



REINAEVENTS
NORTH



NUNTĂ
2026



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 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:

Sezon nunți: sezonul de nunți începe oficial din luna mai și se finalizează în luna octombrie.

Zilele de sâmbătă din sezonul 2026 (mai – octombrie): minim acceptat - 140 persoane

Zilele de vineri/duminică din sezonul 2026 (mai – octombrie): minim acceptat – 110 persoane

Extrasezon nunți: în lunile noiembrie – aprilie.

Zilele de sâmbătă din extrasezon 2026 (noiembrie – aprilie): minim acceptat – 120 persoane

Zilele de vineri/duminică din extrasezon 2026 (noiembrie – aprilie): minim acceptat – 90 de persoane





Informații esențiale

Pentru rezervarea locatiei, vă prezentăm modalitatea de plată structurată în trei rate de avans de câte 10% din valoarea totală a contractului, după cum urmează:

- 10% la semnarea contractului
- 10% la trei luni de la semnarea contractului
- 10% cu trei luni înainte de eveniment
- Diferența de plată se achită la finalizarea evenimentului

Dacă aveți alte preferințe de plată, suntem deschiși să le discutăm.

—

La prețul final al meniului se adaugă taxa de locație, personal și management de 10% de persoană.

Meniuri speciale

Pentru persoanele cu nevoi alimentare speciale, putem crea meniuri personalizate, inclusiv lacto-vegetariene, de post, vegane, evreiești și musulmane, precum și meniuri adaptate pentru copii.



Chef Razvan Alexandru

Locul I la categoria
"Best Chef Evenimente 2024"





Meniuri 2026

Suntem bucuroși să vă prezentăm ofertele noastre standard pentru evenimentele organizate în anul 2026 și vă invităm să ne contactați pentru stabilirea unei întâlniri, dacă doriți organizarea evenimentului în locația noastră, pentru a vă oferi o ofertă personalizată.



Meniu Classic

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

Tradițional

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

Grill

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

TORT

87€

/ PERSOANĂ
SÂMBĂTĂ - SEZON

Prețurile sunt exprimate în
Euro și includ TVA

12% DISCOUNT

La prețurile meniurilor pentru zilele de vineri, duminică, zile de post și extrasezon.

Reducerea se aplică la valoarea totală a meniului de mâncare și băuturi.

Servicii incluse

- Scaune Chameleon
- Fete de masa ivoire și servete ivoire
- Numere de masa
- Casuta de dar
- Decor prezidiu format din masa aurie sau masa dreptunghiulara, candelabre și panou cu verdeata
- Panou de Sampanie la primirea invitatilor
- Scena 6 x 4 mp și schela de lumini (fara operator tehnic)
- Parcare cu peste 100 de locuri
- Garderoba
- Casuta mirilor, disponibila pe toata durata evenimentului
- Event planner pe toata durata organizarii evenimentului
- Personal dedicat pentru gestionarea evenimentului și coordonarea furnizorilor

*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.*



Meniu Select

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

Tradițional

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

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

*Nota: Produsele noastre conțin 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.*

95€

/ PERSOANĂ
SĂMBĂTĂ - SEZON

*Prețurile sunt exprimate în
Euro si includ TVA*

12% DISCOUNT

*La prețurile meniurilor pentru zilele de vineri,
duminică, zile de post și extrasezon.*

*Reducerea se aplică la valoarea totală a
meniului de mâncare și băuturi.*

Servicii incluse

- Scaune Chameleon
- Fete de masa ivoire si servete ivoire
- Numere de masa
- Casuta de dar
- Decor prezidiu format din masa aurie sau masa dreptunghiulara, candelabre si panou cu verdeata
- Panou de Sampanie la primirea invitatilor
- Scena 6 x 4 mp si schela de lumini (fara operator tehnic)
- Parcare cu peste 100 de locuri
- Garderoba
- Casuta mirilor, disponibila pe toata durata evenimentului
- Event planner pe toata durata organizarii evenimentului
- Personal dedicat pentru gestionarea evenimentului si coordonarea furnizorilor



Meniu Premium

Pass Around

Iris cu guacamole și creveți
Hummus picant și lipie crocantă
Tartină cu chorizo și Roquefort

Gustare rece

Duo din caracatiță și crevete torpedo, sos sweet chilli
Salată de fenicul și somon fumé
Terrines cu salată de rață și mango
Terină din piept de rață și jeleu de rodie
Crocant din antricot de vită și kataif
Foie gras cu trufe
Pralină de brânză de capră cu merișoare și nucă

Pește

File de sea bass, duo din piure de morcovi și păstârnac,
arancini, vongole, sos de șofran, crevete și icre de Manciuaria

Tradițional

Duo din sarmale tradiționale de porc de mangaliță în foi de viță
de vie și varză, mămăligă, smântână și bacon crocant

Grill

Mușchi de vită cu foie gras, piure aromat cu trufe, sparanghel și
baby carrot, servit cu ciuperci enoki și sos brun

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.*

102€

/ PERSOANĂ
SĂMBĂTĂ - SEZON

*Prețurile sunt exprimate în
Euro si includ TVA*

12% DISCOUNT

La prețurile meniurilor pentru zilele de vineri,
duminică, zile de post și extrasezon.

Reducerea se aplică la valoarea totală a
meniului de mâncare și băuturi.

Servicii incluse

- Scaune Chameleon
- Fete de masa ivoire si servete ivoire
- Numere de masa
- Casuta de dar
- Decor prezidiu format din masa aurie sau masa dreptunghiulara, candelabre si panou cu verdeata
- Panou de Sampanie la primirea invitatilor
- Scena 6 x 4 mp si schela de lumini (fara operator tehnic)
- Parcare cu peste 100 de locuri
- Garderoba
- Casuta mirilor, disponibila pe toata durata evenimentului
- Event planner pe toata durata organizarii evenimentului
- Personal dedicat pentru gestionarea evenimentului si coordonarea furnizorilor



OPEN BAR

Select 35€

/ PERSOANĂ
SĂMBĂTĂ - SEZON

BĂUTURI RĂCORITOARE:

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

CAFEA: Espresso, Cappuccino, Caffè
Latte

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, Hugo, Tequila Sunrise

SELECTIE CEAIURI

PROSECCO

12% DISCOUNT

La prețurile meniurilor pentru zilele de vineri,
duminică, zile de post și extrasezon.

Reducerea se aplică la valoarea totală a
meniuului de mâncare și băuturi.

Premium 40€

/ PERSOANĂ
SĂMBĂTĂ - SEZON

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: Finlandia, Absolut, Skyy

WHISKY: Chivas 12 YO, Johnnie Walker
Black, J&B

GIN: Tanqueray, Beefeater Pink

ROM: Havana Club Especial

TEQUILA: Olmeca Gold

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

SELECTIE CEAIURI

PROSECCO

*Prețurile sunt exprimate
în Euro și includ TVA*

www.reinaeventsnorth.ro

Premium Plus 49€

/ PERSOANĂ
SĂMBĂTĂ - SEZON

BĂUTURI RĂCORITOARE:

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

CAFEA: Espresso, Cappuccino, Caffè
Latte

BERE: Corona, Peroni

VIN

Alb: Crama Tohani - Valahorum

Castel Firmian - Pinot Grigio

Roșu: Crama Tohani - Valahorum Shiraz

Rosé: Castel Firmian - Fildirose

Crama Tohani - Valahorum

LICHIOR: Bailey's, Jägermeister

VERMUT: Martini, Campari

VODKA: Grey Goose, Skyy

WHISKY: Glenfiddich 12 YO, Jack
Daniel's, Johnnie Walker Black

GIN: Tanqueray, Beefeater

ROM: Captain Morgan Black,
Diplomatico

TEQUILA: Tequila Patrón Silver, José
Cuervo Gold

LONG DRINKS: Cuba Libre, Vodka
Cola, Gin Tonic, Campari Orange, Aperol
Spritz, Hugo, Caipiroshka, Tequila
Sunrise, Tom Collins, Mojito, Strawberry
Mojito

SELECTIE CEAIURI

PROSECCO



Cocktail bar (optional)

ALCOHOLIC COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI (vodka, prosecco, suc de lamaie, lichior passoa)

NEGRONI (campari, vermouh, gin)

AMARETTO SOUR (amaretto disaronno, suc de lamaie, sirop de zahar, angostura bitter)

PALOMA (tequila blanco, suc de grepfrut)

WHISKY SOUR (whisky, suc de lamaie, sirop de zahar, angostura bitter)

MARGARITA (tequila, triple sec, fresh lemon)

COSMOPOLITAN (vodka, triple sec, sweet&sour, cranberry juice)

TEQUILA SUNRISE (tequila, orange juice, grenadine)

MOJITO (rom, brown sugar, apa minerala, menta, lime)

DAIQUIRI (rum, lemon juice, sugar syrup)

SEX ON THE BEACH (vodka lichior de piersica, cranberry juice)

PINA COLADA (rum, coconut syrup, pineapple juice)

AMERICANO (campari, red vermouh, apa minerala)

LONG ISLAND (vodka, gin, triple sec, rom, tequila, sweet & sour, cola)

APEROL SPRITZ (aperol, prosecco, apa minerala)

HUGO (prosecco, lichior soc, sirop de soc, apa minerala, menta)

NON – ALCOHOLIC COCKTAILS

GREEN APPLE (lime, sugar syrup, apple juice, crash ice)

CINDERELLA (orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine)

PELICAN (pineapple juice, grapefruit juice, coconut syrup, lime, grenadine)

NADA COLADA (pineapple juice, coconut syrup, cream)

CRANBERRY COOLER (cranberry juice, lime, sugar syrup, lemonade)

SAFE SEX (orange juice, peach juice, grenadine)

VIRGIN MOJITO (menta, lime, sprite, sugar)

SHOTS

Tort de Shoturi

KAMIKAZE (vodka, triple sec, sweet & sour)

B52 (Baileys, Kahlua, triple sec)

RED LINE (Sambuca, vodka, tabasco)

B53 (Kahlua, Sambuca, triple sec)

HEMORRHAGE (lichior piersica, baileys, grenadine)

GODFATHER (whisky, amaretto)

BUBBLE GUM (lichior banane, baileys, blue curacao)



9€
/ PERSOANĂ

*Prețurile sunt exprimate în
Euro și conțin TVA*

Meniu All Inclusive 2026

Valabil pentru zilele de vineri, duminică și zilele de sâmbătă din post din anul 2026



Pass Around

Iris cu guacamole și creveți

Hummus picant și lipie crocantă

Tartină cu chorizo și Roquefort

Gustare rece

Mini tartă cu păstrăv, somon fume și citrice

Baba Ganoush cu rodie și chips de morcov

Crocant din curcan cu sos asiatic

Blinis cu creveți, guacamole și icre de tobiko

Pralină cu brânză de burduf în crustă de merișoare și fistic

Sferă din pulpă de rață conflată și sos de zmeură

Tartar din vită Angus, ou de prepeliță și wasabi

Pește

File de Doradă Regală, acompaniat de orez negru cu edamame și sos de busuioc

Tradițional

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

Grill

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

TORT

Open Bar

BĂUTURI RĂCORITOARE:

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

CAFEA: Espresso, Cappucino, Caffe Latte

SELECTIE CEAIURI

BERE: Heineken

VIN

Alb: Mosia Tohani – Special Reserved, Rasova – Moft

Rosu: Rasova – Moft rosu cupaj

Rose: Rasova – Moft Rose, Mosia Tohani – Special Reserved

LICHIOR: Bailey's, Carolan's

VERMUT: Cinzano, Campari

VODKA: Absolut, Skyy

WHISKEY: Jack Daniels, Jameson Irish

GIN: Gordon's, Beefeater

ROM: Havana Club Anejo 3Yo

TEQUILA: Olmeca Blanco

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

PROSECCO

107€
/ PERSOANĂ

Prețurile sunt exprimate în Euro și includ TVA

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.



Servicii incluse În meniul All inclusive 2026

Vă invităm să descoperiți mai jos serviciile incluse, pe care le punem cu plăcere la dispoziția dumneavoastră, toate incluse în prețul meniului All Inclusive:

- Aranjamente florare
- Meniuri și numere de masă
- Fețe de masă ivoire și șervețele ivoire
- Farfurii suport
- Căsuță de dar
- Candy Cart (fără prăjituri – doar masă suport pentru candy bar)
- Lemonade Bar (pentru perioada primirii invitaților – aproximativ 2 ore)
- Trei variante de mese pentru prezidiu, la alegere
- Pachet decor cununie civilă / religioasă
- Panou de șampanie
- Scenă 6 x 4 mp și schelă de lumini
- Căsuța mirilor, disponibilă pe toată durata evenimentului
- Event planner pe toată durata organizării evenimentului
- Personal dedicat pentru gestionarea evenimentului și coordonarea furnizorilor
- Parcare cu peste 100 de locuri



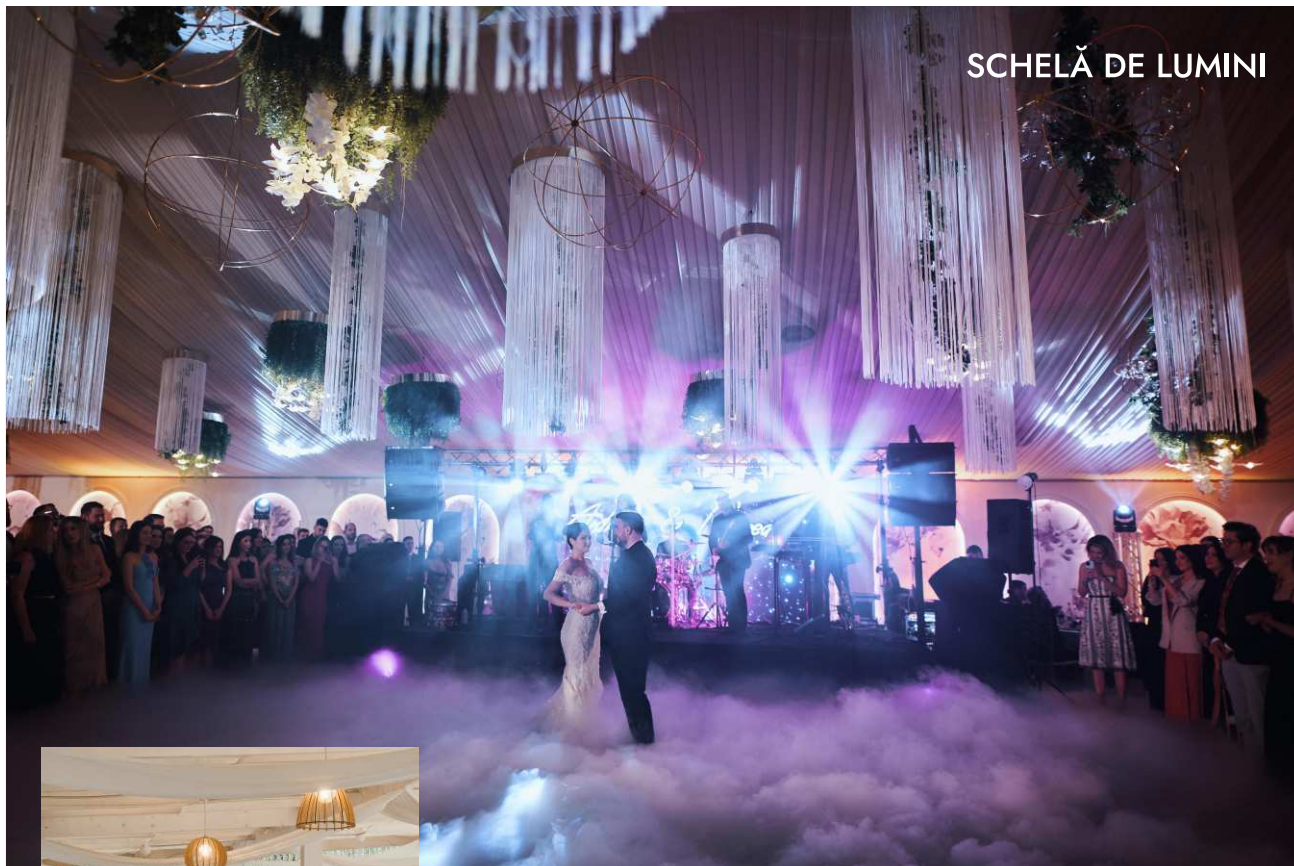
VARIANTE DE MESE PENTRU PREZIDIU



CHAMPAGNE TOWER



LEMONADE BAR



SCHELĂ DE LUMINI



DECOR CUNUNIE



TORT DE SHOTURI



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:

- Scaune Chameleon
- Fete de masa ivoire si servete ivoire
- Numere de masa
- Casuta de dar
- Decor prezidiu format din masa aurie sau masa dreptunghiulara, candelabre si panou cu verdeata
- Panou de Sampanie la primirea invitatilor
- Scena 6 x 4 mp si schela de lumini (fara operator tehnic)
- Parcare cu peste 100 de locuri
- Garderoba
- Casuta mirilor, disponibila pe toata durata evenimentului
- Event planner pe toata durata organizarii evenimentului
- Personal dedicat pentru gestionarea evenimentului si coordonarea furnizorilor



Prezidiu varianta 1

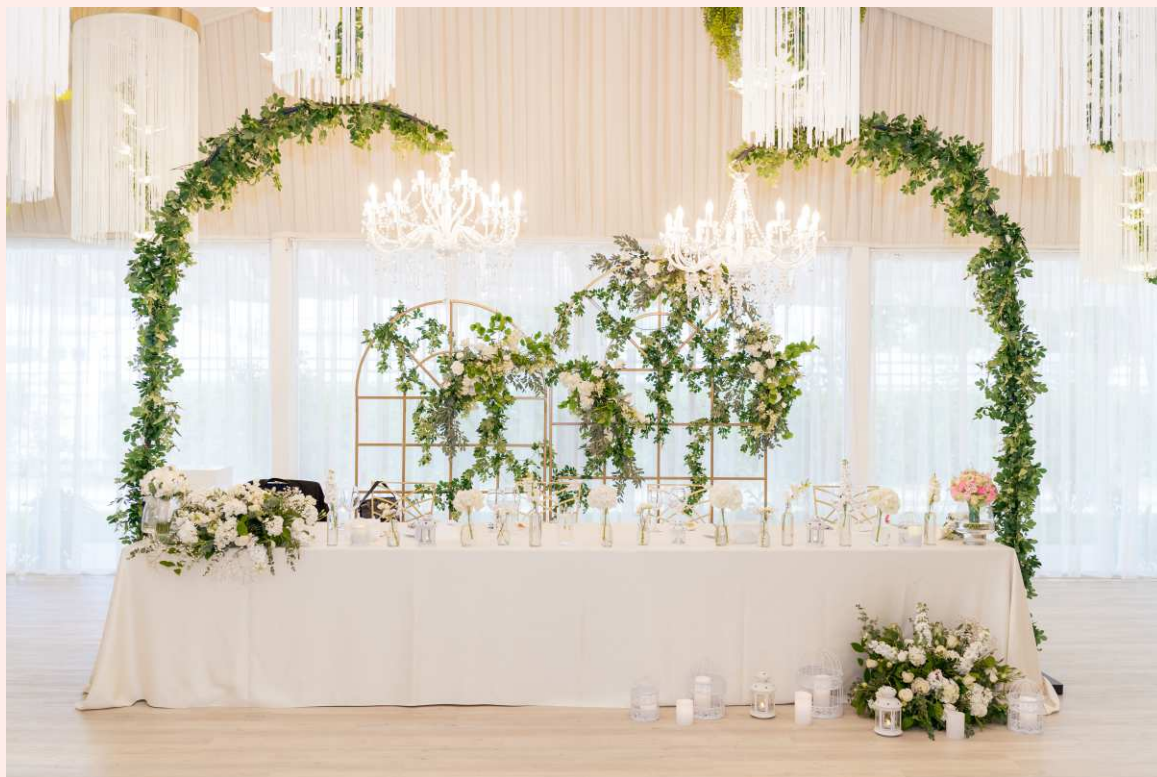
Aranjamentele florale de pe masa nu sunt incluse





Prezidiu varianta 2

Aranjamentele florale de pe masa nu sunt incluse



Prezidiu varianta 3

Aranjamentele florale de pe masa nu sunt incluse



Fete de masa ivoire
Servete ivoire
Scaune Chameleon



Set-up standard inclus

Aranjamentele florale, meniurile si place card-urile, nu sunt incluse.





Panou șampanie

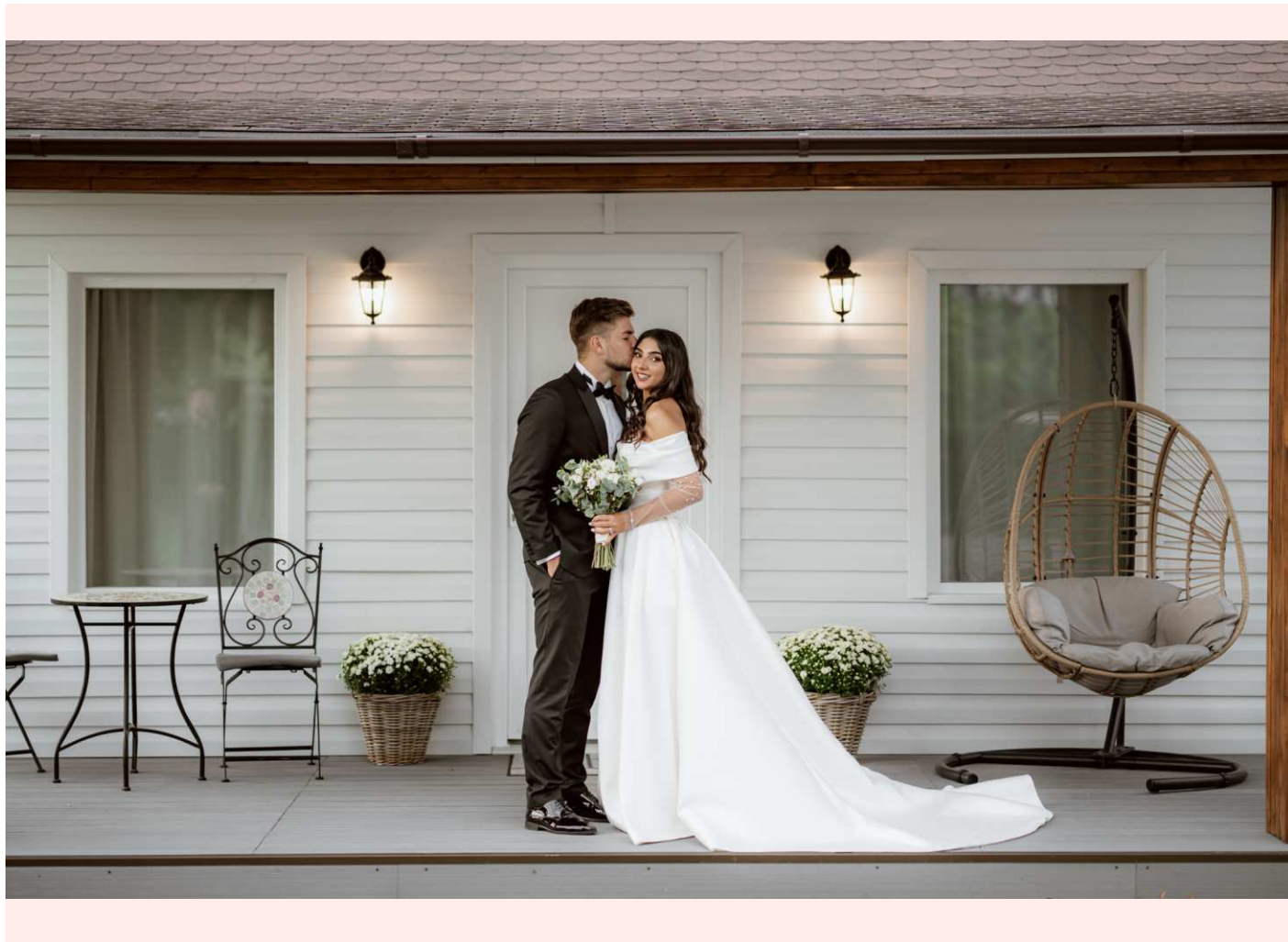


Carusele candy bar sau cheese bar





Căsuța mirilor

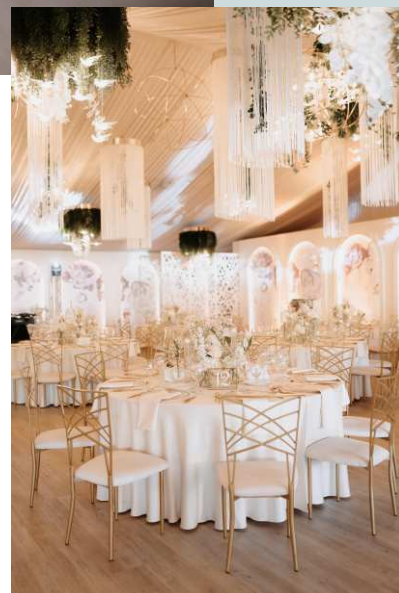




Pășește în lumea rafinată Reina Events North



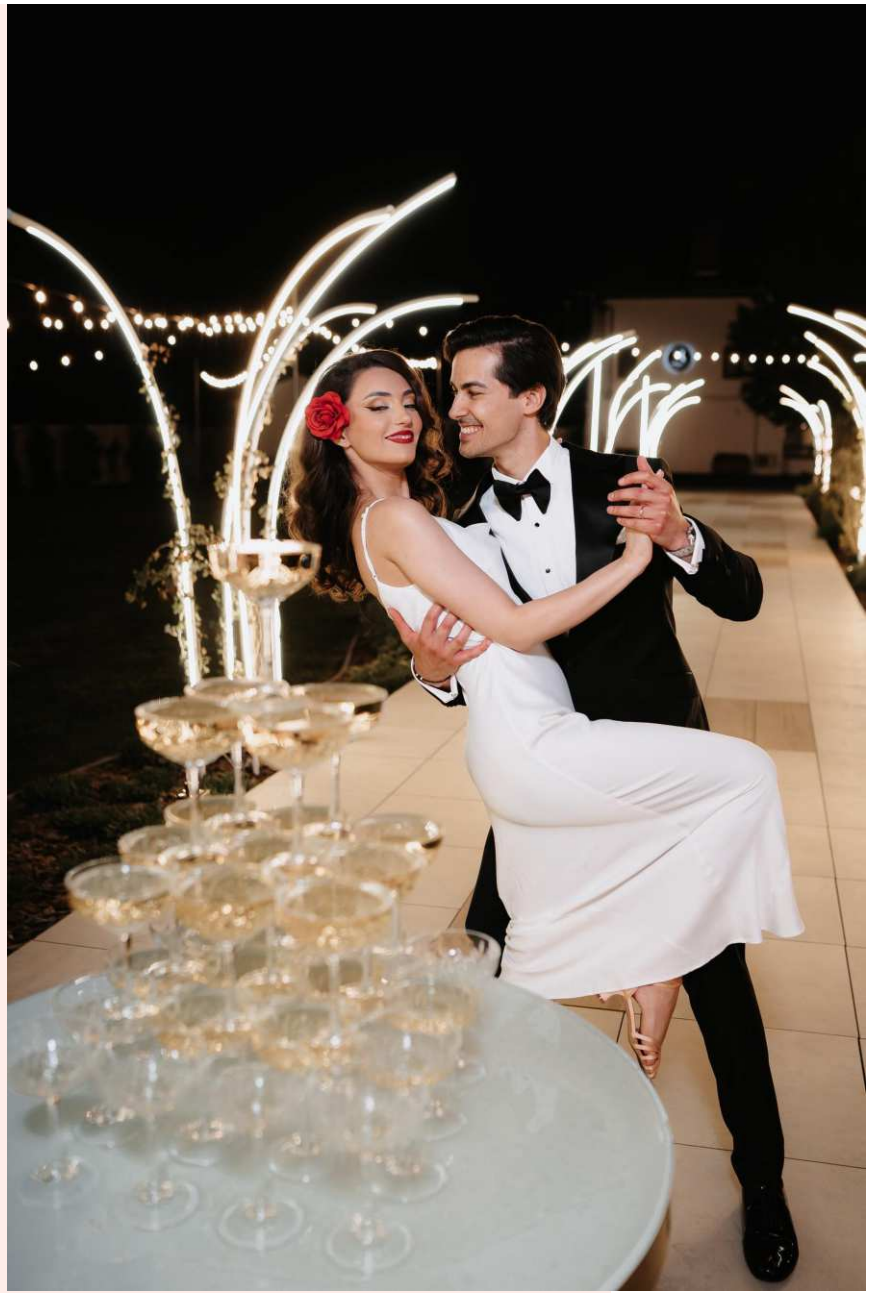






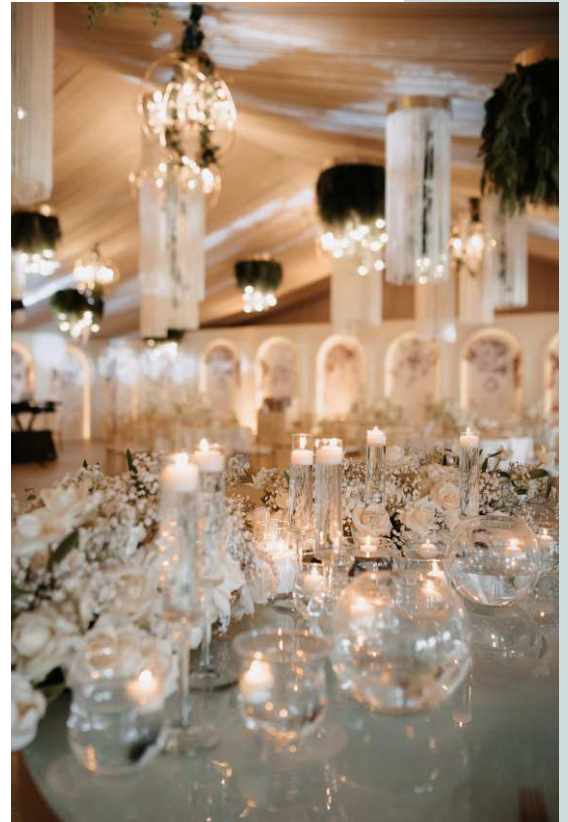
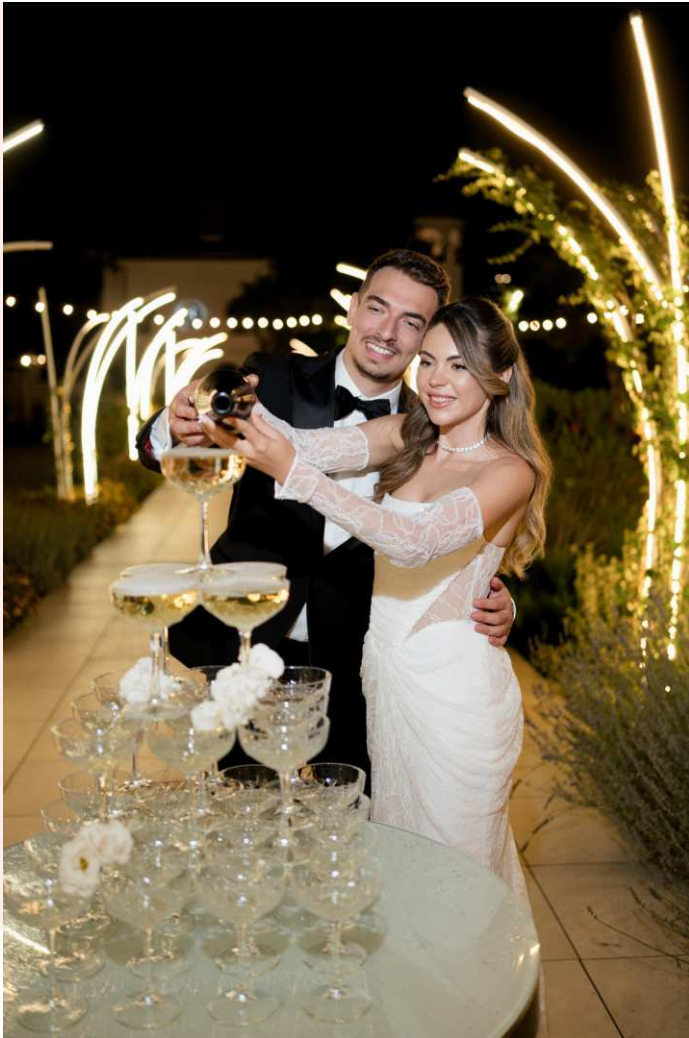






www.reinaeventsnorth.ro















Contacteaza-ne

0720.769.894

irina@reinaevents.ro

Șoseaua București-Ploiești 155

www.reinaeventsnorth.ro