



MAGIC PLACE
EVENTS
MOGHIOROȘ

Petrecheri de companie
Craciun 2015





Evenimente organizationale la Magic Place Events - Ballroom Moghioros



Magic Place poate gazdui o gama variata de evenimente corporate, de la intalniri de business, training-uri, prezentari, seminarii, cine festive si pana la cocktailuri, expozitii, conferinte, lansari de produs, petreceri de Craciun.

Indiferent daca este vorba despre o receptie restransa sau o petrecere cu 500 de participanti va punem la dispozitie doua sali moderne, spatioase si luminate natural, o bucatarie de top, parcare subterana, servicii de cea mai buna calitate, echipament complet audio vizual, internet de mare viteza si o echipa de profesionisti.

SALA FASHION

Capacitate maxima 500 persoane –
cocktail standing

350 persoane - seated

SALA TIFFANY

Capacitate maxima 200 persoane -
cocktail standing

130 persoane - seated

Mai multe informatii gasiti accesand
<http://events.magic-place.ro/evenimente-corporate.html>







Petrecri de la 50 la 500 de persoane!
Cea mai buna selectie de hors d'oeuvres!
Cele mai bune optiuni de bufet de la
12 EUR/ persoana + TVA!
Meniuri cu 3 feluri de la 25 EUR/ persoana cu TVA
Pachete de bauturi cu consum nelimitat de la
13 EUR/ persoana + TVA!
Decoratiuni si accesorii de petrecere festive
Multiple optiuni de entertainment
Muzica live, spectacole live, Dj
Petrecri tematice
Pachete complete si design de eveniment





Pachete de petrecere Craciun 2015





Bufet cu specialitati de tip Finger Food

**12
EUR/
pers.**



Canape cu parfait de ficatei de pui cu coniac si jeleu de ardei

Rulada de pui cu fructe confiate si fistic

Canape cu icre de crap homemade si maslina

Rulada de porc cu carnati picanti

Crispy toast cu zacusca de casa si telemea

Mini frigarui de pui cu legume

Crispy toast cu salata de vinete si rodie

Mozzarella pane

Mini Quiche Lorraine cu ciuperci

Salata Caesar cu pui si cruditati

Roast beef cu mustar Dijon

Salata mixa mediteraneeana

Melba toast cu somon afumat , mousse de branza si capere

Salata de cartofi cu sunca

Shots cu mousse de ton si anchois

Mini cheese cake cu fructe de padure

Mini frigarui de rosii cherry si bonconcini marinate in pesto

Petit fours (prajiuri de casa asortate)





Selectie Bufet Traditional

**18
EUR/
pers.**



Specialitati traditionale de casa
(toba, leber, slaninuta, sorici,
calatabos, piept de porc)

Selectie de mezeluri romanesti
(salam uscat, file afumat, sunca
de curcan)

Galantina de pasare cu legume

Barcute de ardei cu crema de
branza si verdeturi

Chiftelute de pui/ porc cu susan

Tartina icre de crap homemade

Platou cu vinete, zacusca de casa,
fasole batuta si salata a la rousse

Sarmale in foi de varza cu costita
crocanta cu mamaliguta

Cotlet de porc la cuptor in crusta
de ierburi si mustar

Piept de curcan cu sos de
merisor / Frigarui de pui cu
lamaie

File de vita la cuptor cu sos de
vin rosu

Cartofi la cuptor cu usturoi copt

Orez cu ciuperci de padure

Salata varza alba/rosie/muraturi

Cozonac de casa cu nuca, rahat si
stafide

Placintele cu branza & stafide

Placintele cu mere si caramel





Selectie Bufet International

**21
EUR/
pers.**



Spiedini de rosii cherry & mozzarelline

Mini frigaruie de prosciutto cu melone

Canape cu mousse de ton si ou de prepelita

Crispy toast cu mousse de ficat de pui si coniac

Canape cu somon fume mousse de branzeturi si capere

Mini Quiche Lorraine cu ciuperci

Roast beef cu sos mustar Dijon

Tartina cu branza Brie, strugure si nuci

Ciuperci quatro formaggi & rosii uscate

Salata Waldorf cu pui afumat

Salata greceasca cu branza Feta

Frigarui de pui cu lamaie/ de porc picante

Muschiulet de porc cu ciuperci/ spanac in foietaj crocant

File de salau la cuptor cu sos lemon butter si capere

Turnedou de vita Argentine cu sos de 3 piperuri si vin Porto

Cartofi la cuptor parfumati cu rozmarin

Couscous cu legume

Orez oriental cu stafide si alune

Salata de verdeturi mediteraneene cu rosii cherry si vinaigrette

Chifle albe/ negre/ integrale

Petit fours (prajituri asortate)

Mini cheese cake cu fructe de padure





3 Course Menu

25
EUR/
pers.



Starter traditional

Specialitati traditionale: toba, leber si piept de porc

Selectie mezeluri romanesti: file afumat, sunca de curcan

Branza de burduf cu chimen si boia

Chiftelute de pui/ porc

Crispy toast cu zacusca de casa si telemea

Melba toast cu salata de vinete si ardei afumat

Canape cu icre de crap facute in casa si masline

Salata a la Rouse/ Salata Boeuf

Aspic / Galantina de pasare cu legume

Masline asortate

Main Course

Muschi file de porc impanat

Pipet de pui/ curcan umplut cu spanac si ricotta

Frigaruie de berbecut marinat si legume

Cartofi Dauphinoise/ Prajitura de cartofi gratinati cu mozzarella si smantana

Salata mix de ierburi mediterannene cu sos vinaigrette/ Salata de varza alba si rosie

Desert

Tort personalizat cu ciocolata, visine, nuca

Cozonac de casa cu nuca, rahat si stafide





3 Course Menu

27
EUR/
pers.



Starter international

Somon pe pat de verdeturi cu dressing de iaurt si anchois

Frigaruie cu prosciutto melone si strugure

Tarta cu mousse de ficat de pui si rata si smochina

Roast beef cu mustar de Dijon

Petala de para Chardonnay cu branzetru frantuzesti si nuca

Castravete cu feta si masline marinate

Mini Quiche Lorraine cu ciuperci

Tarta cu guacamole salata de crab si crevete

Piept de rata afumat pe cruton de mango

Main Course

Muschi file de porc impanat

Pipet de pui/ curcan umplut cu spanac si ricotta

Frigaruie de berbecut marinat si legume

Cartofi Dauphinoise/ Prajitura de cartofi gratinati cu mozzarella si smantana

Salata mix de ierburi mediterannene cu sos vinaigrette/ Salata de varza alba si rosie

Desert

Tort personalizat cu ciocolata, visine, nuca

Cozonac de casa cu nuca, rahat si stafide





Selectie Bar nelimitat international

**13
EUR/
pers.**

Ballantines/ Teacher's whiskey	4 cocktailuri non alcoolice la alegere
Carolan's crema de whiskey	Soft Drinks (Pepsi, Mirinda, 7Up)
Finlandia vodka	Apa tonica
Beefetear's Gin	Apa minerala naturala plata/ carbogazoasa
Martini White	Sucuri naturale portocale, mere, piersici, merisor
Campari	Cafea espresso / Ceai
Tequila	Lamaie/ lime/ menta/ siropuri mixologie
Domeniile Ostrov alb/ rosu/rose	
2 cocktail-uri alcoolice la alegere	





Selectie Bar Premium nelimitat international

17
EUR/
pers.



Welcome Drink Aperol Spritz

Liqueurs

Jack Daniels Tennessee Whiskey

4 cocktail-uri alcoolice la alegere

Chivas Regal Whiskey

2 cocktail-uri non alcoolice la alegere

Bailey's crema de whiskey

Prosecco

Absolut vodka

Soft Drinks Pepsi Cola, Mirinda, 7Up

Tequila EL Jimador

Apa tonica

Bombay Sapphire Gin

Apa minerala naturala plata/
carbogazoasa

Martini White & Red

Sucuri naturale portocale, mere,
piersici, merisor

Campari

Bacardi Rum

Espresso / Cappuccino/ Ceai

Carlsberg Draught

Lamaie/ lime/ menta/ siropuri
mixologie

Vin rosu/alb/rose Domeniile Ostrov

Jagermeister





Termeni si conditii



Orice alte bauturi sau preparate culinare comandate, vor fi taxate la pretul din meniu si se vor plati individual.

Pachetele de bar sunt valabile pentru o perioada de 8 ore – in intervalul orar 20:00 – 04:00.

Orice alte bauturi comandate dupa ora 04:00 se vor plati individual, la pretul din meniu.

Bauturile incluse in aceste pachete sunt destinate exclusiv consumului in cadrul locatiei.

Oferta este valabila pentru un numar de minim 100 de persoane.

Tarifele din prezenta oferta sunt exprimate in euro si reprezinta costul pentru un invitat.

Tarifele nu includ TVA.

Taxa de serviciu (12%) nu este inclusa.

Spatiul se ofera gratuit in regim de exclusivitate pentru evenimente de minimum 100 de persoane.

Conditii de plata: avans de 30% la semnarea contractului si restul de plata pana la cel mai tarziu data evenimentului pentru plati transfer bancar sau finele evenimentului pentru plati cash/ card, in conformitate cu prevederile legale.





Servicii incluse



Pachet tematic sarbatori de iarna (brad, instalatii lumini, accesorii, decoratiuni specifice , play list, colinde, etc)

Primire festiva in lounge

Garderoba

Sonorizare

Lumini colorate ambientale

Ecran de proiectie si proiector

Microfoane wireless

Huse sau scaune scoica si fete de masa

Aranjamente de masa in tema sarbatorilor

Numere de masa si meniuri

Parcare subterana privata – 40 locuri (1 ora gratuit, ulterior 2 lei/ora)





Servicii suplimentare



Candy bar - de la 5 EUR/ pers. - dulciuri artizanale, ingrediente 100% naturale

Tort personalizat - de la 17 EUR / kg

Pachet tematic Hollywood Chic Christmas, Cabaret Party, Carnaval Venetian, Winter Wonderland, Craciun Traditional Romanesc etc - de la 5 EUR/pers.

Hostess primire 25 EUR

Dj & Sonorizare profesionala

Lumini si scenotehnica

Pachet Karaoke cu Dj si MC

Foto & Video

Band 1000 EUR - 1 X 45 minute/ 1500 EUR – 2 X 45 minute/ 2000 EUR 3 X 45 minute/ 2500 EUR 4X 45 minute/ 3000 EUR/ 5X 45 minute
(preturile includ band plus backline, PA si lumini nu sunt incluse -suplimentar 500/700 EUR)

Cabaret Show de la 2000 EUR 60 minute (solisti, balet, MC + optional magician)

Spectacol colinde copii si muzica populara traditionala romaneasca de sezon de la 2 X 45 minute de la 1200 EUR



Signature Events



Serviciul "Signature Events" - personalizarea evenimentului in functie de bugetul si tematica evenimentului si preferintele clientului








MAGIC PLACE
EVENTS
MOGHIOROS



CHOCOLATE
SANDWICHES



0723 912 005

Iolanda Ghica
Sales & Marketing Manager

iolanda.ghica@place.ro
office@magic-place.ro





www.magic-place.ro





*Craciun Fericit
si petrecere magica!*

