



weddings

PARADISUL VERDE EVENTS ESTATE

Cream momente unice,
irepetabile, memorabile.
Și credem că momentele
exceptionale merita un
spațiu exceptional



În Corbeanca, pe un teren de 14.000 mp, Paradisul Verde Events își desfășoară eleganța impunătoare, îmbinând arhitectura modernă cu farmecul unui peisaj natural de excepție. Amplasat pe malul lacului și înconjurat de pădure, acest complex oferă un cadru aparte, unde liniile curate ale designului se împletesc armonios cu frumusețea naturii.



Săli adaptabile, cu capacități între 40 și 1200 de persoane, pentru nunți de orice dimensiune

O **echipa** gata să răspundă nevoilor tale și pregătită pentru a face nunta ta un moment unic

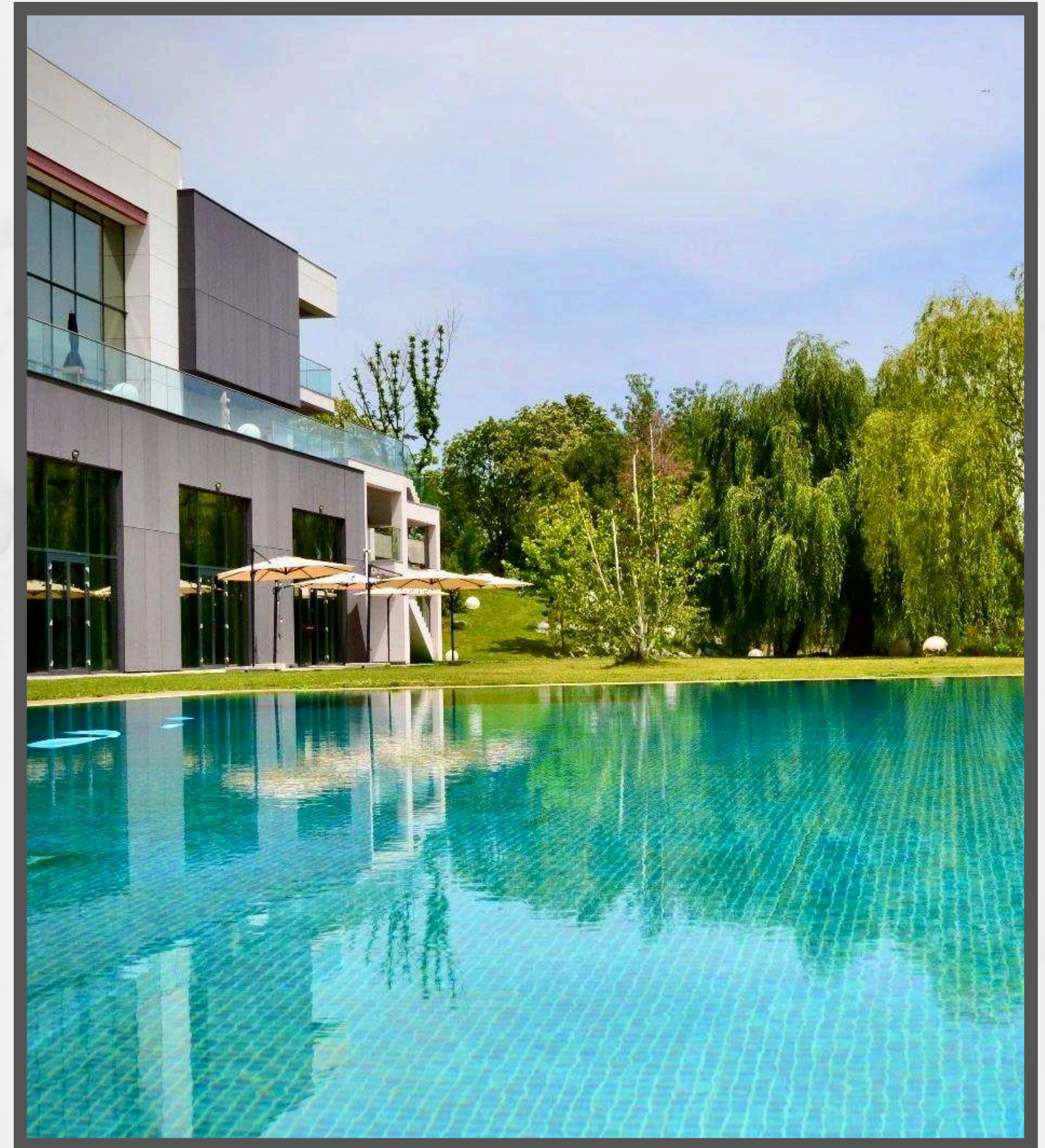
Piscină exterioară și **peluze** cu deschidere la lac, oferind un cadru natural de excepție, ideal pentru ceremonii religioase și civile în aer liber

Meniu diversificat și personalizat, adaptat perfect nevoilor și preferințelor tale pregătit într-una din cele 3 **bucatarii** profesionale

Dotări tehnice de ultimă generație, inclusiv sonorizare profesională și lumini de spectacol

Parcare spațioasă, cu 400 de locuri disponibile pentru confortul invitaților tăi

Cameră gratuită pentru miri și posibilități de cazare pentru invitați în zona apropiată.



ETAJUL I

SALA ARBORIA

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

Capacitate Banquet: 520 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:

SALILE ARBORIA I & II

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

Capacitate Banquet: 260 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini

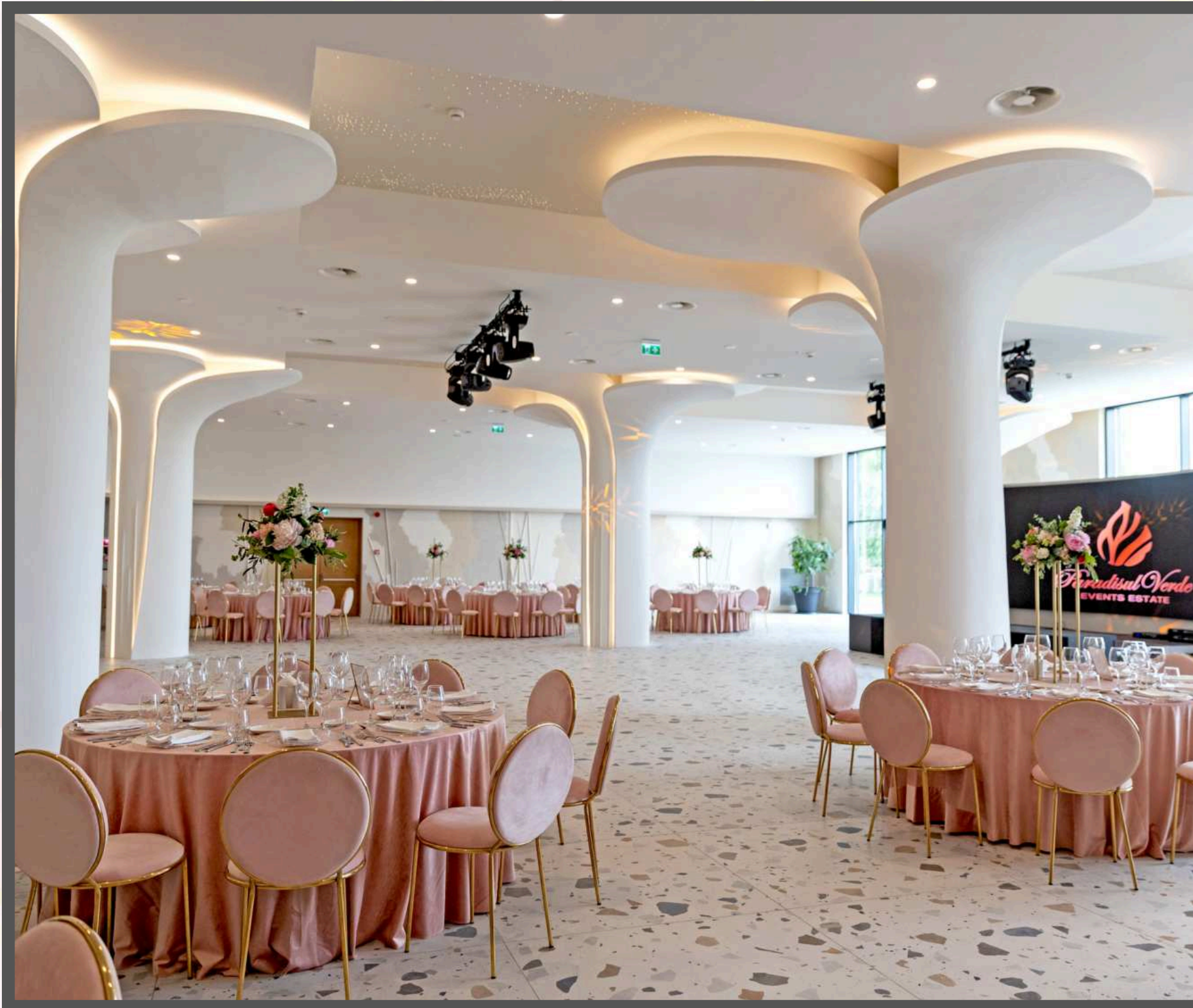
Profesionale FOS HYBRID,

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

Facilitati: acces la foyer welcome 150 mp cu garderobe
si foyer lac de 357 mp, terasa la lac de 315 mp



PARTER



SALA FLORENS

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

Capacitate Banquet: 220 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini
Profesionale FOS HYBRID,

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

Facilitati: foyer cu bar, peluza cu iesire la lac amenajata
cu mobilier de lounge si bar exterior

SALA ROSA CELESTE

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

Capacitate Banquet: 220 persoane

Dotari: Sonorizare DANLEY SOUND si Lumini
Profesionale FOS HYBRID,

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

Facilitati: foyer cu bar, peluza cu iesire la lac amenajata
cu mobilier de lounge si bar exterior

ETAJUL II

SALA SOLIS

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

Capacitate Banquet: 170 persoane

Dotari: Sonorizare si Lumini Profesionale,

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

Facilitati: foyer cu bar , perete de sticla cu priveliste
catre lac si padure

SALA AURORAE

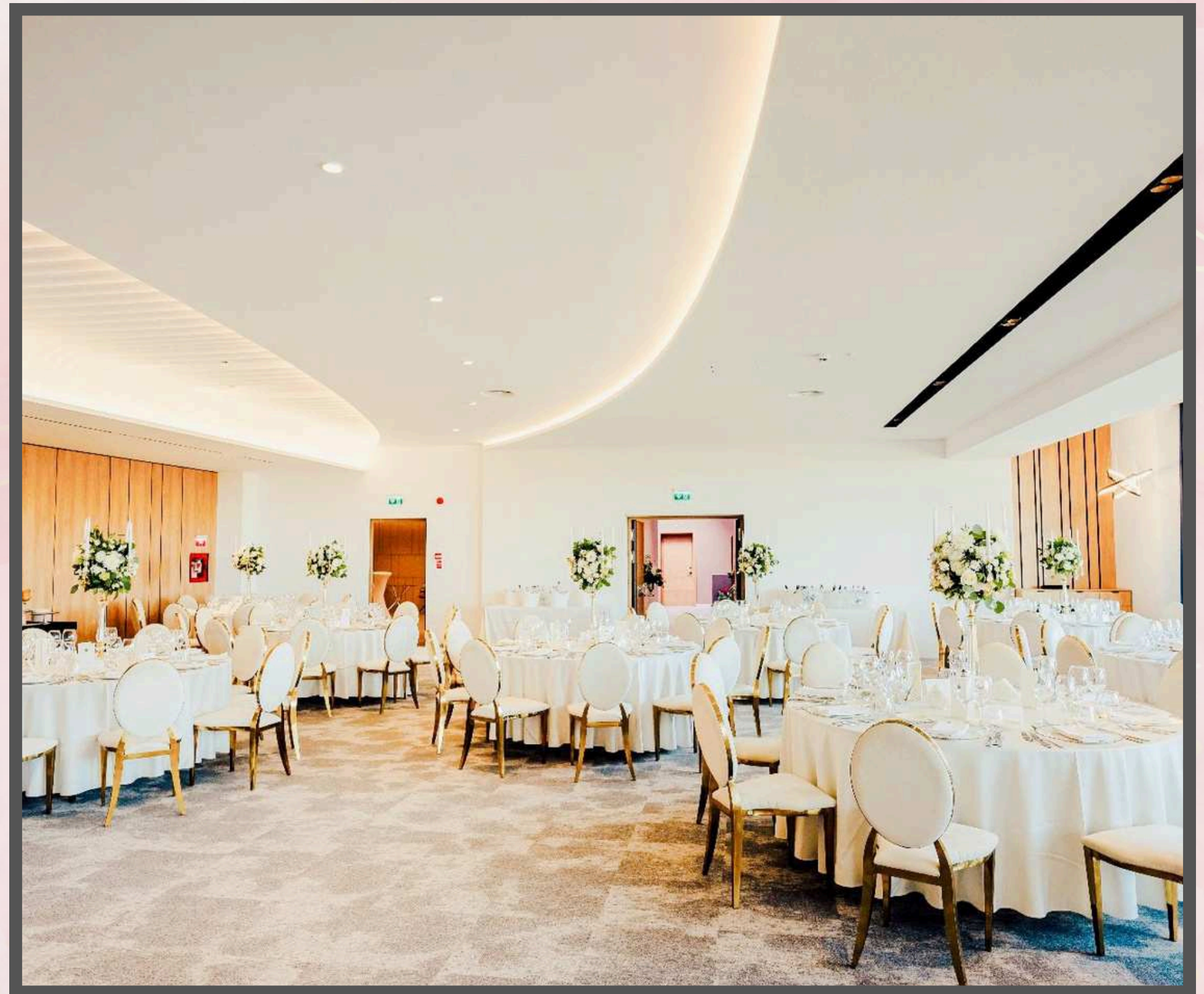
Dimensiune: 365 mp / 25L / 14l / 3.20H

Capacitate Banquet: 170 persoane

Dotari: Sonorizare si Lumini Profesionale,

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

Facilitati: foyer cu bar , perete de sticla cu priveliste
catre lac si padure



MENIU PLATED I

110 EURO / PERSOANA

Parfait de ficat cu dulceață de ceapă

Terină de cașcaval și fructe confiate

Blini cu hrișcă cu mousse de somon și ou de prepelita

Noisette de brânzeturi în fulgi crocanți

Tarta cu pui și legume în mantie de fistic

Camembert cu dip de smochine și biscuite sărat

Tacos cu mousse de ton și legume fresh

Ruladă din file de porc cu roșii uscate și edamame în crustă de pancetta

File de dorada pe pat de risotto cu ciuperci, piure de mazăre și sos olandez

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăliguță, ardei iute și smântână

Piept de pui marinat la grătar și tournedo din mușchiuleț de porc servite cu sos Marsala, cartofi gratinați și legume la grătar

Salată de castraveți verzi cu mărar





MENIU PLATED II

120 EURO / PERSOANA

Rulou de pui cu fructe în crustă de bacon crocant

Tartina cu cremă fină de păstrăv și perle de lămâie

Guacamole și ou de prepeliță în crustă de susan

Terina de vită cu chorizo în mantie de verdețuri și muștar Dijone

Tarta cu mousse de blue cheese cu pèrre și alune de padure

Blini cu cremă de brânză Camembert și dulceață de smochine

Cannoli de tortilla cu hummus și muguri de pin

Salată de fenicul cu măr verde și vinegretă de cidru

Biban de mare cu ratatouille de legume și orez sălbatic servite cu sos cremos de lime și piure de cartofi dulci

Sărmăluțe în foi de viță și varză cu mămliguță bacon, ardei iute și smântână

Involtini de pui și carne de mangană marinată și gătită lent servite cu sos demi glacé, cartofi copți cu rozmarin și sote de fasole verde

Mix de salate verzi cu castraveți și dressing de lămâie

*Pretul include inchirierea spatiului, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de vineri si duminica se acorda un discount de 10%*



MENIU PLATED III

130 EURO / PERSOANA

Parfait de gâsca cu dulceata si perle de ceapa rosie
Ruladă din mușchiuleț de porc cu prune uscate
Hummus de sfeclă roșie pe chips de cartof dulce
Canapé cu trio mousse de brânzeturi și struguri
Gravlax cu spumă de brânză feta și caviar de lămâie
Coșulețe din foi de orez umplute cu salată de couscous cu avocado și pui
crocant
Terină de curcan cu legume în mantie de pancetta
Roastbeef cu sos bearnaise și gălbenuș de ou confiat
Tournedo de somon cu legume si sparanghel sotat in unt, servite cu sos
lemon butter si coulis de sfeclă roșie
Sărmăluțe în foi de vița cu bacon ,ardei iute, mămăliguță și smântână
Piept de curcan și antricot de vită gătite sous vide cu sos de rodie, ciuperci
sote și baby carrots
Salată rucola cu roșii cherry, parmezan și reducție de balsamic

*Pretul include inchirierea spatiului, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de vineri si duminica se acorda un discount de 10%*

MENIU PLATED IV

140 EURO / PERSOANA

Crocheta de Camembert în panko umplută cu cremă de parmezan și trufe

Tataki de ton roșu cu guacamole și cruton de castravete

Mini tartă cu pui, ciuperci și sos fromage

Mousse de spanac cu cremă de brânză și șuncă de Praga

Crostini de focaccia cu icre de știucă

Ruladă de porc în crustă de alune de pădure

Salată de caracatiță cu citrice și rucola

Canapé cu Roquefort ,struguri și miez de nucă crocant

Halibut pe plită și calamar umplut cu orez basmati și roșii uscate serviți cu legume la abur și reducere de sirop de arțar cu muștar Dijone

Sărmăluțe de curcan în foi de viță și varză servite cu mămăliguță , bacon , smântână și ardei iute

Salimboca de curcan și confit de obrăjori de porc servite cu piure cremos cu trufe și sos de vin Porto

Salată de valeriană cu baby spanac si semințe de in





MENIU PLATED V

145 EURO / PERSOANA

Terină de iepure și coulis de fructe de pădure
Raffaello de brânzeturi cu fulgi din legume
Rulou de sea bass în mantie de morcov și șofran
Canapé cu Vitello tonnato
Mousse de feta cu physalis și mantie de prosciutto
Ruladă de pui cu ficăței și sos de vișine
Cannoli cu icre de crap și caviar de lămâie
Tapenada de măslină cu ou de prepeliță și chives

File de sole la cuptor și ruladă de fructe de mare servite cu risotto cu hribi,
piure de țelină și sos de muștar cu miere de salcâm

Sărmăluțe de rața și curcan în foi de viță îmbrăcate în bacon pe chips de
mămăligă servite cu smântână și ardei iute

Piept de rața și mușchi de vită în crustă de prosciutto crudo serviți cu
sparanghel și tartă de cartofi cu trufe, sos de cafea
Salată iceberg cu sos Cezar

*Pretul include inchirierea spatiului, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de vineri si duminica se acorda un discount de 10%*

MENIU FINE DINING

180 EURO / PERSOANA

Vitello tonatto

Vitel frantuzesc, emulsie de ton din golful Biscaya, fructe de capere, mustar murat Edmond Fallot si frunze de mustar salbatic

*

Scoici Saint Jacques

Servite cu bisque de homar si spuma de sampanie cu trufe

*

Ravioli cu ricotta si portocala

*

Halibut cu brocoli romanesc, piure de cartof dulce, piure de sfecla si crispy de praz

*

Sorbetto de fructe de padure cu vermouth roso

*

Tournedos Rossini servit cu musseline de telina, piure de sfecla si ciuperci Shimeji

*



PARADISUL VERDE EVENTS

*Pretul include inchirierea spatiului, meniul si pachetul standard de bauturi.
Pretul nu include TVA. Pentru zilele de vineri si duminica se acorda un discount de 10%*



PACHET DE BAUTURI INCLUS IN MENIU

OPEN BAR PENTRU 10 ORE*

Whisky Jameson
Vodka Absolut
Gin Beefeater
Martini
Campari

Vin Sauvignon Blanc Organic, Domeniul Bogdan
Vin Rose Organic, Domeniul Bogdan
Vin Feteasca Neagra si Merlot Organic, Domeniul Bogdan
Bere Ursus
Bere Ursus fara alcool

Sucuri de fructe Santal (mere, portocale, piersici)
Soft drinks Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up
Apa minerala si plata Aqua Carpatica
Cafea Julius Meinl
Selectie de ceaiuri Julius Meinl

BONUS - Primire cu prosecco

**Dupa finalizarea numarului de ore stabilite de eveniment se vor factura 10 euro / persoana / ora suplimentara, fara TVA*



SERVICII INCLUSE

Set-up de masa cu fete de masa si servete de damasc ivoire, scaune premium de catifea Washington sau Chameleon, vesela, pahare, tacamuri

Numere de masa si lista cu asezarea invitatilor

Personal de servire - 1 ospatar la 20 invitati

Mese de cocktail in lobby sau pe terasa

Covor rosu la intrare

Parcare in limita a 100 locuri

Garderoba

Degustarea meniului

Coordonator pe toata durata evenimentului

Camera pentru miri

**Dupa finalizarea numarului de ore stabilite de eveniment se vor factura 10 euro / persoana / ora suplimentara, fara TVA*

BAUTURI PREMIUM

Upgrade bauturi spirtoase:

Whisky Single Malt Glenlivet 12 Y - 3 euro / persoana

Whisky Blended Scotch Chivas Regal 15 Y - 4 euro / persoana

Vodka Beluga Noble - 5 euro / persoana

Pachet Rom Havana Club 3 Y si Tequila Olmeca Blanco - 5 euro / persoana

Upgrade vin:

Tectonic, Crama Girboiu - Sauvignon Blanc & Chardonnay, Rose, Cabernet & Syrah - 4 euro / persoana

1000 Chipuri - Sauvignon Blanc, Rose, Merlot - 8 euro / persoana

Nocturne, Crama Purcari - Sauvignon Blanc, Rose, Rara Neagra - 8 euro / persoana

Preturile nu includ TVA





COCKTAIL BAR

Whitley Neil Gin Bar - 8 euro / persoana
Rubarba & Ghimbir
Zmeura
Gutuie
Aloe & Castravete

Serena Prosecco Cocktail Bar - 7 euro / persoana
Amalfi Fizz
Aperol Spritz
Hugo
Bellini
Pineapple Spritzer
Prosecco Margaritas

Preturile nu includ TVA

OPTIUNI GURMAND

Welcome canapee - 4 sortimente - 5 euro / persoana

Carving station - Muschi de vita servit cu unt de usturoi afumat
- 8 euro / persoana

Carving station - Piept de rata servit cu sos de prune
Chardonnay - 8 euro / persoana

Purcelus la protap, mamaliguta, muraturi, sosuri - 500 euro /
piesa

Berbecut la protap , mamaliguta, muraturi, sosuri - 700 euro /
piesa

Statie paste - 8 euro / persoana

Statie fructe de mare / peste - 15 euro / persoana

Statie burgeri - 12 euro / persoana

Preturile nu includ TVA



OPTIUNI GURMAND

Bufet de branzeturi fine - 5 tipuri, nuci, fructe uscate,
crackers - 6 euro / persoana

Candy bar - de la 6 euro / persoana

Tortul Miresei - 4 euro / persoana

Gelato bar - 6 euro / persoana

Bufet de fructe - 3 euro / persoana

Bar de limonada, clasica, capsune / piersici, menta / ghimbir
- 5 euro / persoana

Tortul Mirelui (shot-uri) - de la 370 euro

Preturile nu includ TVA



MENIURI SPECIALE

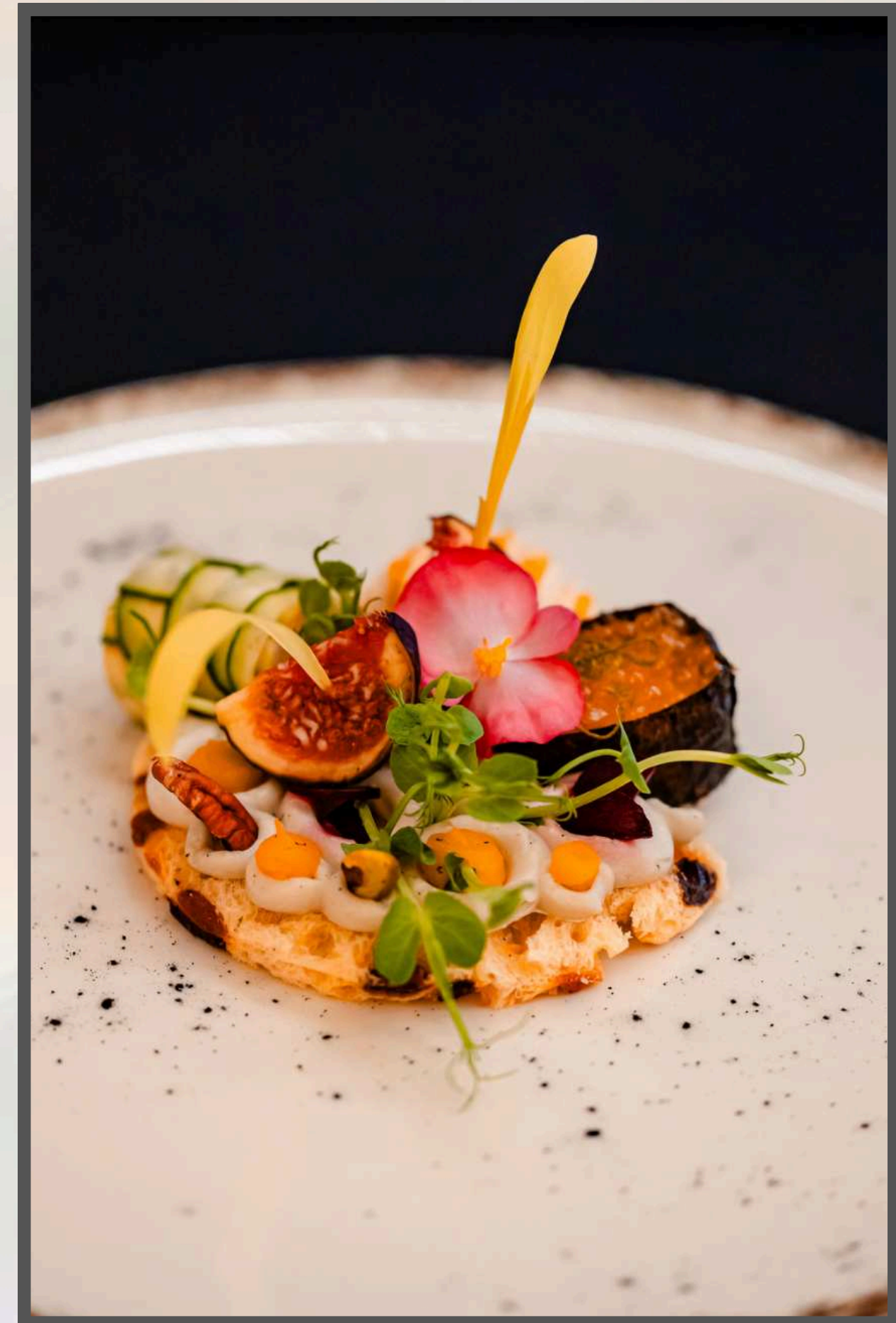
MENIURI VEGETARIENE / VEGANE – acelasi buget ca meniul standard

MENIURI STAFF – 50% din meniul invitatilor – fara bauturi alcoolice

MENIURI COPII (aperitiv + fel principal + racoritoare) – 30 euro / persoana

MENIURI ADOLESCENTI (jumatati de portie din meniul standard, fara alcool) – 40% din meniul standard

COPIII SUB 2 ANI - nu necesita meniu



SERVICII CUNUNIE CIVILA SAU RELIGIOASA



Pachet cununie civila / religioasa - 600 euro

inchiriere spatiu ceremonie
arcada (fara decoratiuni florale)
40 scaune
covor alb
prosecco la sfarsitul ceremoniei

Preturile nu includ TVA

SCENOTEHNICA

PARADISUL VERDE EVENTS



Pachet Standard - 500 euro
Sonorizare Profesionala
Lumini Profesionale
Ecran LED Professional
Scena Profesionala FENIX STAGE

Pachet Premium - 900 euro
Sonorizare Profesional
Lumini Profesionale
Ecran LED Professional
Scena Profesionala FENIX STAGE
Microfoane Wireless SHURE
DJ
Lumini Arhitecturale

Preturile nu includ TVA

SERVICII ADITIONALE

Scaun Premium (diverse culori) - de la 4 euro / persoana

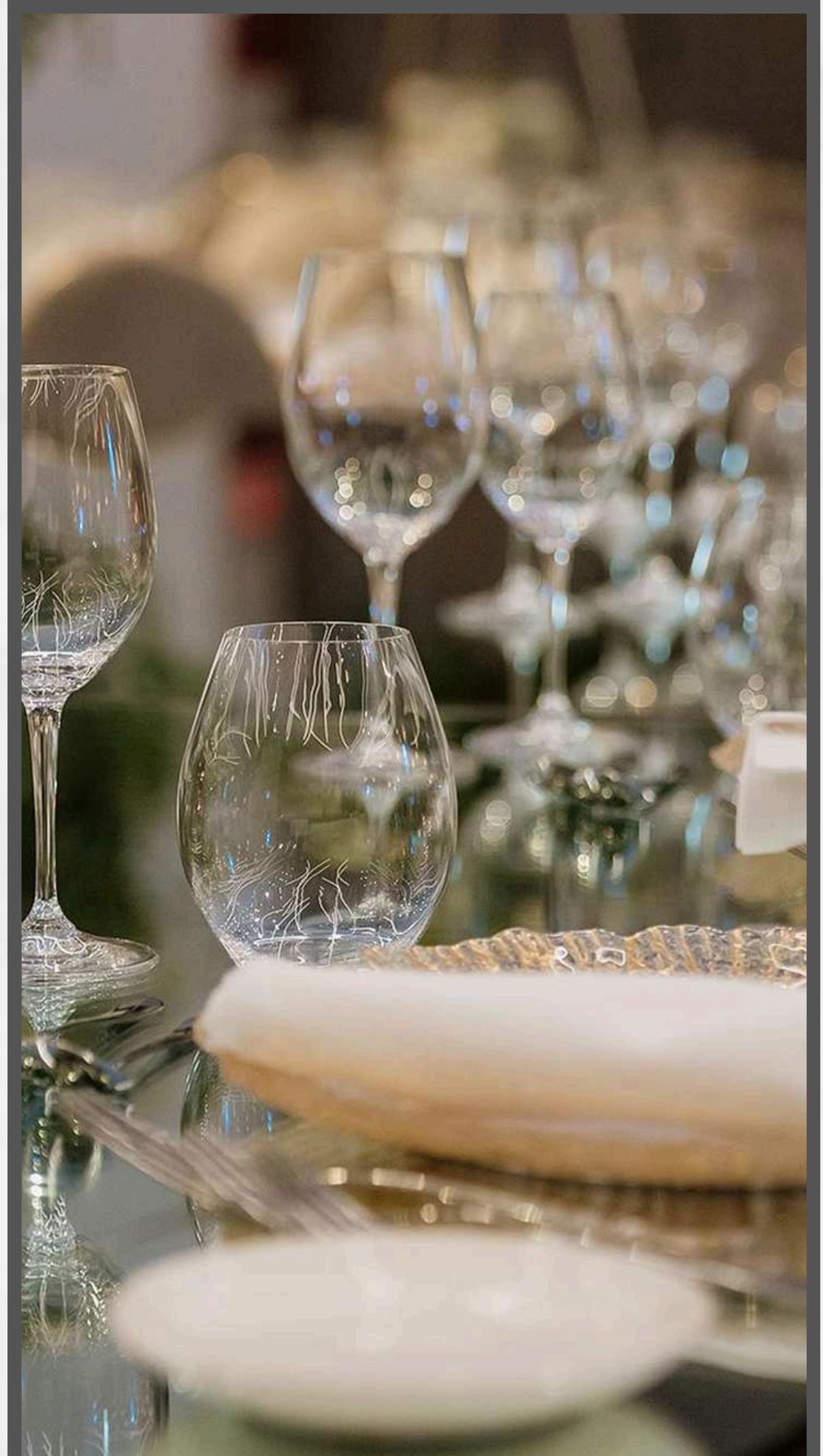
Fata de masa Premium (diverse culori) - de la 16 euro /
bucata

Servet Premium - de la 1.5 euro / bucata

Farfurie suport - de la 2 euro / bucata

Animatori, Hostess, Valet Parking - la cerere

Preturile nu includ TVA



SERVICII ADITIONALE

Vintage Mirror Photo Booth

Pachet pentru 6 ore* - 350 euro

Pachet pentru 8 ore* - 450 euro

*include panou foto, guestbook, accesorii funny, print-uri nelimitate cu magneti, personal dedicat

Video Booth cu platforma rotativa

Pachet pentru 4 ore* - 350 euro

Pachet pentru 8 ore* - 500 euro

*include recuzita, personalizare grafica, fundal muzical, editare video slow mo & boomerang, numar nelimitat de video, operator dedicat

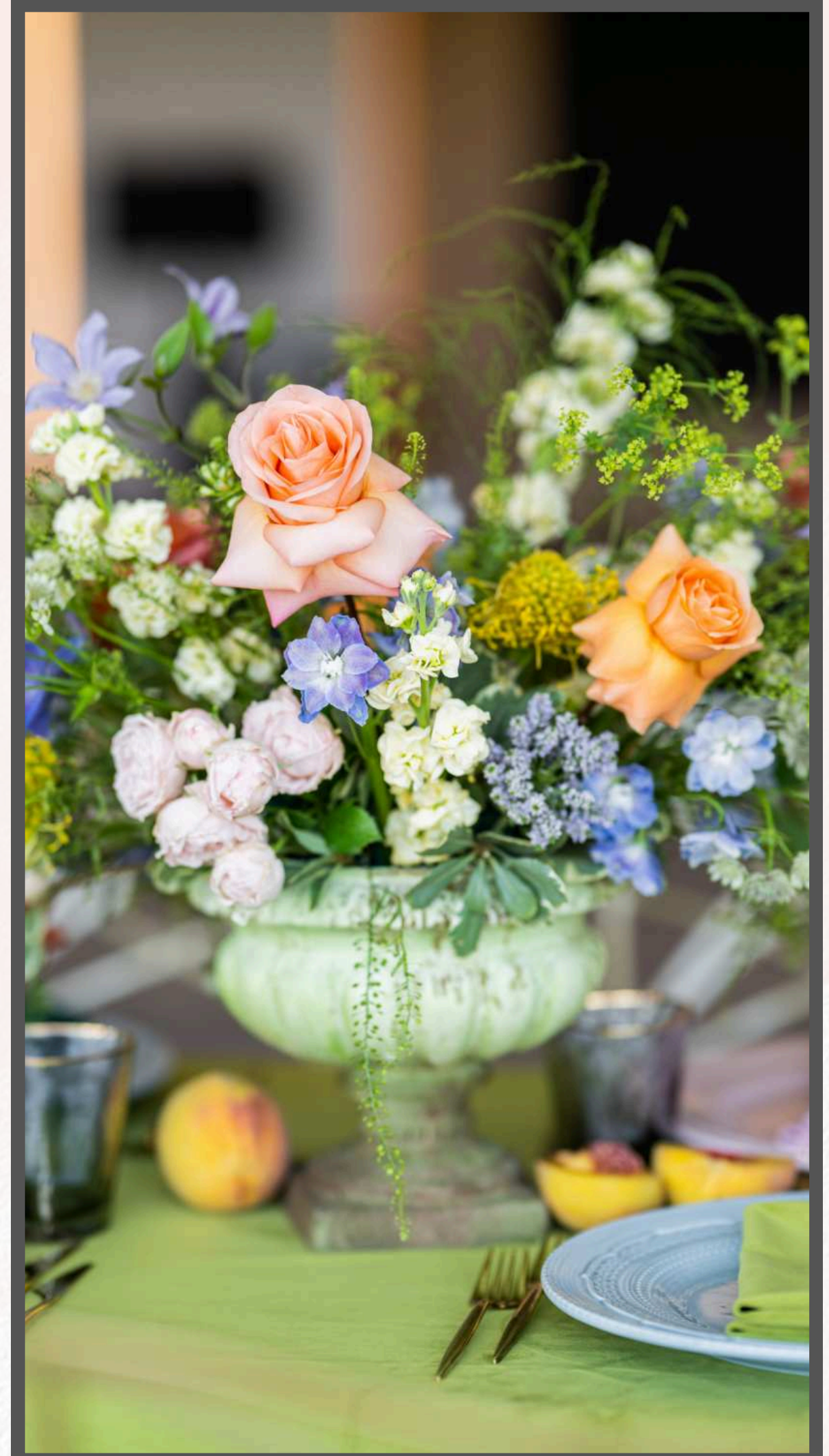
Pachet de fum greu si gheata carbonica - 150 euro

Vulcani cu flacara rece de interior

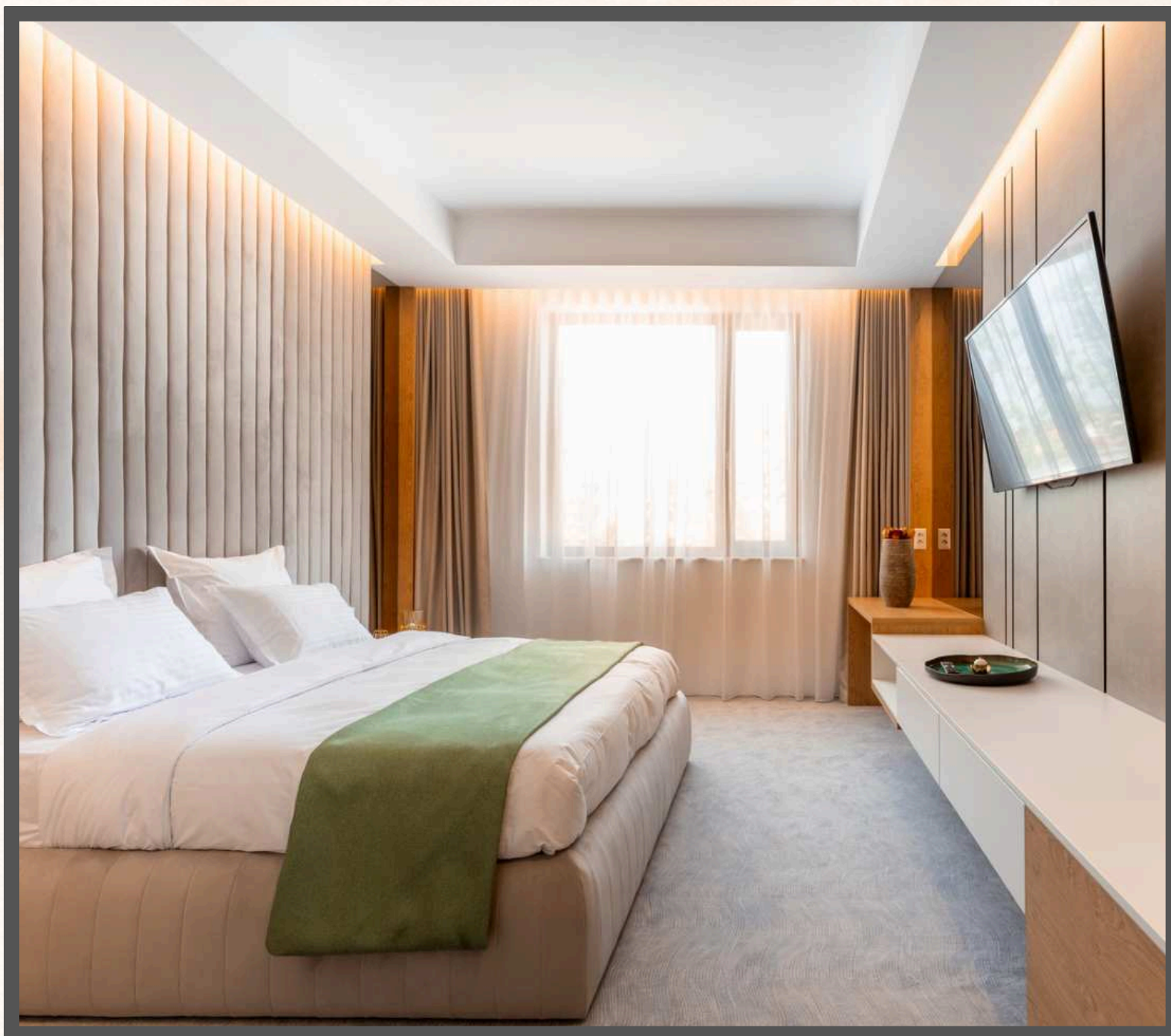
6 bucati - 75 euro

8 bucati - 85 euro

Preturile nu includ TVA



SERVICII ADITIONALE



Litere volumetrice luminoase - 50 euro / litera

Aranjamente florale masa - de la 45 euro

Aranjamente florale masa de cocktail - de la 15 euro

Buchet mireasa / nasa - de la 90 euro

Lumanare - de la 100 euro

Camera DBL - 70 euro / noapte

Preturile nu includ TVA

PARADISUL VERDE EVENTS

CONECTEAZA-TE CU NOI

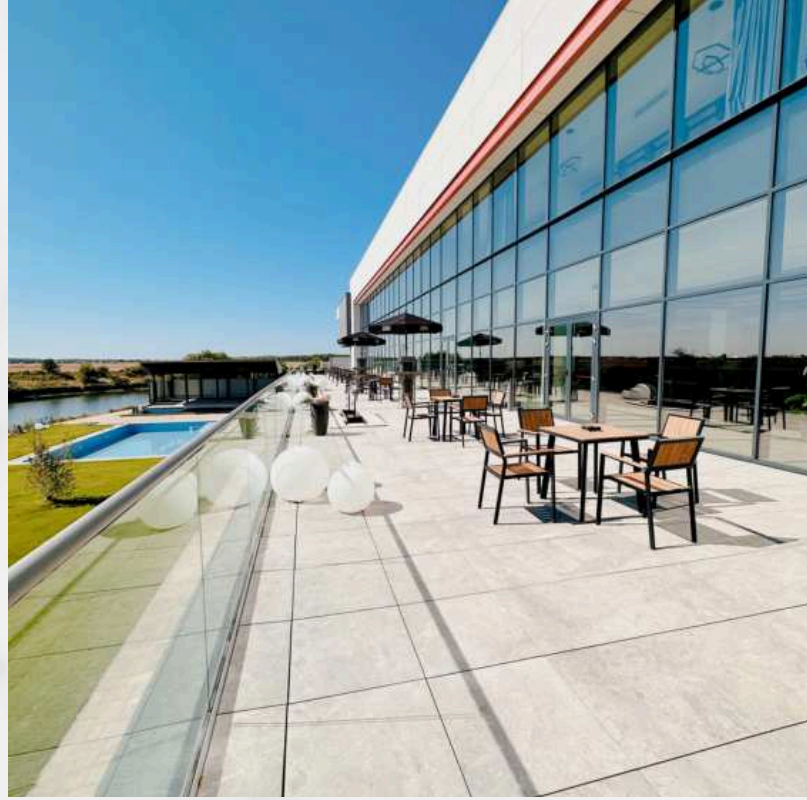
**Serviciile pentru personal nu sunt incluse in pret.
Acesta sunt 10% din valoarea food & bar .**

0756 986 986 / 0759 807 807

events@paradisulverdeevents.ro
www.paradisulverdeevents.ro



PARADISUL VERDE EVENTS



PARADISUL VERDE EVENTS
