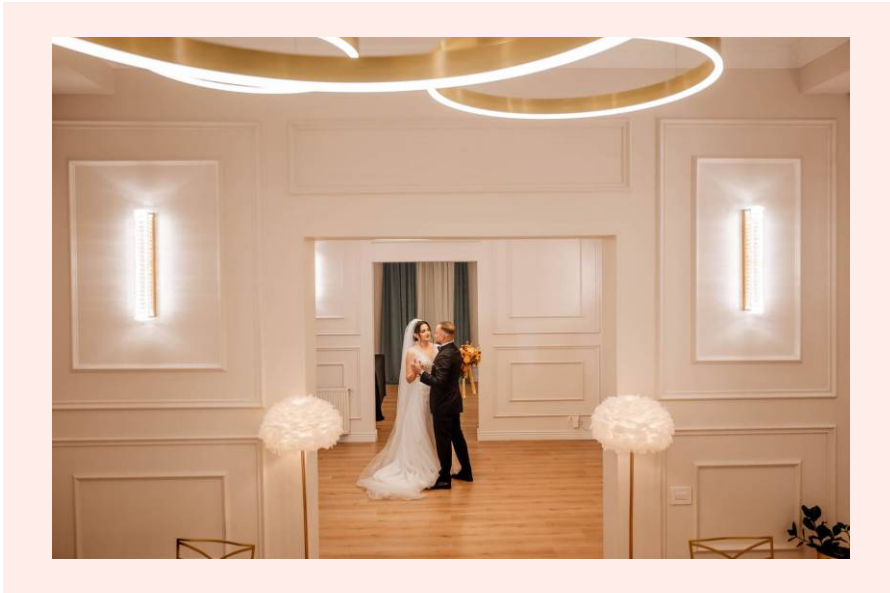


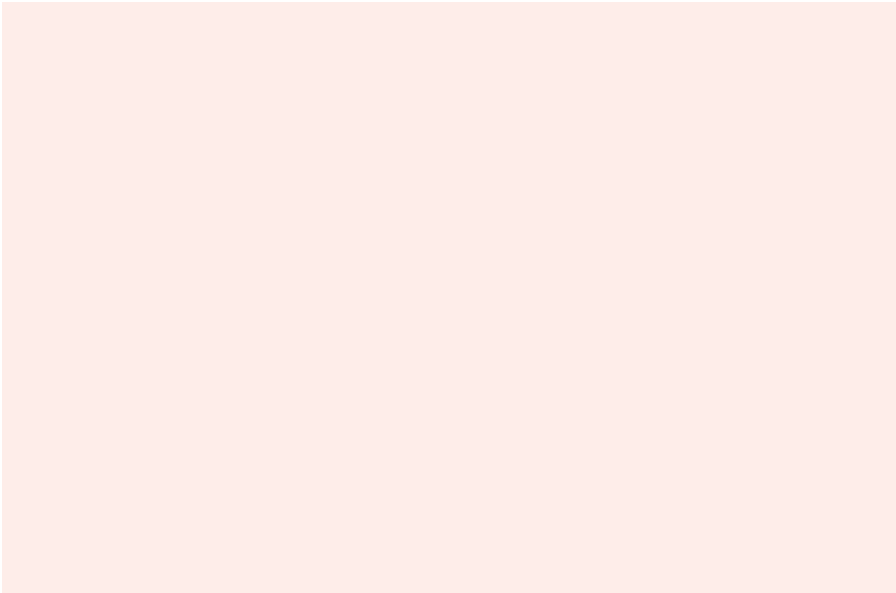
The White Mansion

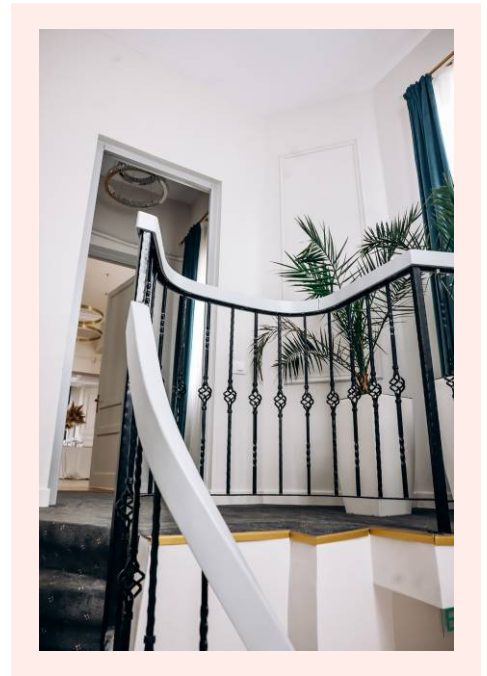
















Chef Razvan Alexandru

Locul I la categoria
"Best Chef Evenimente 2024"





DINNER MENU I

Gustare rece

Terina de foie gras, courvoisier si jelle de mango

Caracatita cu alge marine si ulei de susan

Salata de fenicul

Crostini cu somon de Alaska si roquefort

Quiche lorraine cu roquefort

Verrines cu salată de rată și mango

Bresaola caprese

Pește

File de somon Nordic, orez sălbatic cu stafide si roșii uscate, sos de homar si citrice

Tradițional

Sarmale de porc în foi de varză, mămăliga, bacon crocant, smântână și ardei iute

Fel principal

Mușchi de vită, insotit de piure cremos de cartofi cu trufe, sparanghel si sos cafe de Paris

TORT

Nota: Produsele noastre contin alergeni sau urme ale acestora: gluten , peste, alune, alune de copac, crustacee, moluste, soia, oua, lapte, telina, mustar, susan. Preparatele pot continue si produse congelate.

120€
/ PERSOANĂ

Prețurile sunt exprimate în Euro si conțin TVA

La prețurile meniurilor se adăuga taxa de locație, personal și management de 10%/persoana.

OPEN BAR I

BĂUTURI RĂCORITOARE

Apă plată / minerală Borsec, Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley
Tonic, Santal

CAFEA Espresso, Cappucino, Caffe Latte

SELECTIE CEAIURI

BERE: Heineken, Corona

VIN

Alb: Ca'Longhetta- Pinot Grigio- sec
Budureasca- Dealu Mare- Fume- demise

Roșu: Vinarte- Castel Bolovanu- sec
Budureasca- Dealu Mare- Shiraz- sec

Rose: Vinarte- Castel Starmina- demise
Bududresca- Dealu Mare- demisec

LICHIOR Sambuca Romana

VERMUT Martini, Campari

VODKA Finlandia, Skyy

WHISKY Johnnie Walker Black, Jack Daniels

GIN Hendrinks, Beefeater

ROM Captain Morgan Black

TEQUILA Jose Cuervo Gold

LONG DRINKS

Cuba Libre, Vodka Cola, Gin Tonic, Campari Orange, Aperol
Spritz, Hugo, Amaretto Sour

PROSECCO





DINNER MENU II

Gustare rece

Tataki de ton

Curry macarons cu foie gras

Vichisoisse si crevete jumbo

Salata de edamame si quinoua

Carpaccio din zucchini brie si prosciutto San Daniele

Bresaola caprese

Tartină cu chorizo si roquefort

Pește

File de Dorada Regală, salsa de măslina Kalamata și busuioc
cu, piure de mazare, orez oriental si citrice si sos de homar

Tradițional

Sarmale de porc în foi de varză, mămăliga, bacon crocant,
smântână și ardei iute

Fel principal

Croissant din pulpă de rață confiată, piure de păstârnac,
sparanghel, baby morcov și sos de zmeură

sau

Tomahawk de porc servit cu piure de cartofi dulci, gratin de
broccoli și sos Dijon

TORT

*Nota: Produsele noastre contin alergeni sau urme ale acestora: gluten , peste, alune,
alune de copac, crustacee, moluste, soia, oua, lapte, telina, mustar, susan.
Preparatele pot continue si produse congelate.*

110€
/ PERSOANĂ

*Prețurile sunt exprimate în
Euro si conțin TVA*

La prețurile meniurilor
se adăuga taxa de
locatie, personal si
management de 10%/
persoana.



OPEN BAR II

BĂUTURI RĂCORITOARE

Apă plată / minerală Borsec, Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley
Tonic, Santal

CAFEA Espresso, Cappucino, Caffe Latte

SELECTIE CEAIURI

BERE: Heineken

VIN

Alb: Vinarte-Castel Starmina Sauvignon Blanc demisec

Budureasca- Cuvée Regia demisec

Rosu: Budureasca- Cuvée Regia demisec

Rose: Vinarte- Castel Starmina Rose demisec

Budureasca- Cuvée Regia demisec

LICHIOR Bailey's, Carolan's

VERMUT Cinzano, Campari

VODKA Absolut, Skyy

WHISKY Johnnie Walker Red, Jack Daniels

GIN Gordon's, Beefeater

ROM Captain Morgan

TEQUILA Jose Cuervo Silver

LONG DRINKS

Cuba Libre, Vodka Cola, Gin Tonic, Campari Orange, Aperol

Spritz

PROSECCO



Servicii incluse

Fete de masă și șervete ivoire

Mese și scaune Chameleon

Numere de masă

Meniuri printate pe masă – 2 meniuri/masa

Farfurii suport

Tacâmuri aurii

Parcare





Contactează-ne

0720.769.894

irina@reinaevents.ro

Șoseaua București-Ploiești 155

www.reinaeventsnorth.ro