

YOUR EVENT

@OMELETT

Omelett poate găzdui evenimentul tău special: aniversări, evenimente de familie, lansări, evenimente business, prezentări, networking sau orice alt tip de adunare.

Noi ne ocupăm de mâncare (un meniu adaptat evenimentului), de bar (după un meniu prestabilit), de servire, de playlist (ales împreună), și tot ce ține de buna desfășurare a lucrurilor. Dacă vrei recomandări de fotografi sau DJ, avem și aici resurse.

Costurile sunt calculate în funcție de pachetul ales și numărul de invitați.

Barul funcționează cu notă deschisă la începutul evenimentului.

Pachetele de mâncare au preț per invitat.

Costul minim pentru orice eveniment este 3500 lei.

Omelett are o capacitate maximă de:

35 persoane pe scaun sau

35 pe scaune + 20 în picioare sau

60 persoane în picioare

DINNER
COCKTAIL PARTIES
DANCE NIGHTS

INCLUDE ÎN PACHET

- chiria spațiului, când ne ocupăm noi de food & bar
- staff Omelett pe toată durata evenimentului
- meniuri creative și personalizate
- veselă și pahare premium

CUM FUNCȚIONEAZĂ?

- Ne anunți din timp, cu minim 2 săptămâni înaintea evenimentului, pentru a avea timp să ne organizăm logistic
- Ne povestești despre stilul și formatul evenimentului: dacă este cu așezare la mese sau standing, ce muzică va fi, cine sunt invitații etc.
- Alegi tipul de meniu: Mediterranean Buffet sau Meniul în stil Tapas sau orice alt meniu personalizat
- Confirmi durata evenimentului (putem funcționa cel târziu până la ora 23:00)
- Confirmarea finală a nr de invitați se face cu minim 1 săptămână înaintea evenimentului

CONTACT: Telefon 0723 346 140 sau email

FOOD

MEDITERRANEAN BUFFET | 280 LEI (PERSOANĂ)

*Bufet pregătit de la începutul evenimentului pe masa mare din Omelett, cu refill în funcție de numărul de persoane.
Meniul poate fi personalizat.*

Măsline glazurate cu miere, lămâie și chili 🟡
Unt cu anchois, usturoi și piper roz 🔵
Humus cu sfeclă coaptă, năut și arahide picante 🟢
Dip de feta cu ardei copt 🟡
Iaurt grecesc cu busuioc, miere, usturoi și ulei de măsline 🟡
Salată cu orez negru, sardine și dressing de mentă și lămâie 🔵
Salată cu fenicul, radicchio, mere verzi, gapefruit, portocale, căpșuni și dressing cu avocado 🟢
Roșii multicolore cu busuioc proaspăt și spanac baby 🟢
Festin Italian cu Mozzarella și Burrata și pesto proaspăt de roșii uscate 🟡
Cheese platter cu brânzeturi internaționale, fructe, crackers și chutney picant de mere 🟡
Beef Stifado cu vită și nucșoară, cu paste orzo (cald) 🟠
Coq-au-vin, pui gătit încet în vin și rozmarin (cald) 🟠
Păstrăv somonat cu sos de vin alb, lămâie, mărar și capere (cald) 🔵
Focaccia cu rozmarin și ulei de măsline, Selecție de pâine și bagels cu maia
Mini tarte cu mousse de mascarpone, coulis de zmeură și căpșuni proaspete
Prăjitură cu fistic și ciocolată albă

MENIU TAPAS | 240 LEI (PERSOANĂ)

*Feluri servite în vase mici, aduse pe rând, pe parcursul petrecerii. Unele sunt servite calde, altele rece.
Meniul poate fi personalizat.*

Mini wrap cu brânză de burduf și ardei copt (toasted) 🟡
Mini focaccia cu pesto, mozzarella și roșii uscate 🟡
Mini plăcinte grecești cu feta și spanac, glazurate cu miere și rozmarin 🟡
Cartofi copti cu rozmarin și usturoi caramelizat 🟢
Mini bites de pui teriyaki cu susan și dip de tahini cu lime 🟠
Brânză Tosella cu verdețuri, prăjită 🟡
Cărnaciori prăjiți cu dip picant Smokey Mountain 🟠
Măsline dulci de Sicilia 🟢
Brânzeturi maturate 🟡
Pere coapte în bacon, glazurate cu sos de fructe de pădure și oțet balsamic 🟠
Păstrăv somonat, gătit în Thai red curry, cu dip de cocos și lemongrass 🔵
Creveți cu portocale și chili 🔵
Mini prăjitură cu ciocolată, caramel și arahide caramelizate
Quindim – prăjitură cu cocos și custard (braziliană)

BAR

Barul poate fi oricum dorești: cu meniul standard Omelett sau un meniu personalizat, în stilul evenimentului
Barul funcționează cu notă deschisă la începutul evenimentului.