



CORPORATE WORKSHOPS

Paradisul Verde Events

www.paradisulverdeevents.ro

- 4 nivele
- 14 000 km2 teren pe malul lacului
- 7 sali de evenimente
- 2 foyere
- 2 terase
- 3 bucatarii profesionale
- 2000 persoane capacitate
- 26 camere de hotel
- 400 locuri de parcare



#customer experience is the new marketing

COFFEE BREAKS



Coffee break B – 11 euro / pax, fara TVA

Saratele de casa asortate

Mini prajiturele

Fructe proaspete feliate

Limonada cu miere si menta

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

Coffee break C – 13 euro / pax, fara TVA

Mini sandwich cu pui la gratar si ardei copt

Mini sandwich cu somon afumat si tzatziki

Mini sandwich cu hummus si legume la gratar

Limonada cu miere si menta

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

Coffee break A – 10 euro / pax, fara TVA

Mini viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pain aux raisin)

Fructe proaspete feliate

Limonada cu miere si menta

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

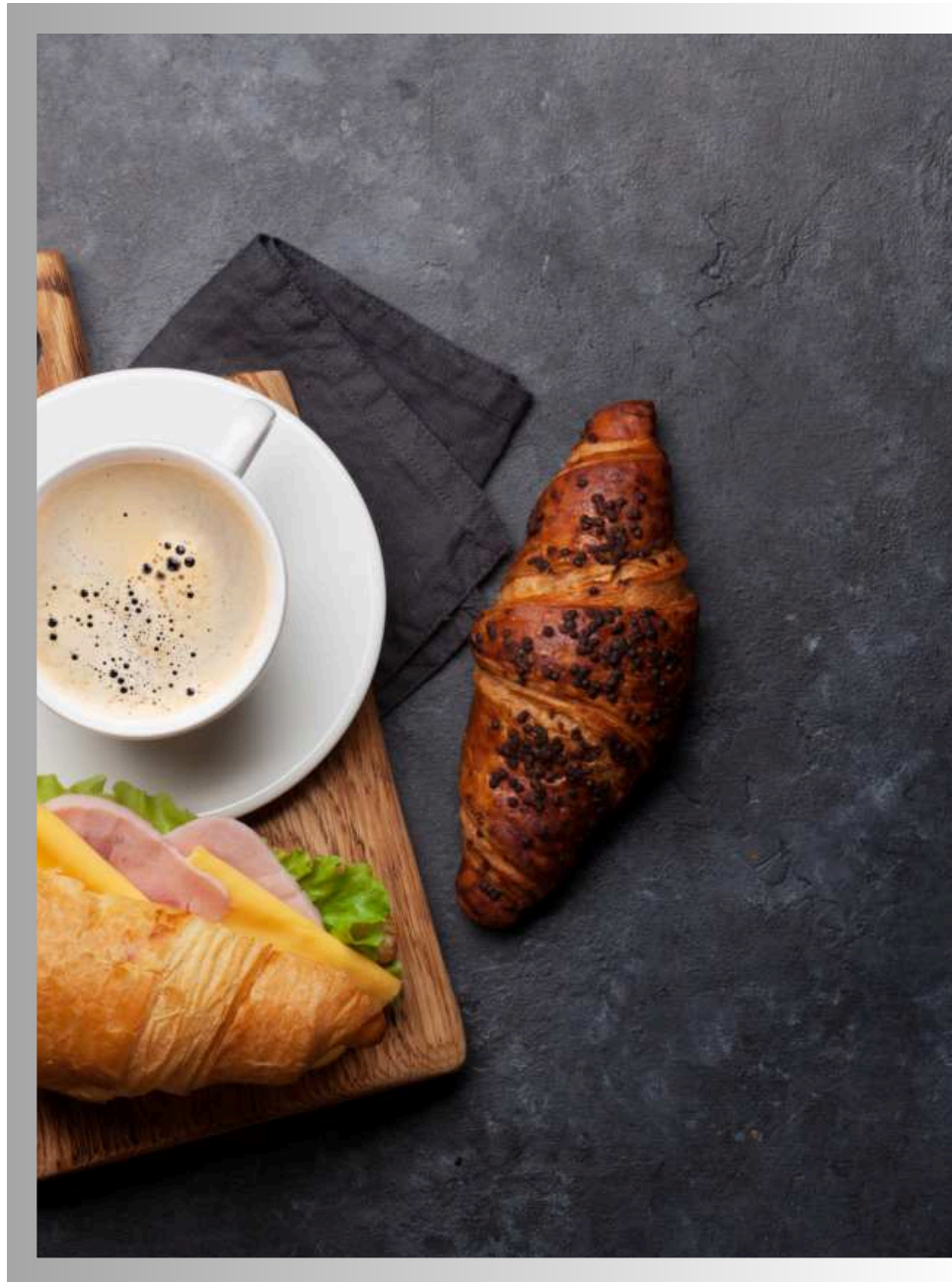
Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

#but first, coffee

COFFEE BREAKS



Coffee break D – 16 euro / pax, fara TVA

Tartine cu rosii uscate la soare, ou de prepelita si crispy prosciutto

Bruschetta cu tapenade de masline negre si verzi

Crackers cu crema de branza si struguri

Mini frigarui cu bocconcini marinat in pesto si rosii cherry

Eclere asortate (zmeura, ciocolata si fistic)

Limonada cu miere si menta

Limonada cu fructe de padure

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

Coffee break E – 18 euro / pax, fara TVA

Quiche cu rosii coapte, busuioc si parmezan

Rulada de omleta cu guacamole si somon marinat

Grisine invelite in prosciutto

Platou de branzeturi fine cu fructe confiate si nuci

Tarta cu branza de capra, mazare si menta

Cannoli cu fistic

Limonada cu miere si menta

Limonada cu fructe de padure

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

#we take our coffee...very seriously

DEJUNURI

Corporate lunch cocktail menu I – 38 euro / pax, fara TVA

Platou italian: grisine cu prosciutto, mozzarella marinata in pesto, masline, anghinare, mortadella, salam, cuburi de gorgonzola, rosii cherry

Tarta cu pere, alune de padure si blue cheese

Crostini cu ciuperci de padure, mascarpone si otet de sherry

Tartine cu pastrav afumat si sos Remoulade cu ridichi

Cupa cu tapeada de masline, ou de prepelita si patrunjel

Crostini Caesar cu prosciutto crocant

Salata Waldorf (pui, mere verzi si telina apio)

Salata cu linte, morcov copt condimentat si feta

*

Frigarui de pui Yakitori

Wrap cu porc slow cooked si avocado

Chiftelute de vita in crusta de susan cu dip oriental

Cartofi Hasselback cu smantana, marar si ceapa murata

Legume la gratar cu balsamico si ierburi

Salata de varza rosie si alba si fasii de morcovi

*

Prajituri asortate

*

Bauturi racoritoare, apa minerala, cafea

Corporate lunch cocktail menu II – 42 euro / pax, fara TVA

Platou tip meze: bulete de labneh, chiftelute cu conopida si feta, salata de morcov copt si tahini, rodie, falafel, ridichi, ceapa verde, castravete, lipie

Tarta Tatin cu sfecla, anason si ceapa coapta

Crostini cu avocado, crema de branza si sweet chilli

Mini frigarui cu creveti in sos aioli si dovleac gratinat

Crostini cu Manchego si chutney de smochine

Vol-au-vent cu beef Bourguignon

Rilette de rata cu reductie de vin Porto si fenicul

Salata de spanac si pere picante cu dressing de nuci si zmeura

Hummus si tabouleh

*

Cuburi de vita cu lemongrass si sos de castravete

Rulouri de curcan cu ficatei in coniac

Mini frigarui de somon cu ananas

Wedges de cartofi si cartofi dulci cu chimen la cuptor

Ratatouille

Mix de frunze cu rosii cherry si parmezan

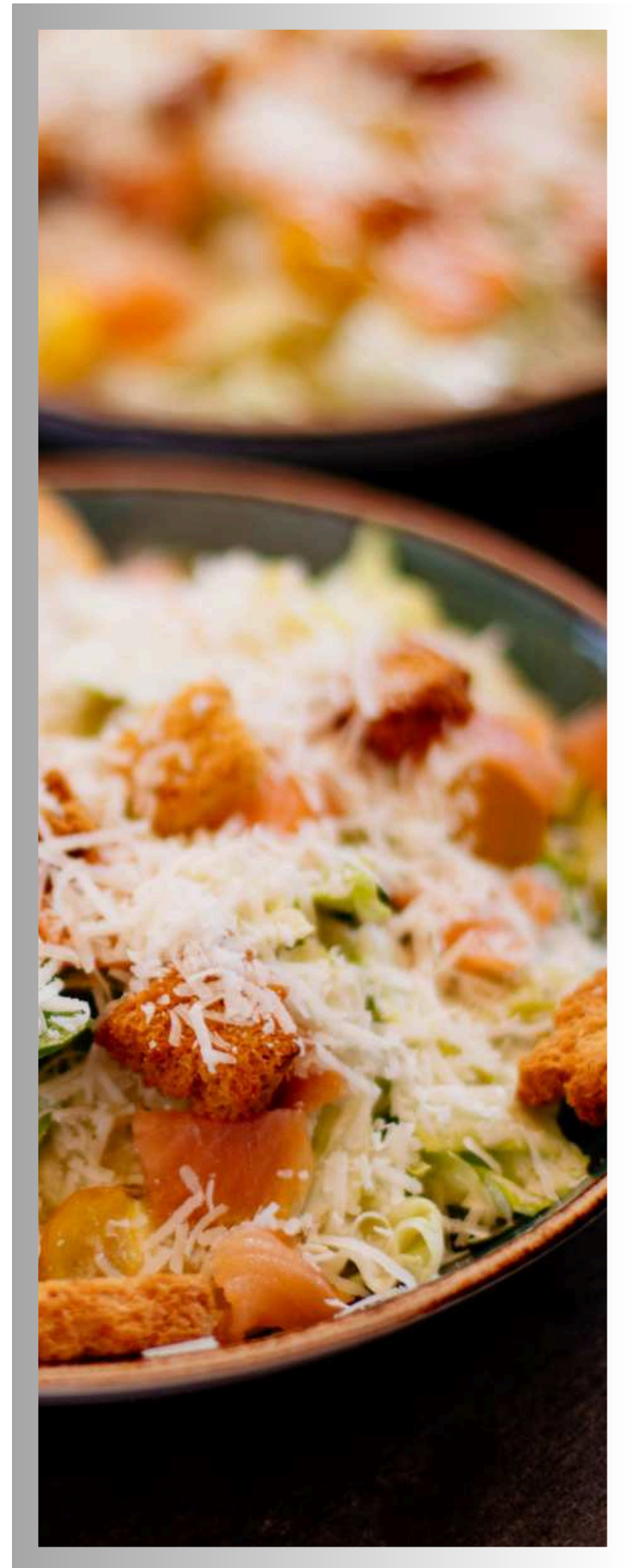
*

Tarte de sezon

*

Bauturi racoritoare, apa minerala, cafea

#fueling up for a productive afternoon



CINE BUFET

Dinner cocktail menu A – 38 euro / persoana, fara TVA

Aperitive reci:

Trufe de branza de capra cu merisoare, nuci si patrunjel

Foitaj cu Camembert si dulceata de gutui

Pere cu rucola invelite in prosciutto

Rulouri de tortilla cu pesto, spanac si rosii uscate la soare

Mini frigarui antipasto (bocconcini, busuioc, ardei copt, salam Italian, anghinare, maslina verde)

Pui in fulgi de cocos cu dip de chilli si lime

Mix de Frunze cu mere, cranberries si feta

Feluri principale:

Chiftelute cu ghimbir si usturoi

Frigarui de porc marinate cu bere si sos de soia

Rulada de pui cu ardei rosu copt

Cartofi wedges cu zeama de lamaie

Fasii de legume trase la tigaie

Salata de varza rosie si alba

Desert:

Mini prajituri asortate

Dinner cocktail menu B – 42 euro / persoana, fara TVA

Aperitive reci:

Crispy toast cu branza de capra, caise, fistic si menta

Rulouri de vinete coapte cu hummus si rosie uscata

Crostini cu roastbeef, crema de branza cu ierburi si coulis de smochine

Andive umplute cu blue cheese, mere si dressing de portocale

Cupe philo cu pui, mozzarella si sos ranch

Blini cu pastrav afumat, crema de hrean si capere

Salata de linte cu castravete, avocado si dressing de rodie

Feluri principale:

Pui cu chilli si lime

Porc slow cooked cu portocala si oregano

Satay de vita cu sos picant de alune

Orez salbatic cu ciupercute de padure

Ratatouille

Salata de frunze cu dressing de miere si lamaie

Desert:

Tarte asortate

Dinner cocktail menu C – 46 euro / persoana, fara TVA

Aperitive reci:

Rata cu glazura de cirese pe pain brioche

Chips de tortilla cu guacamole si crevete

Mini frigarui cu Brie, rucola si pere in reductie de balsamico

Cosulet de prosciutto cu sparanghel si ou de prepelita

Rulouri de somon afumat, avocado si tzatziki

Quinoa cu kale, edamame si dressing de unt de migdale

Feluri principale:

Felii de curcan cu bacon si bourbon

Cuburi de vita Teriyaki cu susan

Frigarui de somon marinat si ananas copt

Haloumi cu panglici de zucchini la gratar cu dressing de lamaie si patrunjel

Cartofi dulci cu usturoi si parmezan

Salata de rucola si baby spanac cu rosii cherry

Desert:

Pavlova

Mousse de ciocolata cu lichior de portocale

#good food, good mood

CINE PLATED

Plated Dinner Menu A – 36 euro / persoana, fara TVA

Salata de pere cu gorgonzola, sfecla rosie, si sos de nuca cu miere

*

Rulada din pulpe de curcan umpluta cu ardei copt, rosii uscate la soare, spanac, branza

Mshalale in crusta de ierburi mediteraneene, broccoli salbatic si sos de unt

*

Ecler cu vanilie si glazura de portocale

Plated Dinner Menu B – 39 euro / persoana, fara TVA

Mini quiche cu branza de capra, mazare si menta servit cu mix de frunze cu dressing de portocale

*

Muschiulet de porc umplut cu ficatei si piept de pui marinat cu lemongrass serviti cu cartofi in coaja si sos Marsala

*

Tarta cu morcov, crema de branza si vanilie bourbon

#goodies for foodies



CINE PLATED



Plated Dinner Menu C – 42 euro / persoana, fara TVA

Salata a la Russe cu somon fume marinat cu marar proaspat si carne de crab cu lime

*

Dorada pe plita cu vinegreta de lamaie cu capere pe pat de orez negru servit cu piure de cartof dulce si ghimbir

*

Tarta cu mere caramelizate servita cu inghetata si sos de ciocolata alba

Plated Dinner Menu D – 45 euro / persoana, fara TVA

Burrata Pugliese cu vinete coapte, mix de rosii cherry si infuzie de ulei de busuioc

*

Piept de rata cu vinegreta de sirop de artar servit cu piure de morcov cu scortisoara si cartof violet

*

Nectarine in sos de vin cu crema de mascarpone cu ciocolata si inghetata de vanilie

#make every meal a celebration

PACHETE DE BAUTURI

Dinner drinks package 1 (open bar max 5 ore) – 14 euro / pax, fara TVA

Vin Domeniul Bogdan – Sauvignon Blanc, Rose si Feteasca Neagra cu Merlor (cupaj)

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

Dinner drinks package 2 (open bar max 5 ore) – 18 euro / pax, fara TVA

Caloian, Crama Oprisor – Pinot Grigio, Rose, Cabernet Sauvignon

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

#working nine to wine



PACHETE DE BAUTURI

Dinner drinks package 3 (open bar max 5 ore) – 22 euro / pax, fara TVA

Whisky Jameson, Vodka Absolut, Martini, Campari

Vin Domeniul Bogdan – Sauvignon Blanc, Rose si Feteasca Neagra cu Merlor (cupaj)

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

Dinner drinks package 4 (open bar max 5 ore) – 25 euro / pax, fara TVA

Gin Whitley Neil Rubarba & Ghimbir, Zmeura, Aloe & Castravete

Whisky Jameson, Vodka Absolut, Martini, Campari

Aperol Spritz, Hugo, Prosecco

Caloian, Crama Oprisor – Pinot Grigio, Rose, Cabernet Sauvignon

Sucuri de fructe Santal (portocale, piersici)

Soft drinks gama Coca Cola

Apa plata si carbogazoasa Dorna

Cafea Movenpick

Selectie de ceaiuri Twinings

#wine not?



FACILITATI PENTRU TEAM BUILDING-URI



Complexul dispune de:

- piscina interioara semiolimpica
- piscina exterioara
- sauna, jacuzzi, piscina de copii
- clase de cardio, spinning, aqua gym, yoga, power pump si pilates
- terenuri de sport
- acces padure
- acces lac petru pescuit
- trasee biciclete

Programe de team building puse la dispozitie prin partenerii nostri:

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| • teatru | • build 4 kids |
| • cook & fun | • coffee to go |
| • chocolate workshop | • cocktail challenge |
| • graffiti team art | • academia de dans |
| • toys in need | • big picture |
| • biciclete pentru toti copiii | • flashmob |

#talent wins games but teamwork wins championships

ETAJUL II



SALA SOLIS

Dimensiune: 365 mp / 25L / 14I / 3.20H

Capacitate teatru: 260 persoane

Capacitate Cabaret: 100 persoane

Capacitate Banquet: 170 persoane

Capacitate cocktail: 250 persoane

Dotari: Sonorizare si Lumini Profesionale,

Ecran LED extrawide 4/2 P2.6, Scena NIVTEC

SALA AURORAE

Dimensiune: 365 mp / 25L / 14I / 3.20H

Capacitate teatru: 260 persoane

Capacitate Cabaret: 100 persoane

Capacitate Banquet: 170 persoane

Capacitate cocktail: 250 persoane

Dotari: Sonorizare si Lumini Profesionale,

Ecran LED extrawide 4/2 P2.6, Scena NIVTEC

ETAJUL I

SALA ARBORIA

Dimensiune: 1000 mp / 50L / 20I / 5.80H

Capacitate teatru: 1000 persoane

Capacitate Cabaret: 300 persoane

Capacitate Banquet: 520 persoane

Capacitate cocktail: 1200 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini Profesionale
FOS HYBRID,

4 Ecrane LED extrawide 4/2 P2.6, Scena FENIX

Facilitati: acces la foyer welcome 300 mp cu garderobe si
foyer lac de 715 mp, terasa la lac de 315 mp



SALA ARBORIA SE COMPARTIMENTEAZA PRIN PERETE AMOVIBIL IN:

SALA ARBORIA I

Dimensiune: 500 mp / 25L / 20I / 5.80H

Capacitate teatru: 360 persoane

Capacitate Cabaret: 150 persoane

Capacitate Banquet: 260 persoane

Capacitate cocktail: 400 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini Profesionale FOS HYBRID,
2 Ecrane LED extrawide 4/2 P2.6, Scena FENIX

SALA ARBORIA II

Dimensiune: 500 mp / 25L / 20I / 5.80H

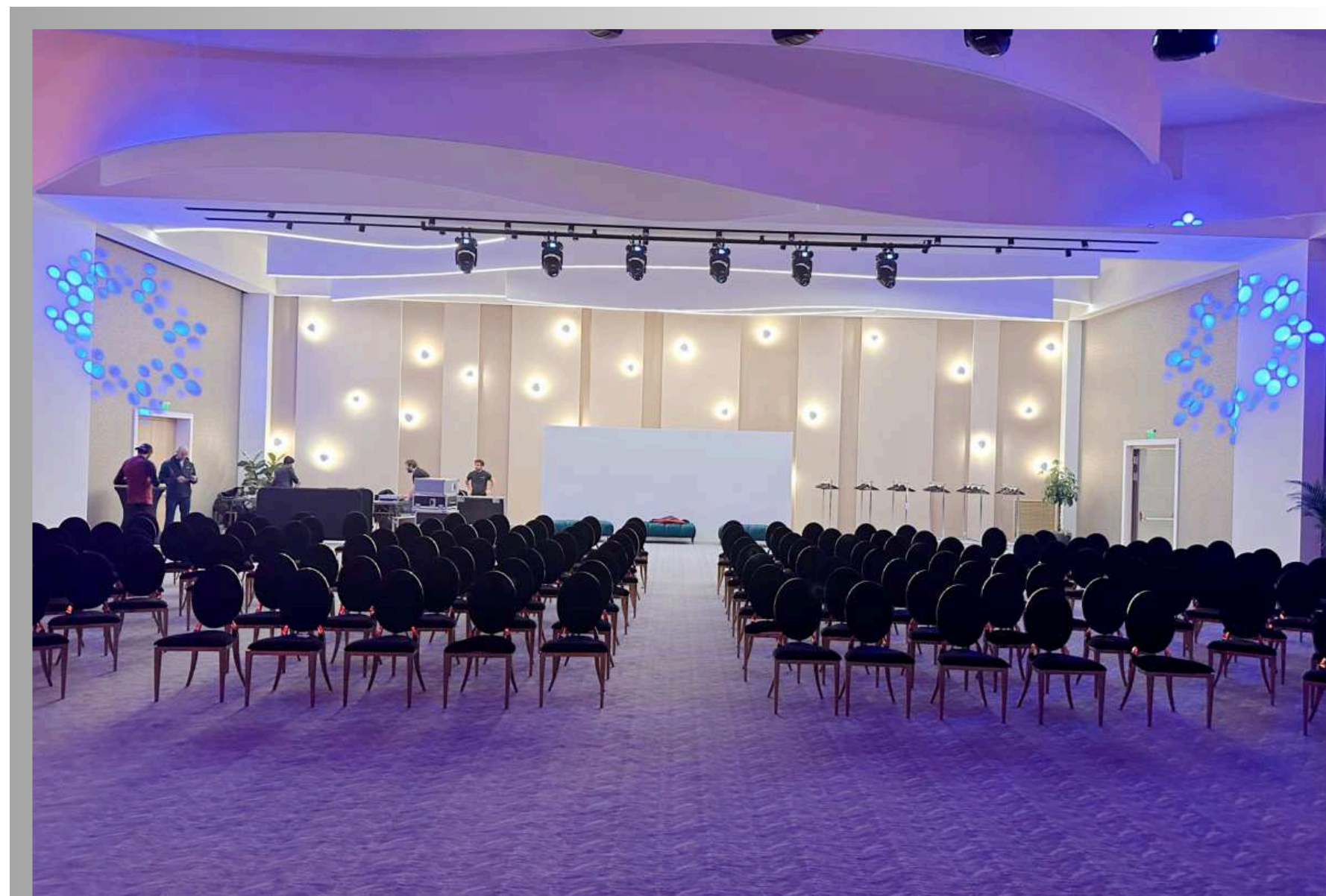
Capacitate teatru: 360 persoane

Capacitate Cabaret: 150 persoane

Capacitate Banquet: 260 persoane

Capacitate cocktail: 400 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini Profesionale FOS HYBRID,
2 Ecrane LED extrawide 4/2 P2.6, Scena FENIX



PARTER

SALA FLORENS

Dimensiune: 482 mp / 27L / 20I / 4.20H

Capacitate Cabaret: 150 persoane

Capacitate Banquet: 220 persoane

Capacitate cocktail: 300 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini

Profesionale FOS HYBRID,

Ecran LED UHD extrawide 4/2 P2.6, Scena FENIX

SALA ROSA CELESTE

Dimensiune: 482 mp / 27L / 20I / 4.20H

Capacitate Cabaret: 150 persoane

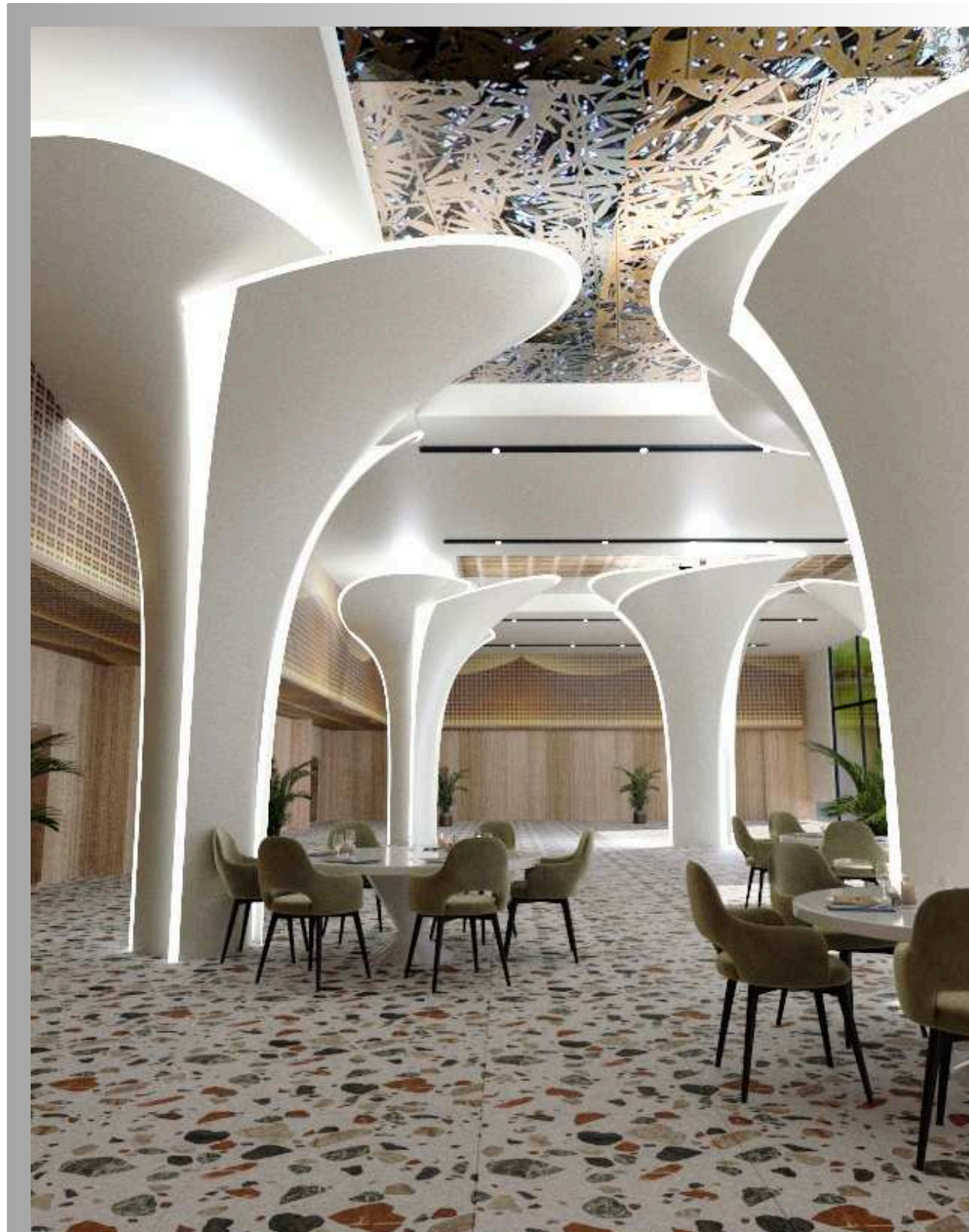
Capacitate Banquet: 220 persoane

Capacitate cocktail: 300 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini

Profesionale FOS HYBRID,

Ecran LED UHD extrawide 4/2 P2.6, Scena FENIX



CONECTEAZA-TE CU NOI

Serviciile pentru personal nu sunt incluse in pret.
Acestea sunt 5% din valoarea food & bar si sunt facturabile.

 www.paradisulverdeevents.ro
 events@paradisulverdeevents.ro
 0756 986 986

#keep in touch



Paradisul Verde

