



events by Tonyo



Carneal

- *min. 90 - 180 pers.*



Diamond

- *min. 70 - 120 pers.*



Crystal

- *min. 50 - 100 pers.*

0723. 170. 007

0762. 717. 899

*Aleea Hobita nr 1
sect 2, Bucuresti*

CADOU ~ SAMBATA

- Fantana de ciocolata
- Lemonade bar
- Cascada de fructe
- Mix alune si covrigei
- Sampanie si tartine cu icre rosii



CADOU ~ DUMINICA

- **MINIM 60 pers. la contract** (Cabina video 360 °)
- **MINIM 80 pers. la contract** (Candy bar 100g/ pers + Tort de shot-uri)
- **MINIM 100 pers. la contract** (Cabina video 360 ° + Berbecut la protap + Fum greu si gheata carbonica)
- **Valabile pentru orice numar de persoane**
Cascada de fructe
Lemoanade bar
Mix alune si covrigei
Sampanie si tartine cu icre rosii

CADOU ~ LUNI - VINERI

- Cabina video selfie 360°
(valabil la minim 60 de persoane)
- Berbecut la protap live gatit
(valabil la minim 60 de persoane)
- Cascada de fructe
- Lemonade bar
- Mix alune si covrigei
- Sampanie si tartine cu icre rosii



0 Taxa de ospatari

0 Taxa de sala

0 Taxa de dop

0 Taxa de sonorizare

100 % transparenta, fara costuri suplimentare

Meniu Nunta **Silver** -Ultra All Inclusive

65 € - TVA inclus

- **First course**

Tartina cu muschiulet de porc si sos de trufe proaspete

Rulada de ciolan afumat cu ardei copt

Oreo de sfecla cu spuma de branza, de capra si sos de firean

Rulada de sunca cu branzeturi fine, marar si ardei in 3 culori

Macrou marinat pe cruton de melba

Bombon din ficat de rata in crusta de sfecla si dulceata de ceapa

Terina de porc cu carne la garnita, cascaval afumat in mantie de salam Neapolitan

Somon fume cu crema de branza roquefort in vol au vent

Mousse de pui

Caprese cu mozzarella di bufala si sos pesto

Mix de masline

- **Secound course**

File de Salau la cuptor servit cu rosti de legume proaspete, sos de sampanie si lamaie

- **Traditional course**

Sarmalute traditionale in foi de varza cu mamaliguta, ardei iute, smantana si bacon crocant

- **Main course**

Cotlet de porc fara os, pulpa de pui dezosata la gratar servite cu cartofi copti si salata de ardei copt

- **Bauturi nonalcoolice** – (consum nelimitat)

Apa plata, Apa minerala – 0.5 L

Pepsi, Mirinda, 7 UP – 1.25 L

Apa tonica – 1.25 L

Energizant – Hell

Cafea, Cappuccino

Sucuri naturale (merisoare,

mere verzi, mere rosii, portocale)

- **Bauturi alcoolice**(consum nelimitat)

Whisky : Ballantines, Jim Beam

Vodka : Smirnoff

Campari

Gin Kingsbury

Crema de Whisky Zarea

Cinzano alb, Cinzano rosu

Bere cu si fara alcool

Casa Panciu Feteasca Regala & Muscat Ottonel
(Vin Alb Demisec – carafa de 750 ml)

Casa Panciu Babeasca Neagra

(Vin Rose Demisec – carafa de 750 ml)

- **Long Drinks**(consum nelimitat)

Campari orange, Gin tonic, Cape Coder (vodka cu suc de merisoare si lime), Screwdriver (vodka cu suc de portocale), Vodka Apple, Whisky Energy, Whisky Cola



events by Tonyo



Meniu Nunta **Gold** -Ultra All Inclusive

71 € - TVA inclus

- **First course**

Muschi file

Ceafa de porc afumata

Icre de crap facute in casa pe pat de lamaie

Salata de vinete cu ceapa rosie

Rulada desunca cu crema de branza si ardei colorat

Caprese cu mozzarella di bufala si sos pesto

Trandafir de salam Neapolitan

Rulouri de sunca cu salata de cruditati

Dobos in crusta de susan negru

Prosciutto con crostini

Mix de masline, Rosii, Castravete

- **Secound course**

Rulada trio de peste (somon, salau, dorada) servita cu rosti de legume proaspete, sos de sampanie si lamaie

- **Traditional course**

Sarmalute traditionale in foi de varza cu mamaliguta, ardei iute, smantana si bacon crocant

- **Main course**

Ceafa de porc, pulpa de pui dezosata si melc de carnat la gratar servite cu cartofi copti si salata de ardei copt

- **Bauturi nonalcoolice** – (consum nelimitat)

Apa plata, Apa minerala – 0.5 L

Pepsi, Mirinda, 7 UP – 1.25 L

Apa tonica – 1.25 L

Energizant – Burn

Cafea, Cappuccino

Sucuri naturale (merisoare,

mere verzi, mere rosii, portocale)

- **Bauturi alcoolice** (consum nelimitat)

Whisky: Johnny Walker Red Label

Vodka: Finlandia

Campari

Gin Wembley

Crema de Whisky Angeli

Martini alb, Martini rosu

Bere cu si fara alcool

Vin alb Panciu Feteasca Regala & Muscat Ottonel

(Demisec – imbuteliat 0.75 L)

Vin roze Casa Panciu Rose

(Demisec - imbuteliat 0.75 L)

Vin rosu Casa Panciu Feteasca Neagra

(Demisec - imbuteliat 0.75 L)

- **Long Drinks** (consum nelimitat)

Campari orange, Gin tonic, Cape Coder (vodka cu suc de merisoare si lime), Screwdriver (vodka cu suc de portocale),

Vodka Apple, Whisky Energy, Whisky Cola



events by Tonyo

WWW.EVENTSBYTONYO.RO

0723. 170. 007

0762. 717. 899

Aleea Hobita nr 1

sect 2. Bucuresti

Meniu Nunta **Platinum** -Ultra All Inclusive



events by Tonyo

● **First course** 82€ - TVA inclus

Vol-au-vent, crema de branza, somon fume, ou de prepelita si icre

Terina de curcan in crusta de migdale

Rulada de branzeturi fine, caise confiate, merisoare, si cascaval

Mini salata caprese si sos pesto

Parfe din ficat de pui, crusta de jeleu si susan negru

Terina de porc, carnat emi-afumat si jeleu de otet balsamic

Scoica de saint Jacques si guacamole

Buchet de legume de gradina, Praline de branza

Rulada de curcan, fistic si mantie de prosciutto crudo

Creveti decorticate in foaie de orez si parmesan panko serviticu sos sweet chili

● **Secound course**

Dorada Regala la gratar acompaniat d risotto cu legume in crusta de pesmet panko sisos vierge

● **Traditional course**

Sarmalute traditionale in foi de varza cu mamaliguta, ardei iute, smantana si bacon crocant

● **Main course**

Medalion din muschi de vita, cotlet de berbecut, piept de pui servite cu cartofi copti la cuptor cu branza, cascaval si sos brun

● **Bauturi nonalcoolice** – (consum nelimitat) ● **Bauturi alcoolice**(consum nelimitat)

Apa plata, Apa minerala – 0.75 L **ciob**

Pepsi, Mirinda, 7 UP – 0.25 L **ciob**

Apa tonica – 1.25 L

Energizant – Red bull

Cafea, Cappuccino

Sucuri naturale (merisoare,

mere verzi, mere rosii, portocale)

Whisky: Chivas Regal 12 Year Old, Jack Daniels

Vodka: Absolut, Finlandia

Campari

Gin Gordon's

Crema de Whisky Carolans

Martini alb

Martini rosu

Bere cu si fara alcool

Vin alb Cotnari Selectii: Sauvignon Blanc (demisec)

Vin roze Cotnari Selectii: Busuioaca de Buhotin (demisec)

Vin rosu Cotnari Selectii: Feteasca Neagra (sec)

● **Long Drinks** (consum nelimitat)

Campari orange, Gin tonic, Cape Coder (vodka cu suc de merisoare si lime), Screwdriver (vodka cu suc de portocale), Vodka Apple, Whisky Energy, Whisky Cola



Servicii incluse in oferta

- Serviciul ospatarilor gratuit, NU percepem acea remiza de 10 %, asa cum o fac majoritatea locatiilor
- Degustarea meniului
- Bucatarie proprie (posibilitatea personalizarii meniului)
- Realizarea meniurilor speciale (vegetarieni, musulmani, etc)
- Event planner alocat pentru planificarea evenimentului
- Camera bebelusului (patut de copil + masuta + canapea)
- Pregatirea salonului cu fete de masa, servete,
- Funde pentru scaune (diferite culori)
- Aranjamentele florale (mese + prezidiu)
- Stalpisori cu flori la intrare
- Covor rosu
- Mese cocktail
- Foto corner- Caleasca,
- Foto corner- Pauni decorativi,
- Casuta de dar cu cristale
- Garderoba in sezonul rece
- Aer conditionat
- Numere pentru mese
- Stativ cu lista invitatiilor
- Meniuri pentru mese
- Parcare gratuita
- Serviciu de paza



Servicii ce se pot achizitiona adiacent

- Meniu copil (aperitiv + fel de baza + sucuri) = 100 lei
- Meniu staff (aperitiv + friptura + bautura) = Jumatate de pret din meniul intreg ales de client
- Candy bar (100 g / pers) = 3.5 € / pers
- Fantana de ciocolata si frigarui de fructe = 250 lei
- Fum greu si gheata carbonica = 450 lei
- Vulcani artificii dansul mirilor sau tort
4 buc = 400 lei, 6 buc = 500 lei, 8 buc = 600 lei
- Hostes primirea invitatilor 4 ore = 400 lei
- Ursitoare VIP 3 bune + 1 rea = 600 lei
- Dj botez = 300 €
- Shot bar + cocktail bar = 5 € / pers
- Berbecut la protap (20-24 kg)+ muraturi = 1900 lei
- Pui la ceaun rumeniti in untura 10 buc = 600 lei
- Lumini arhitecturale diferite culori - 500 lei
- Cabina foto selfie 360 °
300 € - 4 ore , 400 € pe tot parcursul evenimentului



Povestea noastra ... Locul in care se cladesc amintiri!

Acordam importanta deosebita fiecarui detaliu, astfel reusim sa ne mentinem pe aceasta directie cu recenzii de top.



Ce stim cu certitudine este faptul ca, gusturile oamenilor sunt foarte diferite. Prin urmare am creat trei saloane, dupa principii estetice diferite potrivite fiecarui tip de personalitate, fie ca este vorba de un botez, o nunta sau orice alt tip de eveniment.

Ne dorim ca totul sa fie pe placul clientilor nostri, insa acordam la fel de mare interes in a multumi si invitatii lor, tocmai de aceea oferim posibilitatea de a personaliza meniul in functie de preferinte.

Ca si administratori ne veti gasi permanent in locatie in seara evenimentului pentru a ne asigura ca totul decurge conform asteptarilor dumneavoastra.

De- abia asteptam sa ne cunoastem...

Luni – Duminica, 10:00 - 20:00



De seara evenimentului ne vom bucura impreuna pe tot parcursul ei !