



REINAEVENTS
NORTH



BOTEZ
2026/2027



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 plămuești 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 Tent

Informații capacitate

The Tent are o capacitate cuprinsă între 90 și 350 de persoane,
în funcție de perioada în care doriți să organizați evenimentul, astfel:

Zilele de sâmbătă din sezon (mai – octombrie): minim acceptat – 160 persoane
Zilele de vineri/duminică din sezon (mai – octombrie): minim acceptat – 110 persoane

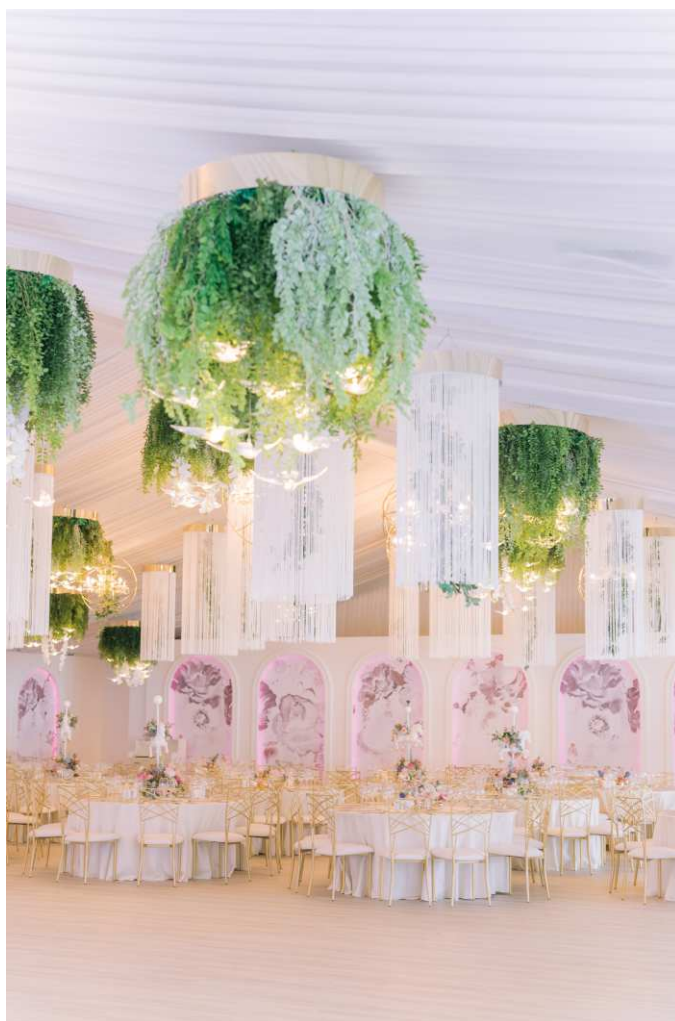
Extrasezon: în lunile noiembrie – aprilie.

Zilele de sâmbătă din extrasezon (noiembrie – aprilie): minim acceptat – 120 persoane
Zilele de vineri/duminică din extrasezon (noiembrie – aprilie): minim acceptat – 90 de persoane



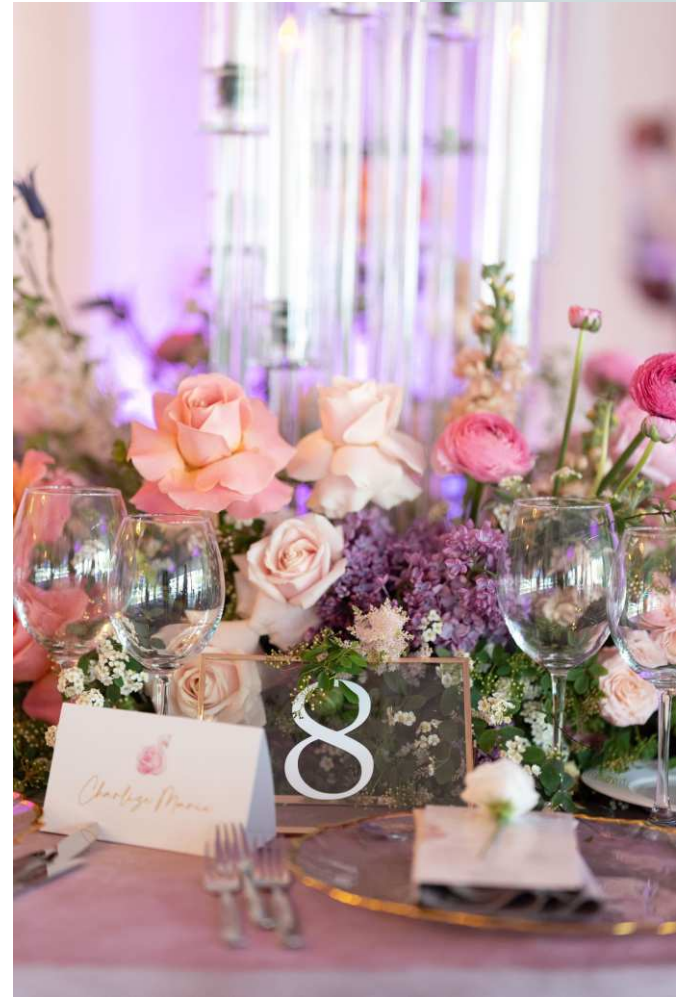


The Tent



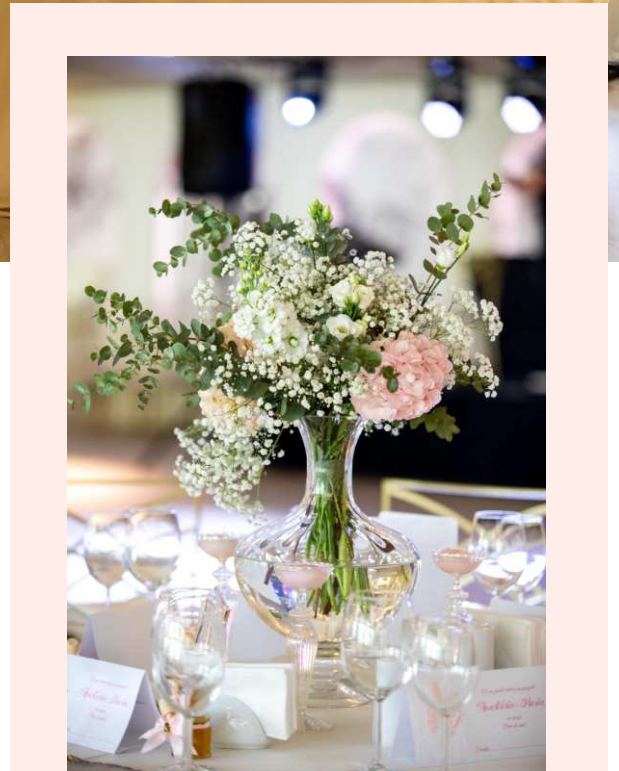














Chef Razvan Alexandru

Locul I la categoria
"Best Chef Evenimente 2024"



Meniu Classic

Open Bar Classic inclus

Pass Around

Iris cu guacamole și creveți

Hummus picant și lipie crocantă

Tartină cu chorizo și Roquefort

Gustare rece

Mini tartă cu păstrăv, somon fumé și citrice

Baba Ganoush cu rodie și chips de morcov

Crocant din curcan cu sos asiatic

Blinis cu crevete, guacamole și icre de tobiko

Pralină cu brânză de burduf în crustă de merișoare și fistic

Sferă din pulpă de rață confiată și sos de zmeură

Tartar din vită Angus, ou de prepeliță și wasabi

Pește

File de Doradă Regală acompaniat de orez negru cu edamame, kataif, icre tobiko, baby spanac și sos de busuioc

Grill

Mușchiuleț de porc la cuptor, servit cu piure de cartof dulce, fenicul, ragu de ciuperci și sos de merișoare

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.



90€
/ PERSOANĂ

Prețurile sunt exprimate în Euro și conțin TVA

Open Bar Classic

BĂUTURI RĂCORITOARE: Apă plată / minerală Borsec, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, Santal

CAFEA: Espresso, Cappuccino, Caffè Latte

SELECTIE CEAIURI

BERE: Heineken

VIN

Alb: Moșia Tohani - Special Reserve

Rasova – Moft

Roșu: Rasova – Moft roșu cupaj

Rosé: Rasova - Moft Rosé

Moșia Tohani - Special Reserve

LICHIOR: Bailey's, Carolan's

VERMUT: Cinzano, Campari

VODKA: Absolut, Skyy

WHISKEY: Jack Daniel's, Jameson Irish

GIN: Gordon's, Beefeater

ROM: Havana Club Añejo 3YO

TEQUILA: Olmeca Blanco

LONG DRINKS: Cuba Libre, Vodka Cola, Gin Tonic, Campari
Orange, Aperol Spritz

PROSECCO



Meniu Select

Open Bar Select inclus

Pass Around

Iris cu guacamole și creveți

Hummus picant și lipie crocantă

Tartină cu chorizo și Roquefort

Gustare rece

Verrines cu salată de rață și mango

Shot cu vichyssoise și crevete jumbo

Dublu choux cu brânză aromată și somon fumé

Terină din cotlet și mușchi de porc în mantie de muștar

Pralină din brânză de capră cu chives, merișoare și nucă

Crocant din piept de curcan cu sos asiatic

Iris cu jambon și guacamole

Pește

File de somon nordic cu piure de conopidă, arancini, broccoli, baby morcov și salsa de midii

Grill

Pulpă de rață confiată, glazurată cu sos teriyaki, piure de cartofi dulci și tagliatelle de dovlecei cu rucola

sau

Tomahawk de porc gratinat cu gorgonzola, piure de cartofi cu trufe, rucola și nucă glazurată

TORT



100€
/ PERSOANĂ

Prețurile sunt exprimate în
Euro și conțin TVA

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

Open Bar Select



BĂUTURI RĂCORITOARE: Apă plată / minerală Borsec, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, Santal

CAFEA: Espresso, Cappuccino, Caffè Latte

BERE: Corona, Heineken

VIN

Alb: Crama Tohani – Valahorum

Castel Firmian – Pinot Grigio

Roșu: Crama Tohani – Valahorum Shiraz

Rosé: Castel Firmian – Fildirose

Crama Tohani – Valahorum

LICHIOR: Bailey's, Sambuca Romana

VERMUT: Martini, Campari

VODKA: Absolut, Skyy

WHISKY: Chivas 12 YO, Johnnie Walker Black

GIN: Tanqueray, Beefeater Pink

ROM: Havana Club Especial

TEQUILA: Olmega Gold

LONG DRINKS: Cuba Libre, Vodka Cola, Gin Tonic, Campari Orange, Aperol Spritz, Hugo

SELECȚIE CEAIURI

PROSECCO



Servicii incluse

Din dorința de a răspunde nevoilor clienților noștri și de a le facilita procesul de organizare a evenimentelor, vă invităm să descoperiți mai jos serviciile incluse, pe care le punem cu plăcere la dispoziția dumneavoastră, toate incluse în prețul meniului ales:

- Parcare privată
- Garderobă
- Șampanie la primirea invitaților și tort
- Fețe de masă, șervete ivoire
- Scaune Chameleon
- Mese de cocktail pe terasă
- Numere de masă
- Căsuță de dar
- Căsuță pentru bebelus
- Candy Cart (fara prajituri – doar masa suport pentru candy bar)
- Scena 6 x 4 mp si schela de lumini (fara operator tehnic)
- Lemoande Bar (pentru perioada primirii invitatilor - aproximativ 2 ore)
- Trei variante de mese pentru prezidiu la alegere



Contacteaza-ne

0720.769.894

irina@reinaevents.ro

Șoseaua București-Ploiești 199

www.reinaeventsnorth.ro