

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

2026



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 stralucitoare.

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 un eveniment elegant și nobil.

Restaurantul Noblesse are o capacitate de 60 de locuri în interior, precum și o elegantă grădina 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. Locația noastră selectă vă pune la dispoziție un personal deosebit de atent la detalii, cu o vastă experiență în organizarea de evenimente.

Vă propunem oferte de meniu cu prețuri începând de la 300 lei până la 400 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 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 cu file de pastrav si cruditati* 80
- *Cosulet cu oua de prepelita si icre rosii* 40
- *Nufar din file afumat de somon* 50
- *Frigarui din piept de rata cu struguri* 50
- *Barcuta din ardei gras cu crema de branza* 60/40
- *Bruscheta cu mousse de zucchini si creveti* 50
- *Ciuperci la gratar* 60

SPECIALITATI din PESTE:

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

SPECIALITATI din CARNE:

- *Muschiulet de porc - la gratar* 150
si
- *Rulou din piept de pui in bacon* 100
servite cu:
 - *cartofi la cuptor cu rozmarin* 100
 - *legume proaspete julienne* 90
 - *sos de ierburi aromate* 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 300 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 de Parma si struguri* 40
- *Humus cu pasta de susan si fistic* 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 :

- *Muschi de vita* 150
- SI*
- *Piept de curcan* 100
- la gratar, servite cu:*
 - *legume proaspete la gratar* 90
 - *cartofi noisettes cu menta* 100
 - *salata verde mixta* 75
 - *sos de piper* 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 350 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 fine* 90
- *Creveti Butterfly cu sos de citrice* 35/30
- *Tortillas cu somon fume si branza Elle&Vire* 60
- *Canapea cu pasta de avocado* 70
si ou de prepelita
- *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 de valeriana si rucola* 60
- *sos Gorgonzola* 50

DESERT:

- TORT FESTIV
- *Ciocolata neagra – piesa* 100/25
cu visine proaspete si sos Anglais

Din partea casei:
Chifle albe / negre / tost
Alune

Pret de persoana 400 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

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 – diverse sortimente

Racoritoare gama Pepsi Cola(Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 Up)

Bere Nonalcoolica 330 ml

Apa plata / carbogazoasa

Cafea (Espresso / Cappuccino)

Ceai (verde , negru, fructe)

Pret de persoana = 210 lei , TVA inclus

NOTA :

- Pentru copiii cu varsta pana la 14 ani se va achita de catre beneficiar suma de 75 lei/ 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 suma de 100 lei/ 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 completarea meniurilor oferite
pentru sarbatorirea unor evenimente, la solicitarea beneficiarului

1. TRATATII la INTAMPINARE	<u>Gr.</u>	<u>Lei</u>
- PISCOTURI – produse de cofetarie	30	8
- TARTINE cu	60	25
• 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	17
• 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	15
• ciocolata		
• vanilie		
• fructe de padure		

4. CASATA SICILIANA	80	15
<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 impreuna cu tortul , pe aceeasi farfurie.

5. FRUCTE PROASPETE	200	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 . Pentru 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 prestari 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 serviciile personalului;
- 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.