

NOBLESSE RESTAURANT

47 A, Paris Street, Bucharest

Phone: 0721.227.337 / 0726.677.208

rezervari@noblesse.ro / www.noblesse.ro

OFERTA

meniuri recomandate pentru a fi servite la mese
organizate, prilejuite de sarbatorirea unor evenimente

2025



Situat într-una din cele mai selecte zone ale Bucureștiului, Restaurantul Noblesse va întâmpina într-o clădire de secol XIX cu aer de mic palat, care duce cu gândul la baluri și serate strălucitoare.

Decorul boem cu draperii de brocart, candelabre somptuase și vitralii discrete se armonizează subtil, creând un interior cu un aer princiar. Fetele de masă din mătase naturală îmbracă fin mesele din lemn masiv împreună cu scaunele tapitate cu fir de aur creează un decor sublim pentru o nuntă elegantă și nobilă.

Restaurantul Noblesse are o capacitate de 60 de locuri în interior precum și o elegantă grădină de vară acoperită, unde vă puteți bucura de un decor intim și rafinat. Distincția desăvârșită a atmosferei transformă fiecare eveniment într-o uimitoare simfonie de curte regală.

Meniul echilibrat și rafinat cuprinde tot ce este 'crème de la crème' în bucătăria europeană, varietatea opțiunilor fiind susținută și de o selecție de băuturi fine 'pour les connaisseurs'. Locația noastră selectă vă pune la dispoziție, la solicitările dumneavoastră, un personal deosebit de atent la detalii, cu o vastă experiență în organizarea de evenimente.

Vă propunem oferte de meniu cu prețuri de la 265 lei, până la 345 lei, TVA inclus, având posibilitatea să vă alegeți varianta preferată. Punem mare preț pe dorințele clienților și știm să întâmpinăm orice necesitate, oferind sfaturi personalizate în funcție de gusturile oaspetilor noștri.

Bineînțeles că NU percepem taxă de închiriere a salonului

Pentru vizionarea locației vă așteptăm zilnic între orele 12:00 - 22:00, cu rugămintea de a ne anunța telefonic despre vizita dvs. la unul din numerele : 0726 677 208 / 0721 227 337

Vă așteptăm cu mare drag!



CUPRINS:

Meniu 1 – CLASIC

Meniu 2 – EXTRA

Meniu 3 –ELEGANCE

Lista cu bauturi OPEN – BAR

Servicii optionale

Unele precizari

MENIU – 1- CLASIC

GR/portie

ANTREU:

- *Salata Caesar* 75/25
- *Cosulet cu oua de prepelita si icre rosii* 40
- *Nufar din file afumat de somon* 50
- *Frigarui din piept afumat de rata cu struguri* 50
- *Barcuta din ardei gras cu crema de branza* 60/40
- *Tarta cu trio de branzeturi* 50
- *Ciuperci la gratar* 60

SPECIALITATI din PESTE:

- *File de ton alb* 150
servit cu:
 - *brócoli la gratar* 70
 - *orez Thai* 100
 - *sos de portocale* 50

SPECIALITATI din CARNE:

- *Muschiulet de porc - la gratar* 150
si
- *Piept de pui in bacon* 100
servite cu:
 - *cartofi la cuptor cu rozmarin* 100
 - *legume proaspete julienne* 90
 - *sos de merisoare* 50
 - *salata asortata* 75

DESERT

TORT FESTIV :

- *Mousse din fructul pasiunii* - piesa 100
cu crema de vanilie si sos din fructe de padure

Din partea casei:
Chifle albe / negre / tost
Alune

Pret de persoana 265 lei, tva inclus

MENIU - 2- EXTRA

GR/portie

ANTREU:

- *Salata Magret* 80
- *Tartar de somon* 60
- *Creveti Black Tiger pe felie de lamaie* 35/40
- *Cosulet cu branza de capra si smantana* 50
- *Medalion din piept de curcan cu fructe de padure* 60
- *Bruscheta cu prosciutto si struguri* 40
- *Frigarui mozzarella cu rosii cherry* 50

SPECIALITATI din PESTE:

- *File de Dorada* 150
- servit cu :
 - *orez Agrino cu masline Kalamata* 100
 - *buchetiera din brócoli la cuptor* 100
 - *sos de salvie* 50

SPECIALITATI din CARNE :

- *Antricot de vita - maturat* 150
- SI*
- *Piept de curcan* 100
- la gratar, servite cu:*
 - *legume proaspete la gratar* 90
 - *piuree de telina* 100
 - *salata verde mixta* 75
 - *sos bernez* 50

DESERT:

TORT FESTIV

- *Duo de ciocolata – piesa* 100
- mousse de ciocolată albă și neagră*
- cu esență de cafea și jeleu de piersici*

Din partea casei:
Chifle albe / negre / tost
Alune

Pret de persoana 300 lei, tva inclus

MENIU – 3 - ELEGANCE

GR/portie

ANTREU:

- **Cocktail Parizian** 90
- **Terina din ficat de rata** 50
- **Clatita din foi de orez cu branzeturi** 90
- **Creveti Butterfly pe felie de portocala** 35/30
- **Trufa din file de somon afumat** 60
- **Branzeturi fine : pesto si peperoncino** 40/30
pe felie de para insiropata
- **Inele de calamari pane** 100

SPECIALITATI din PESTE :

- **File de biban de mare** 150
- servit cu:
 - orez basmati cu fructe confiate 75
 - bastonase din sparanghel verde 100
 - sos de citrice 50

SPECIALITATI din CARNE:

- **Medalion din muschi de vita** 150
si
- **Pulpa confiata de rata** 1 buc. (aprox. 130g)
servite cu :
 - cartofi gratinati 100
 - buchetiera din legume proaspete inabusite in unt 90
 - salata valeriana si rucola 60
 - sos Gorgonzola 50

DESERT:

- TORT FESTIV
- **Ciocolata neagra – piesa** 100/20
cu blat însiropat în suc de portocale,
vișine proaspete și sos Anglais

Din partea casei:
Chifle albe / negre / tost
Alune

Pret de persoana 345 lei, tva inclus

LISTA

cu bauturi ce urmeaza a fi servite OPEN – BAR la evenimente organizate

APERITIVE:

Whisky Jameson ; Johnnie Walker Red Label ; J & B
Vodka Absolut
Gin
Campari
Martini

VINURI:

Vin Sauvignon Blanc - Ceptura - Dealu Mare
Vin Feteasca Neagra - Ceptura – Dealu Mare
Spumant Italia – 150 ml / pers
(75 ml. la primire si 75 ml. la tort)
Bere 330 ml

NON ALCOOLICE:

Suc natural de fructe – diferite sortimente
Racoritoare gama Coca Cola(Cola, Cola Light, Kinley)
Bere Nonalcoolica 330 ml
Apa plata / carbogazoasa
Cafea Vergnano (Espresso / Cappuccino)
Ceai (verde , negru, fructe)

Pret de persoana = 160 lei , TVA inclus

NOTA :

- Pentru copii de varsta pana la 14 ani se va achita , de catre beneficiar 50 lei de persoana, contravaloarea bauturilor nonalcoolice , fara cafea , servite OPEN- BAR ;
- Pentru DJ. si alte persoane cu atributii in desfasurarea evenimentului , fara meniu comandat , se va achita 65 lei, de persoana ,contravaloarea bauturilor nonalcoolice;
- Bauturile prevazute in lista OPEN – BAR se asigura nelimitat, pe o durata de desfasurare a evenimentului de sapte ore , din momentul inceperii servirii acestora la masa .

SERVICII OPTIONALE

ce pot fi realizate in completare la meniurile oferite
pentru sarbatorirea unor evenimente, la solicitarea beneficiarului

1. TRATATII la INTAMPINARE	<u>Gr.</u>	<u>Lei</u>
- PISCOTURI – produse de cofetarie	30	6
- TARTINE cu	60	15
• somon afumat		
• icre rosii		
• shrimps		
• crema Roquefort		
• prosciutto		

Din fiecare sortiment de tartine se realizeaza 50%, raportat la numarul total de participanti la eveniment.

2. SORBETO de INGHETATA cu :	120 ml	10
• 2lime si vodca Metropolis		
• fructe de padure si lichior Fragolina		
• lamaie si lichior Limoncello		

Acesta se va servi la cererea beneficiarului ,dupa antreu sau preparatul din peste.

3. INGHETATA PREMIUM cu:	100	10
• ciocolata		
• vanilie		
• fructe de padure		

4. CASATA SICILIANA	80	12
<i>cu miere, alune de pădure,</i>		
<i>miez de nucă și fructe confiate</i>		

Produsele de la punctele 3 si 4 pot fi servite independent, sau odata cu tortul , pe aceeasi farfurie.

5. FRUCTE PROASPETE	250	15
----------------------------	-----	----

Structura sortimentala se stabileste , la timpul potrivit , de común acord intre prestator si beneficiar.

UNELE PRECIZARI
referitoare la organizarea meselor festive

- Referitor la stabilirea meniului pentru eveniment, se ofera trei variante la preturi diferite. Beneficiarul are posibilitatea de a intocmi o alta varianta, cu preparatele culinare evidentiata in cele trei meniuri, urmand ca aceasta sa fie transmisa presatorului pentru a fi calculat noul pret;
- Bauturile ce vor fi servite la eveniment, sunt redade in lista - Oferta cu precizarea ca, acestea sunt oferite in regim Open Bar – adica nelimitat pe o durata de 7 (sapte) ore din momentul inceperii servirii;
- In ceea ce priveste sala de servire, va informam ca aceasta are capacitatea máxima de 60 locuri , cu posibilitatea de a se dansa . Conditia ca sala sa fie rezervata ,in exclusivitate, este necesar ca beneficiarul sa contracteze cel putin 35 meniuri complete , inclusiv bauturile OPEN – BAR . Sala este dotata cu instalatie de aer conditionat si de redare a muzicii electronice inregistrate .
- Rezervarea ferma a salii de servire se considera din momentul semnarii contractului de presati servicii . Pentru acesta ,va trebui mai intai sa fie definitivat meniul, cu serviciile ce urmeaza a fi asigurate. Odata cu semnarea contractului se va depune un avans , acesta urmand sa fie stabilit de común acord cu beneficiarul , dar nu mai mic de 30% din valoarea totala inscrisa in contract.
- In pretul meniurilor nu sunt incluse alte servicii.
- In cazul in care la eveniment se doreste DJ. il recomandam pe Dl. Costel Ionescu – telefon 0724.242.365 cu care beneficiarul va negocia costul prestarii acestui serviciu . In caz contrar, restaurantul va asigura muzica ambientala sau, daca beneficiarul doreste , poate aduce suport electronic pentru redarea muzicii preferate.