

THAT'S *AMORE*

La *QOSMO*, perfecțiunea unei nunți
se regăsește în detalii.
Sălile noastre elegante,
decorurile și aranjamentele
realizate intern, meniurile create
de chef Cornel Berța și selecția atentă
de băuturi se îmbină într-o
experiență completă.

Un *Wedding Concierge* dedicat vă însoțește
din prima clipă a pregătirilor până la finalul
evenimentului, coordonând fiecare moment cu
profesionalism și rafinament.

Astfel, ziua voastră specială devine
o celebrare lipsită de griji,
definită prin frumusețe,
emoție și armonie.

QOSMO WEDDINGS

The Journey Begins

DESIGNING YOUR DREAM, DETAIL BY DETAIL.

Totul începe cu o conversație, o discuție sinceră, relaxată,
plină de inspirație și de visuri frumoase. În cadrul primei întâlniri,
QOSMO Wedding Concierge vă ascultă povestea și descoperă ceea ce
vă definește stilul, energia, dorințele și viziunea pentru ziua cea mare.

Vorbim despre ceea ce înseamnă pentru voi the perfect celebration:
atmosfera, decorul, muzica, gusturile, detaliile care dau culoare
și personalitate evenimentului vostru.

Din această conversație se naște un plan personalizat, croit cu grijă
și pasiune, în care fiecare detaliu poartă amprenta voastră
și eleganța **QOSMO.**

Este primul pas al unei călătorii frumoase: o poveste în care totul
se conturează natural, pas cu pas, până când visul devine realitate.





The Perfect Backdrop

FOR YOUR DAY.

În fiecare poveste există un moment în care totul se aliniază.

La **QOSMO**, acest moment se naște firesc, într-un decor care poartă eleganța simplității și rafinamentul detaliului.

Aici, decorul nu este doar un fundal, este începutul poveștii voastre care începe cu un vis și se transformă într-o amintire de neuitat.

Qosmo Wedding Concierge vă ghidează spre acel loc, fiind alături de voi la fiecare pas, fiecare privire, fiecare clipă, devenind parte dintr-un tablou ce vă aparține.

QOSMO WEDDINGS



GRAND HALL

Locație: Parterul Hotelului QOSMO

Dimensiuni: Înălțime 4 m, design modern, lumină naturală

Facilități: Foaier, sistem de iluminat versatil, decoruri personalizate, lumini ambientale incluse, terasă pentru fumători
extra: fum greu | joc de lumini

Capacitate: Recomandat pentru evenimente de minim 160 de invitați și maxim de 330 invitați

*Sală modulară, care se poate împărți în două spații independente – ***GRAND 1 și GRAND 2*** (fiecare sala este recomandată pentru evenimente de minim 80 de invitați și maxim de 120 invitați)

Ring de dans: Ajustabil

Parcare: 130 locuri de parcare, în limita disponibilității

SALON QOSMO

Locație: Etaj 1 Hotel QOSMO

Dimensiuni: Înălțime 3 m, design modern, lumină naturală

Facilități: Sistem de iluminat versatil, decoruri personalizate, lumini ambientale incluse, terasă pentru fumători
extra: fum greu | joc de lumini

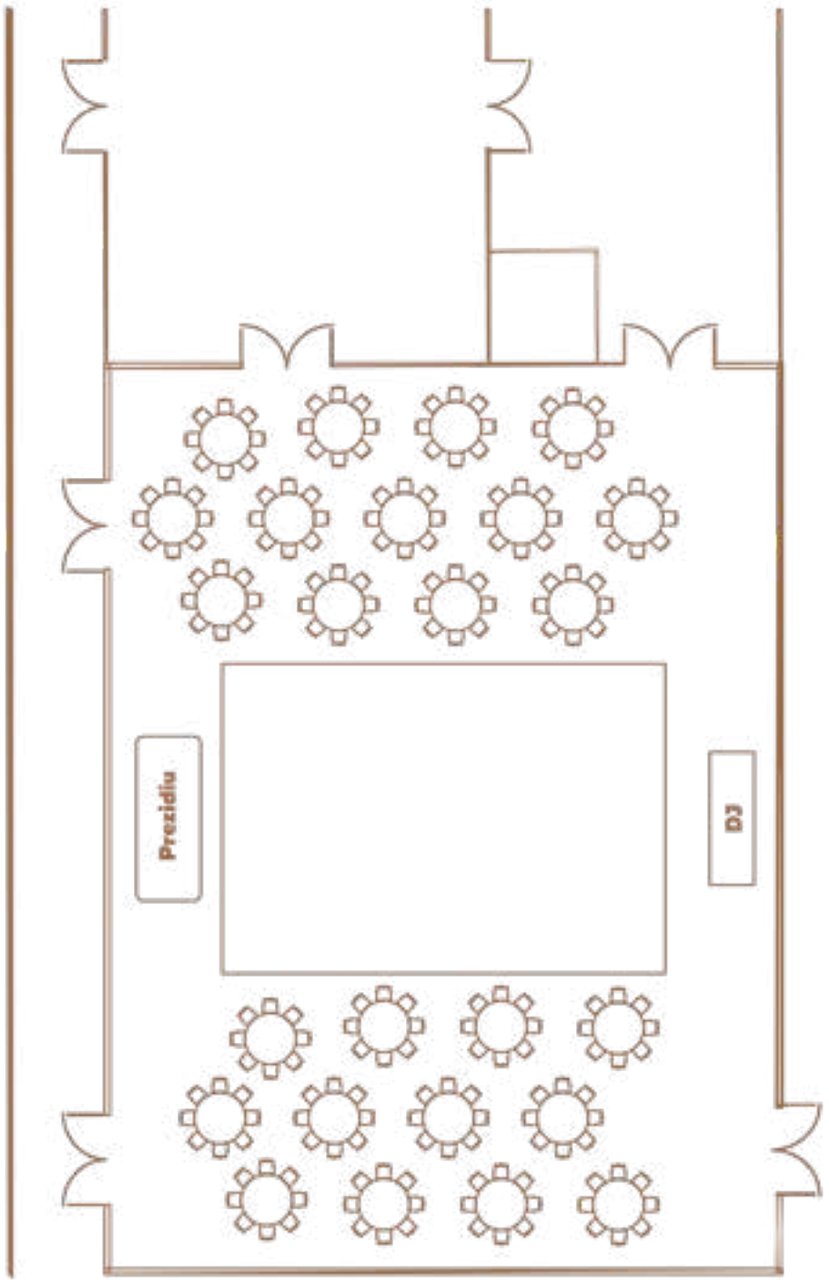
Capacitate: Recomandat pentru evenimente de minim 40 de invitați și maxim de 80 invitați

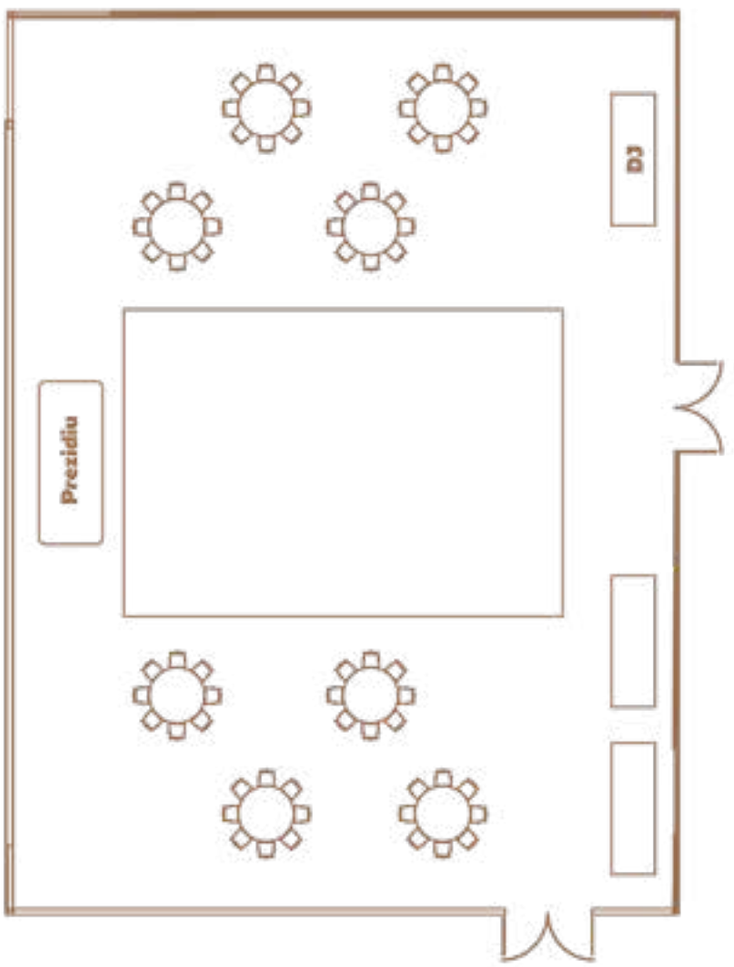
Ring de dans: Ajustabil

Parcare: 130 locuri de parcare, în limita disponibilității



QOSMO GRAND HALL





SALON QOSMO

Exclusiv QOSMO

SERVICII INCLUSE:

Pentru confortul dumneavoastră și al invitaților, sălile QOSMO beneficiază de dotări moderne după cum urmează:

- ✓ Ring de dans ajustabil pentru a oferi invitaților condiții deosebite în timpul petrecerii;
- ✓ Bar mobil amplasat în sală sau foaier;
- ✓ Foaier spațios pentru recepția invitaților;
- ✓ Lift de acces dedicat pentru sala de la etajul I;
- ✓ Welcome Prosecco;
- ✓ **Meniu festiv:** mâncare și open bar;
- ✓ **Cocktailuri tematice**, preparate de barmanii noștri experimentați, derivate din meniul de băuturi ales;
- ✓ **Candy Bar** - special design corner;
- ✓ **Event Manager** dedicat creionării evenimentului perfect – vă oferim toată experiența echipei QOSMO pentru a crea un eveniment personalizat. Vă stăm la dispoziție cu idei, sugestii și mai ales soluții pentru a îngloba toate dorințele dumneavoastră în conceptul evenimentului.
- ✓ Personal profesionist;
- ✓ 1 ospătar dedicat la 15 persoane, cu posibilitate de suplimentare contra cost;
- ✓ Logistică necesară pentru setup-ul mesei și scaunelor **inclus*;
- ✓ Lumini arhitecturale perimetrale, glob disco;
- ✓ **Materialele printate** sunt realizate de echipa noastră și personalizate în tematica aleasă de dumneavoastră:
  - meniuri tip felicitare pentru mese,
  - numere de masă,
  - plicuri de bani,
  - listă de invitați în format electronic,
  - elemente de signalistică electronică.
- ✓ Mercedes E-Class pentru confortul dumneavoastră, oferit gratuit pentru transferul mirilor în ziua evenimentului (în exteriorul orașului Brașov există un cost suplimentar);
- ✓ Tarife preferențiale pentru cazarea invitaților;
- ✓ 1 cameră ***Design Signature*** complimentary pentru miri, 2 nopți (Sâmbătă și Duminică);
- ✓ Înainte de eveniment, vă oferim:
  - **Degustarea a 2 meniuri preferate**, urmată de consultanță pentru personalizarea meniului final.
  - Asocierea meniului ales cu **sortimentul de vin selectat.**
  - **Degustarea Candy Bar-ului Madame Prallini:** prăjituri și 3 sortimente de tort, dintre care veți alege varianta finală.



A Symphony of Details

DESIGNING EVERY ELEMENT
TO REFLECT YOUR STORY WITH
ELEGANCE AND EMOTION.

La QOSMO, punem la dispoziția mirilor logistica proprie pentru amenajarea sălilor – de la **fețe de masă și scaune, la aranjamente, lumini ambientale** – asigurând un cadru armonios și rafinat.

Echipa noastră se ocupă cu grijă de **detaliile personalizate** ale evenimentului: **meniuri, numere de masă și plicuri elegante,** create special pentru a completa armonios decorul și atmosfera zilei voastre speciale.

Indiferent de tematica aleasă pentru nuntă, o putem aduce la viață în cele mai fine detalii, inclusiv prin **cocktailuri tematice** concepute special pentru a completa experiența.

PACHET STANDARD

Față de masă
**alb, gri deschis, gri închis*

Capac
**alb, gri deschis, gri închis*

Husă scaun
**gri deschis | închis, cu bentiță*

Șervete din material
**alb, gri deschis, gri închis*

Farfurie suport
**alb*

Tacâmuri

Veselă

**Inclus in preț*



PACHET EXTRA

Fețe de masă diferite culori
**roz, roz pal, verde, piersică*

Scaune

Farfurii suport

Tacâmuri
**diferite modele*

Veselă
**diferite modele*

**Cost extra*







Your Iconic Celebration












MENIU
FAMILIA

Perfectly planned

SEAMLESSLY EXECUTED

În această etapă, gustul devine artă, iar rafinamentul capătă aromă.

Împreună cu **QOSMO Wedding Concierge**, veți descoperi colecția de meniuri semnate de Chef Cornel Berța: creații culinare concepute pentru a surprinde prin echilibru, finețe și autenticitate.

Fiecare preparat este o poveste în sine, pregătită cu pasiune și atenție la detalii, pentru ca fiecare moment al serii să fie o experiență completă.

De la gusturi clasice reinterpretate până la combinații îndrăznețe, meniurile **QOSMO** definesc o celebrare a simțurilor, elegantă, armonioasă și desăvârșită.

Dare me

APERITIV

Brânzeturi în pesmet verde cu tartar de castraveți | dressing de mărar & iaurt

Quiche cu butterfish & fenicul

Ruladă de curcan cu feta & roșii uscate

Terină din mușchiuleț de porc & iepure

Mușchi de porc Wellington

Tapas cu hummus

PEȘTE

Șalău file copt | gnocchi burro & salvia | sos de vin alb cu lemongrass

FEL PRINCIPAL

Piept de curcan | noisette de legume | cartofi confiați | sos demi-glace

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță | bacon crocant & ardei iute

67 € | persoană
TVA inclus

















Indulgent

APERITIV

Sfeclă coaptă cu gorgonzola & nuci pecan

Somon gravlax | carpaccio de gulie

Terină de brânză | ceapă roșie & plante aromatice

Balotină din piept de rață cu caise confiate

Tacos chilli con carne

Tofu tempura

Ruladă de pui | urechi de lemn & susan prăjit

PEȘTE

Șalău file copt | gnocchi burro & salvia | sos de vin alb cu lemongrass

FEL PRINCIPAL

File de porc | cartofi zdrobiți cu ceapă & crocantier de bacon | ceapă murată & sos brun

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță | bacon crocant & ardei iute

73 € | persoană

TVA inclus

The Artisanal

APERITIV

Terină de brânză | ceapă roșie & plante aromatice

Choux a la creme de butterfish afumat |
ridiche daikon

Ruladă de curcan cu feta & roșii uscate

Balotină din piept de pui
cu brânză maturată & spanac

Wrap de linte | brânză tofu | avocado

Terină din mușchiuleț de porc & iepure

Wellington din sfeclă coaptă

PEȘTE

Biban de mare filé | piure de fenicul și țelină |
morcovi glasați | sos de verdețuri

FEL PRINCIPAL

Ruladă din piept pui, legume și mozzarella |
cartofi zdrobiți cu bacon și ceapă verde |
roșii cherry & sos gorgonzola

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță |
bacon crocant & ardei iute

73 € | persoană
TVA inclus

















Uptown

APERITIV

Terină de brânză | ceapă roșie & plante aromatice

Tartar de ton afumat & citrice

Ruladă de curcan cu feta & roșii uscate

Balotină din pulpă de pui & pui confit

Wrap linte | brânză tofu | avocado

Tapas cu rillette de porc și ceapă murată

Wellington din sfeclă coaptă

PEȘTE

Doradă de mare filé | orez negru | tagliatelle de legume | reducție de creveți

FEL PRINCIPAL

Piept de pui & cotlet de porc | cartofi zdrobiți cu usturoi & plante aromatice | sos gorgonzola

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță | bacon crocant & ardei iute

73 € | persoană

TVA inclus

Bespoke

APERITIV

Bouchée mignonne | camembert | confit de ceapă

Butterfish nuggets | aioli afumat & usturoi prăjit

Tartă cu cremă de brânză | jeleu de sfeclă

Balotină din piept de rață cu caise confiate

Tacos chilli con carne

Tofu tempura | chilli & ridiche murată

Ruladă de pui confit

PEȘTE

Biban de mare filé | piure de fenicul și țelină |
morcovi glasați | sos de verdețuri

FEL PRINCIPAL

Cotlet de porc rulat | soté de fasole verde |
cartofi gratin | ceapă murată & sos brun

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță | bacon
crocant & ardei iute

78 € | persoană
TVA inclus

















Thatț's Amore

APERITIV

Tartă cu cremă de brânză | ardei brunoise

Tartar de ton afumat & citrice

Creveți poșați | gulie & tartar de mango

Ruladă de pui confit

Mușchi de vită Wellington

Millefeuille de vinete | tartar de roșii & fenicul

Wrap de linte | brânză tofu | avocado

PEȘTE

Doradă de mare filé | orez negru |
tagliatelle de legume | reducție de creveți

FEL PRINCIPAL

Pulpă de rață confit | piure de cartofi cu trufe |
sparanghel | sos de vișine

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță |
bacon crocant & ardei iute

83 € | persoană
TVA inclus

The Spoil

APERITIV

Tartă cu cremă de brânză | ardei brunoise

Ton în crustă de susan

Creveți în nucă de cocos | coulis de roșii & zmeură

Ruladă de pui confit

Mușchi de vită Wellington

Millefeuille de vinete | tartar de roșii & fenicul

Wrap de linte | brânză tofu | avocado

PEȘTE

Somon filé | tartar de apio & roșii |
crème brulee de morcovi | sos de capere

FEL PRINCIPAL

Piept de rață | piure de dovleac | sos de merișoare

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță |
bacon crocant & ardei iute

89 € | persoană
TVA inclus

















The Edit

APERITIV

Brie la cuptor | dulceață de afine | rozmarin

Choux à la creme de butterfish afumat | ridiche daikon

Cheesecake cu brânzeturi & confit de țelină

Ruladă de pui confit

Mușchi de vită Wellington

Millefeuille de vinete | tartar de roșii & fenicul

PEȘTE

Calcan filé | sparanghel soté | legume proaspete | sos mediteranean

FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită uruguay | cartofi dauphinoise | piure de țelină | sos bordelaise

SARMALE

Sarmale de varză și viță de vie | mămăliguță | bacon crocant & ardei iute

115 € | persoană

TVA inclus


Perfectly
planned

Detalii dulci

Lăsați-vă inspirați și optați pentru o creație originală Madame Prallini,
Couture Pâtisserie Boutique, care să vă reprezinte în totalitate.

Candy Bar, Fruit Bar, Lemonade Bar, Cigar Bar, Cheese Bar - you name the “Bar”,
we’ll make it.

Alege din cele mai bune idei pentru deserturi - de la arome la design, la sfaturi
din partea patiserilor și cofetarilor Prallini.







Tortul tău povestea ta

La Prallini, fiecare creație dulce este o expresie a eleganței și a pasiunii pentru detaliu.

Realizăm torturi de nuntă personalizate, machete spectaculoase și monoporții rafinate, adaptate oricărui stil sau tematică.

De la designul unic la gusturile fine, fiecare tort devine
o parte din povestea voastră — o amintire dulce, creată pentru a rămâne.



Maxime PRALLINI
COUTURE PÂTISSERIE BOUTIQUE

IDYLLE **150 lei/kg**

Tort Amandină
Tort Diplomat
Tort mousse de ciocolată în trei culori
Tort de banane și ciocolată
Tort de căpșuni
Tort caramel crocant
Carrot Cake
Tort cu fructe de pădure și mascarpone
Tort cu fructe de pădure
Tort cu măr copt și scorțișoară
Tort de pere cu ciocolată
Tort de piersici cu vanilie
Tort de vișine cu mascarpone
Tort de zmeură
Tort de portocale
Tort de portocale roșii
Tort de lămâie
Tort de ciocolată
Tort de ciocolată și fructe de pădure
Tort de banane și căpșuni
Tort egiptean

CHOCOLAT **150 lei/kg**

Tort Sacher
Tort biscuiți și ciocolată

DELICIEUX **170 lei/kg**

Tort Irish Coffe
Tort Red Velvet
Tort Straciatela
Tort de biscuiți
Tort de vanilie și ciocolată
Tort Pavlova

CHERIÉ **195 lei/kg**

Tort de cireșe negre și mascarpone
Tort de fistic și ciocolată
Tort Royal

Recomandăm între 120g – 150 g de tort | persoană.
** Puteți alege variante monoporții sau felii clasice.*
** Designul tortului poate fi neutru și elegant, sau în ton cu tematica evenimentului.*
** Tortul de prezentare poate fi personalizat până la cel mai fin detaliu (extra cost).*

Cake garnish

La **QOSMO**, fiecare detaliu este gândit pentru a vă transforma seara într-o amintire prețioasă.

Putem include în desfășurătorul evenimentului un moment festiv dedicat tortului – o clipă simbolică, în care cei doi își unesc gesturile și emoțiile pentru a desăvârși împreună acest ritual al sărbătorii, oferindu-i un plus de ***frumusețe și rafinament.***





Candy bar

Cake Pops | Lolly Pops, Macarons, Mini Profiterol cu nuci, Mini Tiramisu, Mini Panna Cotta, Mini Mousse de ciocolată, Mini Brioșe, Mini Pavlova, Cheesecake

**Oreo, piersici, fructe de pădure*

Mini Prăjituri asortate

**Delizie lămâie, Eclere cu ciocolată si cafea, Amandină, Tartă cu fructe, Prăjitură cu fructe de pădure, Prăjitură cu caramel, Gianduia, Prăjitură cu biscuiți, Prăjitură cu nucă, Prăjitură cu fistic.*

5,5 € | persoană la 4 bucăți

4 € | persoană la 3 bucăți

Candy bar - extra cost

Fursecuri, Cookies, Crocantier cu migdale, Trufe asortate, Praline

**Ciocolată, marțipan*

Mini Prăjituri asortate premium

**Mousse ciocolată si portocale, Mini tartă cu fistic și zmeură, Paris-Brest, Mini tartă cu yuzu și bezea Red Velvet, Mini ruladă măr copt și scorțișoară, Choux au craquelin.*

35 € per kg

Snack bar

Mix patiserie sărată

**Saleuri, bușeuri cu ciuperci, mini pizza, mini pateuri cu brânză.*

2 € | persoană

Mix patiserie dulce

**Mini croissant cu unt, mini pain au chocolat, mini danish cu fructe.*

2 € | persoană

Mix patiserie asortată

**Saleuri, bușeuri cu ciuperci, mini pizza.*

2 € | persoană

Fistic, Alune

Fruit Bar

Fructe asortate feliate *150 g* **| persoană**
Fructe asortate întregi *250 g* **| persoană**

2,5 € | persoană

Ice Cream Bar

Înghețată artizanală Artpop pe băț *50 g*

**Sortimente: Zmeură, Cherry Mania, Vanilie Bourbon.*

3,5 € | persoană

Înghețată artizanală Artpop la cupă | cornet *70 g*

**5 sortimente la alegere din gama de 16 sortimente.*

** servire 2h*

** inclus personal servire*

4,5 € | persoană

Turta miresei *500g*

7 € | bucata










Candy
Bar



Antipasto bar

Prosciutto crudo, bresaola, salam sopressa | sopressa picante, mortadella

Pecorino cu fistic, pecorino cu trufe, gorgonzola dulce, parmigiano reggiano

Mix măsline, ciuperci pădure murate

Pepene galben, pere, struguri albi și negri

Nuci pecan, alune pădure, caise uscate, grisine

12 € | persoană
TVA inclus



Traditional Bar

Pastramă cu bobițe, șunculiță țărănească, mușchiuleț afumat, jumări de casă

Urdă dulce, caşcaval, telemea de vacă, caș afumat

Roșii cherry, ceapă verde

Pâine cu cartofi

7 € | persoană
TVA inclus



Romanian Cheese Bar

Brânză tekeroi, brânză tilsit, brânză cu ardei iute, brânză cu piper, brânză cu trufe

Struguri, mere verzi

Biscuiți

6 € | persoană
TVA inclus

Let's raise a glass

DESCOPERĂ OPȚIUNILE NOASTRE DE OPEN BAR

QOSMO WEDDINGS

Premium

Johnnie Walker Black Label Whisky | Bushmills Original Irish Whisky
Smirnoff Red Vodka
Gordon's Pink Gin
Aperol Bitter
Baileys Liqueur
Campari Italian Bitter
Cinzano Rosso | Bianco Vermut
Captain Morgan Spiced Rum
Metaxa 7* Brandy
Jägermeister Herbal Liqueur
Jose Cuervo Silver Tequila
Bran pălincă prune
Bran vișinată

Bere Birra Moretti | Birra Moretti 0%
Liliac Crepuscul Alb | Roșu | Rosé

Apă minerală carbogazoasă | plată
Răcoritoare gama Coca-Cola | Granini

Espresso | Ceai
Prosecco Grande Vento

12 h | 50 € persoană
taxă extra h | 8 € persoană
TVA inclus

Cocktails

Aperol Spritz *200 ml*

Aperol, Prosecco, apă minerală

Campari Orange *250 ml*

Campari, suc de portocale

Captain & Coke *250 ml*

Rom, Coca-Cola

Gin Tonic *250 ml*

Gin, lămâie, apă tonică

Negroni *90 ml*

Campari, gin, vermouth

Godfather *70 ml*

Whiskey, Amaretto Disaronno

Cosmopolitan *100 ml*

Vodka, lichior de portocale, suc de merișoare și de lămâie

Lemon Drop shot *40 ml*

Vodka, suc de lămâie

B52 shot *40 ml*

Bailey's, triplu sec, lichior de cafea

Mojito *150 ml*

Rom, lime, mentă verde, zahăr, apă minerală

Caipiroshka *80 ml*

Vodka, lime, zahăr, apă minerală

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Fruit Punch *250 ml*

Lămâie, portocală, suc de ananas și portocale, sirop de rodie

Green Apple *250 ml*

Suc de merișoare, lime, zahăr brun

Arnold Palmer *250 ml*

Homemade Ice tea, suc de lămâie, sirop de zahăr

Shirley Temple *250 ml*

Sprite, sirop grenadine

**La cerere, putem crea cocktailuri personalizate, inspirate din povestea voastră, din tematica evenimentului sau din aromele care vă definesc.*

Upscale

Singleton Scotch Whisky | Bulleit Bourbon Whiskey
Ketel One Vodka
Tanqueray Gin
Aperol Bitter
Baileys Liqueur
Campari Italian Bitter
Cinzano Rosso | Bianco Vermut
Captain Morgan Spiced Rum
Metaxa 7* Brandy
Jägermeister Herbal Liqueur
Jose Cuervo Silver Tequila
Bran pălincă prune
Bran vișinată

Bere Heineken | Heineken 0%

SE VA ALEGE O SINGURĂ CRAMĂ DIN OPȚIUNILE DE MAI JOS

Valahorum Fetească Albă | Neagră | Busuioacă Rosé
Liliac Fetească Regală | Red Cuvée | Rosé Pinot Noir
Purcari Nocturne Pinot Grigio | Rară Neagră | Rosé
Rasova Sur Mer Pinot Gris | Roșu Syrah & Cabernet Sauvignon | Rosé

Apă minerală carbogazoasă | plată Dorna
Răcoritoare gama Coca-Cola | Granini

Espresso | Ceai

Prosecco Extra Dry Brut Santa Margherita (*welcome & pahar*)

12 h | 62 € persoană
taxă extra h | 8 € persoană
TVA inclus

Cocktails

Aperol Spritz *200 ml*
Aperol, Prosecco, apă minerală

Campari Orange *250 ml*
Campari, suc de portocale

Captain & Coke *250 ml*
Rom, Coca-Cola

Gin Tonic *250 ml*
Gin, lămâie, apă tonică

Negroni *90 ml*
Campari, gin, vermouth

Godfather *70 ml*
Whiskey, Amaretto Disaronno

Cosmopolitan *100 ml*
Vodka, lichior de portocale, suc de merișoare și de lămâie

Lemon Drop shot *40 ml*
Vodka, suc de lămâie

B52 shot *40 ml*
Bailey's, triplu sec, lichior de cafea

Mojito *150 ml*
Rom, lime, mentă verde, zahăr, apă minerală

Caipiroshka *80 ml*
Vodka, lime, zahăr, apă minerală

Old Fashioned *90 ml*
Whiskey, Angostura bitter, cireșe, apă plată, sirop de zahăr

Hugo *200 ml*
Sirop de soc, prosecco, mentă verde, limes, apă minerală

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Fruit Punch *250 ml*
Lămâie, portocală, suc de ananas și portocale, sirop de rodie

Green Apple *250 ml*
Suc de merișoare, lime, zahăr brun

Arnold Palmer *250 ml*
Homemade Ice tea, suc de lămâie, sirop de zahăr

Shirley Temple *250 ml*
Sprite, sirop grenadine

Peach Bellini *180 ml*
Prosecco, piure de piersici

Espresso Martini *120 ml*
Espresso, lichior de cafea, vodka

The Celebration

FLAWLESSLY MANAGED

În ziua cea mare, fiecare moment este gândit cu atenție, pentru ca voi să trăiți doar bucuria clipelor care contează.

Echipa noastră împreună cu **QOSMO Wedding Concierge** este alături de voi pe tot parcursul evenimentului coordonând programul, servirea, decorul și momentele speciale, cu discreție, eleganță și profesionalism.

Totul se împletește într-un ritm natural, astfel încât să simțiți armonia unei zile perfecte, fără griji și fără grabă.

Aici, voi trăiți povestea. Noi ne ocupăm ca ea să se scrie impecabil.

Bringing it

ALL TOGETHER

Alături de **QOSMO Wedding Concierge,** totul devine simplu și firesc.
Suntem prezenți la fiecare pas, de la primele idei și detalii de design,
până la programul serii și ultimele pregătiri.

Ne ocupăm de fiecare aspect al organizării, pentru ca voi să aveți un singur
partener de încredere și o echipă care vă înțelege cu adevărat dorințele.
Noi avem grijă ca totul să se desfășoare perfect, într-o armonie deplină.

În continuare, vă invităm să descoperiți pachetele **QOSMO Weddings:**
experiențe personalizate, create cu grijă pentru ca fiecare detaliu
să devină un moment magic.

Nuntă ca-n basme, de 3 zile și 3 nopți

Fie că vorbim despre Punerea brazilor, Cununia Civilă, Petrecerea de nuntă sau Calea mare, echipa noastră asigură totul: sala, locațiile partenere, meniurile, decorul și serviciile de catering.

Tot ce vă rămâne este să vă bucurați de povestea voastră, în liniște, cu inima plină.







Cununia civilă
Primul „Da" al poveștii voastre merită un cadru deosebit. Vă invităm să celebrați acest moment la ***Kasho Mosaico Urbano sau Galleria Art & Coffee***, locații elegante și luminoase, unde fiecare detaliu poartă emoția începutului. Raise a glass!

Punerea brazilor
O tradiție reinterpretată cu rafinament și bucurie. Venim la voi cu experiență, inspirație și grijă pentru detalii — pentru ca nașii să se bucure de ajutorul meritat, iar voi să trăiți magia momentului fără griji.

Cununia religioasă și petrecerea de nuntă
Momentul de vârf al poveștii: ziua în care dragostea voastră devine legământ și sărbătoare.
La ***Qosmo***, totul este pregătit pentru o nuntă desăvârșită: o sală spectaculoasă, meniuri rafinate, open bar, candy bar, decor elegant, plicuri personalizate, numere de masă și toate acele detalii care dau farmec poveștii voastre.
Echipa noastră se ocupă de fiecare amănunt, pentru ca voi să trăiți din plin emoția zilei în care iubirea devine eternă.

Calea mare
După trei zile de magie, urmează o zi de tihnă și voie bună. În jurul meselor pline, printre râsete și povești, iubirea rămâne vie - simplă, frumoasă și adevărată, așa cum a fost în ziua în care a început povestea voastră.
Pentru această zi plină de relaxare și bucurie, vă oferim posibilitatea de a organiza evenimentul fie prin serviciul nostru de catering, în orice locație aleasă de dumneavoastră, fie într-una dintre sălile elegante din cadrul hotelului ***Qosmo***.

Și, ca în orice basm frumos, povestea voastră abia acum începe.
La ***Qosmo,*** iubirea nu se spune. Se trăiește, se gustă, se simte. Aici, fiecare nuntă devine o filă dintr-o poveste fără sfârșit.



Your Love Story in flavors

QOSMO WEDDINGS



O nuntă nu înseamnă doar o zi, ci o succesiune de momente care, împreună, dau contur unei povești frumoase. De aceea, am creat mai multe meniuri dedicate evenimentelor ce însoțesc celebrarea voastră, precum Punerea brazilor, Calea mare și alte tradiții care dau farmec întregii experiențe.

Fiecare meniu poate fi adaptat și personalizat, pentru ca voi să vă bucurați din plin de fiecare clipă, iar noi să ne ocupăm de detalii cu profesionalismși eleganță.

La Qosmo, voi decideți ce vi se potrivește, iar noi transformăm planul într-o experiență elegantă, completă și echilibrată.

Infinite Combinations

A FLEXIBLE CULINARY CONCEPT
MIX YOUR FAVORITES AND PERSONALIZE EVERY DETAIL.

Welcome prosecco, *75ml*
Grande Vento
3 € | persoană TVA inclus

SOFT DRINKS *(1 articol | persoană)*
Apă minerală | platâ *330 ml*
Gama Cola *330 ml* | Granini *200 ml*
Espresso | Cappuccino | Ceai
7 € | persoană TVA inclus

OPEN BAR NON-ALCOHOLIC 4h
Espresso | Cappuccino | Ceai
Gama Coca-Cola | Granini
Apă platâ | minerală
14 € | persoană TVA inclus

ANTIPASTO BAR *250 g*
Prosciutto crudo, bresaola, salam sopressa | sopressa picante, mortadella *(~32%)*
Pecorino cu fistic, pecorino cu trufe, gorgonzola dulce, parmigiano reggiano *(~32%)*
Mix măsline, ciuperci de pădure murate *(~5%)*
Pepene galben, pere, struguri albi și negri *(~22%)*
Nuci pecan, alune de pădure, caise uscate, grisine *(~10%)*
Focaccia | focaccia cu parmezan *100 g*
22 € | persoană TVA inclus

FINGERFOOD *300 g*
Mușchiuleț de porc Wellington
Ruladă de pui cu roșii uscate și mozzarella
Cremă fină de brânză pe blat pufos cu spanac
Choux cu salată de vinete și roșii cherry
Canape cu zacuscă
Tapas cu hummus
12 € | persoană TVA inclus

FINGERFOOD *350 g*
Tapas cu rilette de porc și maioneză de verdețuri cu usturoi copt
Wraps cu brânză tofu, ardei copți și avocado
Bruschete cu roșii și slănină prăjită
Bruschete cu mozzarella ciliegine și pesto de busuioc
Bruschete cu prosciutto și brie
Rulou de pui gratinat cu parmezan și sos tartar cu tarhon
20 € | persoană TVA inclus

One Love

A FLEXIBLE CULINARY CONCEPT
MIX YOUR FAVORITES AND PERSONALIZE EVERY DETAIL.

FINGERFOOD *350 g*

Tapenadă de măsline cu ricotta pe focaccia

Bruschetă cu somon fume și capere

Blini cu cremă de brânză, prosciutto și pere

Blat pufos cu verdețuri, cremă de regina blue, nucă și struguri

Mozzarella ciliegine cu roșii cherry și pesto

Balotină din mușchiuleț de porc cu legume în pudră de verdețuri

Ruladă de pui gratinată cu parmezan, sos tzatziki

20 € | persoană TVA inclus

FINGERFOOD *250 g*

Cremă de brânză fină pe blat cu semințe și ridiche roșie

Somon copt în mantie de susan cu ou de prepeliță și cremă de avocado

Bombon din rilette de porc și sos de smântână cu castraveți murat și sfeclă roșie

Piept de pui în crustă de parmezan, sos de vinete cu iaurt

Choux cu salată de vinete

Pastramă din vrăbioară de vită cu parmezan, roșii cherry, micro-salată în coajă de panipuri

29 € | persoană TVA inclus

MIX PRĂJITURI *120 g*

Mousse ciocolată și portocale

Mini tartă cu fistic și zmeură

Paris-Brest

Mini tartă cu yuzu și bezea

Red Velvet

Mini ruladă măr copt și scorțișoară

Choux au craquelin

4 € | persoană TVA inclus

LOGISTICĂ

Mese cocktail & față de masă

Veselă servire *(farfurii, tacâmuri)*

Personal servire

Transport și manipulare

**tarif în funcție de necesarul clientului*

The Morning After Magic

CIORBĂ *400 G*

Ciorbă de burtă cu ardei iute

Borș de pasăre cu zdrențe de ou și leuștean

Pâine *100 g*

5 € | persoană TVA inclus

PLATOURI TRADIȚIONALE *150 g*

Pastramă cu bobițe, șunculiță țărănească,
mușchiulet afumat, jumări de casă *(~40%)*

Urdă dulce, cașcaval, telemea de vacă,
caș afumat *(~40%)*

Roșii cherry, ceapă verde *(~20%)*

Pâine cu cartofi *100 g*

7 € | persoană TVA inclus

CREME TARTINABILE *150 g*

Salată marocană de vinete, hummus cu salată
tabbouleh, salată de icre de crap,
zacuscă artizanală cu hribi

Focaccia simplă | focaccia cu parmezan

6 € | persoană TVA inclus

BUFET *450 g*

Ceafă de porc la grătar

Pulpă de pui la grătar

Bulz la grătar

Cartofi copți cu cremă de urdă și mărar

Legume la grătar

Pâine cu catofi *100 g*

12 € | persoană TVA inclus

SALATE *150 g*

Salată de roșii cu castraveți, salată de varză,
salată de sfeclă roșie cu hrean, salată de murături

4 € | persoană TVA inclus

SOSURI *100 g*

Sos de ardei copt, sos de smântână cu castraveți
murați și tarhon, sos verdețuri cu usturoi copt

4 € | persoană TVA inclus

DESERT *100 g*

Mini tarte cu mere & scorțișoară

Clătite brașovene cu smântână & dulceață

3 € | persoană TVA inclus

LOGISTICĂ

Mese tip cocktail & față de masă

Veselă necesară *(farfurii, tacâmuri)*

Grătar & lemne | cărbuni

Coșuri pâine | suport șervețele | solnițe

Personal servire

Transport și manipulare

**tarif în funcție de necesarul clientului*

EXTRA:

Purceluș de lapte, gătit domol la cuptor,
aproximativ 12 kg

550 € | bucată TVA inclus











Kronway Transfer

Suplimentar, pe lângă mașina dedicată mirilor în ziua nunții, vă putem pune la dispoziție întreaga noastră flotă de vehicule pentru confortul invitaților voștri.

Fie că este vorba despre transferul de la cazare la locația evenimentului sau despre transportul pe tot parcursul zilei, echipa noastră se ocupă de fiecare detaliu — cu eleganță, punctualitate și grijă.

**Serviciu disponibil contra cost.*


B 24 KWY





Camere pentru cei dragi

TIPUL CAMEREI	FĂRĂ MIC DEJUN
Concept King single | double	*102 € | noapte*
Design King single | double	*118 € | noapte*
Concept King with terace single | double	*133 € | noapte*
Design King with terace single | double	*201 € | noapte*
Signature junior suite single | double	*228 € | noapte*
Lifestyle suite	*517 € | noapte*

**Tariful pentru micul dejun este de 18 € \| persoană \| noapte.*

Descoperiți rafinamentul absolut în cele **133 de camere** cu design modern, unde confortul se îmbină în mod armonios cu eleganța, iar fiecare detaliu este atent gândit pentru a vă oferi o experiență memorabilă. De la liniștea interioarelor până la facilități impresionante și servicii dedicate, totul este conceput pentru a vă învălui într-o atmosferă de răsfăț și relaxare deplină.

Aici, fiecare moment devine o clipă prețioasă, fiecare gest al echipei noastre adaugă un plus de încredere și liniște, pentru ca voi să vă bucurați pe deplin de frumusețea zilei.

Tot ce vă rămâne este să zâmbiți și să pășiți încrezători către cea mai frumoasă zi din viața voastră.

La **QOSMO**, suntem mai mult decât gazdele evenimentului vostru – suntem partenerii care vă însoțesc cu grijă și pasiune, pentru a transforma visurile în realitate și pentru a scrie împreună amintiri de neuitat.









Your Wedding Questions. Answered.

- Cât de devreme ar trebui să ne rezervăm data?
Ideal, cu 9–12 luni înainte, pentru a avea toate opțiunile disponibile și timp să planificăm în detaliu.

- Putem personaliza meniul?
Da, absolut. **Chef Cornel Berța** și echipa noastră culinară creează meniuri adaptate gusturilor și preferințelor voastre. Oferim, de asemenea, variante de meniu pentru copii, opțiuni vegetariene și putem ajusta conținutul meniului în funcție de eventualele restricții alimentare.

- Cine se ocupă de decoruri și aranjamente?
Totul este realizat intern, de echipa noastră. Voi nu trebuie să vă ocupați de nimic — doar să vă bucurați de rezultat.

- Ce face QOSMO Wedding Concierge?
Este persoana voastră de încredere: vă ghidează, coordonează și se asigură că fiecare detaliu e perfect.

- Oferiți cazare pentru invitați?
Da, oaspeții se pot bucura de pachete speciale de cazare și acces la Spa.

- Putem organiza și tradițiile precum Punerea brazilor, Calea mare sau petrecerea de după Cununia civilă?
Da, desigur. Aceste momente pot fi organizate în spațiile noastre Kasho sau Galleria, în funcție de preferințele voastre. Oferim și servicii de catering pentru tradițiile desfășurate acasă, astfel încât fiecare parte a nunții voastre să poarte semnătura Qosmo - elegantă și fără griji.

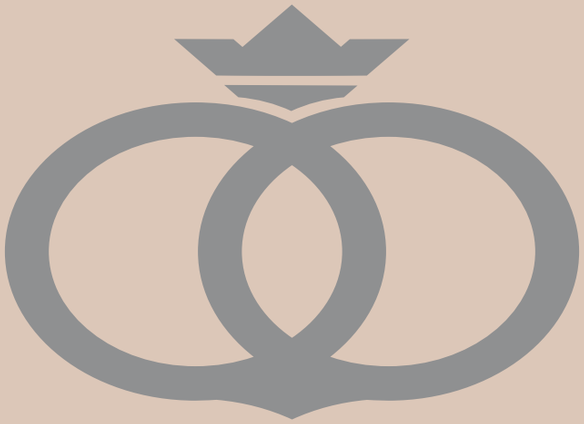
- Cum decurge colaborarea după rezervare?
După semnarea contractului, **Qosmo Wedding Concierge** preia totul - planificare, coordonare și detalii, pentru ca voi să vă bucurați fără griji.


YOUR PERFECT FOREVER
BEGINS AT QOSMO
That's
Amore
Thank you!



That's Amore

QOSMO WEDDINGS



CONTACT

Strada Zaharia Stancu 4, Brașov, România

office@qosmohotels.com

+40 374 495 900


That's
Amore
for her