

NOBLESSE RESTAURANT
47 A, Paris Street, Bucharest
Phone: 021/ 230.54.06, 021/ 230.54.28, 0721.855.333
rezervari@noblesse.ro / www.noblesse.ro

OFERTA

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

2021



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 va puteți bucura de un decor intim și rafinat.

Distinctia 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 bauturi fine 'pour les connaisseurs'. Locația noastră selectă va 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 140, până la 190 lei, TVA inclus, având posibilitatea să vă alegeți varianta preferată. Punem mare preț pe dorințele clienților și stim să întâmpinăm orice necesitate, oferind sfaturi personalizate în funcție de gusturile oaspeților noștri.

Bineînțeles că NU PERCEPEM TAXA DE ÎNCHIRIERE A SALONULUI.

Pentru vizionarea locației vă așteptăm zilnic între orele 12:00 - 22:00, cu rugămintea de a ne anunța telefonic



2021

RESTAURANT despre vizita dvs. la unul din numerele 0721
855 333. / 0726 677 208

Va asteptam cu mare drag!



CUPRINS:

Meniu 1 – CLASIC

Meniu 2 – EXTRA

Meniu 3 – ELEGANCE

Lista cu bauturi OPEN – BAR

Servicii optionale

Unele precizari

Cateva noutati 2021



MENIU – 1- CLASIC

	GR/portie
<u>ANTREU:</u>	
• <i>Bocconcino de bivolita</i>	65
• <i>Cosulet cu oua de prepelita si icre rosii</i>	40
• <i>Frigarui din piept afumat de rata si struguri</i>	50
• <i>Brie pe craker cu rosii cherry</i>	60
• <i>Piept de curcan si fructe de padure</i>	50

- *Nufar din file afumat de somon*

60

PESTE:

- *File de ton alb* 150
servit cu:
legume proaspete juliene 90
orez Thai 100
sos olandez 50

SPECIALITATI din CARNE:

- *Muschiulet de porc - la gratar* 150
- *Piept de pui in bacon* 100g
servite cu:
cartofi la cuptor cu rosmarin 150
sos gorgonzola 50
salata verde mixta 75

DESERT

- *TORT : Ciocolata - piesa* 100
cu mousse de zmeura si sirop de menta

*Din partea casei:
Chifle albe/negre, tost
Alune*

Pret de persoana 140 lei, tva inclus

MENIU - 2- EXTRA

ANTREU:

- | | GR/portie |
|---|-----------|
| • <i>Cocktail Parizian</i> | 90 |
| • <i>Tartar de somon</i> | 60 |
| • <i>Creveti Black Tiger pe lamaie</i> | 35/40 |
| • <i>Corabioara cu branza de capra si smantana</i> | 50 |
| • <i>Cosulet cu oua de prepelita si icre rosii</i> | 40 |
| • <i>Bruscheta cu piept afumat de rata si avocado</i> | 70 |

PESTE:



RESTAURANT

100

*servit cu :**orez basmatic- cu fructe confiate**brócoli la gratar**sos de citrice*

100

50

50

- *File de Dorada*

SPECIALITATI din CARNE

- *Antricot de vita*

150

- *Piept de curcan*

100

*la gratar, servite cu:**cartofi cu rozmarin*

100

sparanghel la gratar

50

sos de trufe

50

DESERT:

- *TORT: 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 170 lei, tva inclus

MENIU – 3 - ELEGANCE

GR/portie

ANTREU:

- *Salata Magret*

80

- *Terina din ficat de rata*

50

- *File de pastrav afumat cu salata verde si rosii cherry*

30/50

- *Branzeturi fine - pesto si peperoncino pe felie de para insirokata*

40/30

- *Creveti Butterfly pe felie de portocale cu sos chilli*

50/30/20

- *Figarui cu mozzarella si rosii cherry*

50



RESTAURANT

PESTE:

- **File de biban de mare** 100
servit cu:
orez agrino cu fructe de mare 150
buchetiera de sparanghel 50
sos de salvie 50

SPECIALITATI din CARNE:

- **Medalion din muschi de vita** 100
- **Pulpa confiata de rata** 170
servite cu :
legume proaspete la gratar 120
piuree de telina 100
sos Gorgonzola 50
salata de spanac baby 50

DESERT:

- **TORT: Ciocolata neagra** – piesa 100/35
cu blat însiropat în suc de portocale,
vișine proaspete și sos Anglais

*Din partea casei:
Chifle albe/negre, tost
Alune*

Pret de persoana 210 lei, tva inclus

LISTA

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

APERITIVE:

Whisky Ballantine's ; Johnnie Walker Red Label ; J & B
Vodka Smirnoff
Gin Beefeater
Campari
Martini

VINURI:

Vin Sauvignon Blanc - Ceptura - Dealu Mare
Vin Feteasca Neagra - Ceptura – Dealu Mare
Spumant Athenee Palace – 150 ml / pers

(75 ml. la primire si 75 ml. la tort)
Bere Tuborg– 330 ml

NON ALCOOLICE:

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

Pret de persoana = 78 lei , TVA inclus

NOTA :

- Pentru copii de varsta pana la 14 ani se va achita , de catre beneficiar 25lei 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 35 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	3
- TARTINE cu	60	12
• 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 INGHEATA cu :** 120 ml 8
- lime 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 6
- ciocolata
 - vanilie
 - fructe de padure

4. **CASATA SICILIANA** 80 8
*cu miere, alune de pădure,
miez de nucă și fructe confiate*

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

5. **FRUCTE PROASPETE** 250 8

Structura sortimentala se stabileste , la timpul potrivit , de comun acord – prestator si beneficiar.

UNELE PRECIZARI
referitoare la organizarea meselor festive

- Referitor la stabilirea meniului pentu 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;

**RESTAURANT**

- Baturile ce vor fi servite la eveniment, sunt redate 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, va fi 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 electronioce inregistrate .
- Rezervarea ferma a salii de servire se considera din momentul semnarii contractului de presatri 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 taxe
- In cazul in care la eveniment se doreste DJ. va 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.
- De asemenea, in cazul in care se doreste si un program artistic pentru copii, doamna Maria-Mădălina Costin – telefon : 0765662767 va poate asigura
 - o Ursitoare ;Momentul este realizat sub forma unui show, cu sensibilitate, dar și amuzament , continand trei zane bune (text în versuri, rochii de basm, baghete magice, muzica, dans, sedinta foto si text personalizat in detaliu)
 - o Animatori profesioniști, costumati in personaje, asigurand activitati cu baloane modelabile, face painting, jocuri interactive si accesoriile aferente, sedinta foto