

YOUR WEDDING.
PERFECTLY PLANNED.
AT QOSMO.

EXPERIENȚĂ COMPLETĂ.
ELEGANȚĂ. RAFINAMENT.
TOTUL ÎNTR-UN SINGUR LOC.

La QOSMO, totul este gândit până la cel mai mic detaliu.
O locație spectaculoasă, meniuri semnate de Chef Cornel Berța, open bar premium și o echipă care coordonează totul impecabil.

Pentru ca voi să vă bucurați de ziua voastră, fără griji.

QOSMO WEDDINGS

Refined Spaces. Thoughtfully Designed.

Sala	Capacitatea	Facilități
Grand Hall	160 - 330 invitați	Foaier, sistem de iluminat versatil, decoruri personalizate, lumini ambientale incluse, ring de dans ajustabil, terasă pentru fumători ***extra: fum greu | joc de lumini***
Grand 1	80 - 120 invitați	Foaier, sistem de iluminat versatil, decoruri personalizate, lumini ambientale incluse, ring de dans ajustabil, terasă pentru fumători ***extra: fum greu | joc de lumini***
Grand 2	80 - 120 invitați	Foaier, sistem de iluminat versatil, decoruri personalizate, lumini ambientale incluse, ring de dans ajustabil, terasă pentru fumători ***extra: fum greu | joc de lumini***
Salon QOSMO	40 - 80 invitați	Sistem de iluminat versatil, decoruri personalizate, lumini ambientale incluse, ring de dans ajustabil, terasă pentru fumători ***extra: fum greu | joc de lumini***






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.

Meniuri de nuntă
by Chef Cornel Berța

Meniu	Preț	persoană
Dare me	*67 €	persoană* *TVA inclus*
Indulgent	*73 €	persoană* *TVA inclus*
The Artisanal	*73 €	persoană* *TVA inclus*
Uptown	*73 €	persoană* *TVA inclus*
Bespoke	*78 €	persoană* *TVA inclus*
That’s Amore	*83 €	persoană* *TVA inclus*
The Spoil	*89 €	persoană* *TVA inclus*
The Edit	*115 €	persoană* *TVA inclus*

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 |
ridichе 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

















That'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



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

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

Pachet	Preț	Include
Premium Bar	*50 €	persoană* *TVA inclus*	12 ore, băuturi internaționale, cocktailuri clasice, welcome prosecco
Upscale Bar	*62 €	persoană* *TVA inclus*	12 ore, tării & vinuri premium, welcome prosecco
Taxă extra	*8 €	h*	se aplică doar pentru persoanele rămase în sală după intervalul inclus

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

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.



Your Love Story in flavors

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 profesionalism și 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

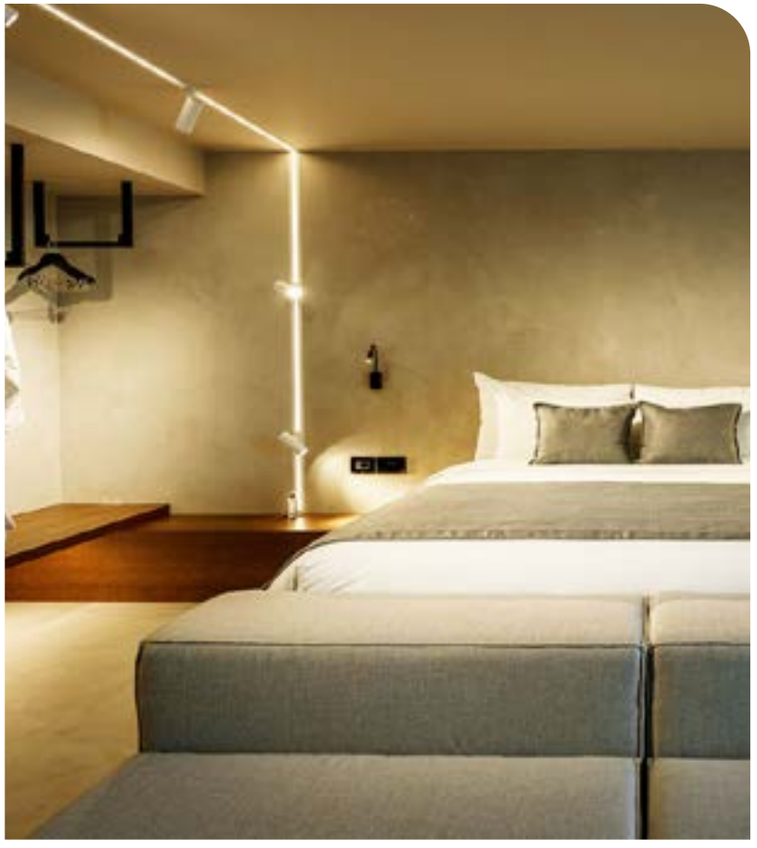
Stay
and celebrate

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*

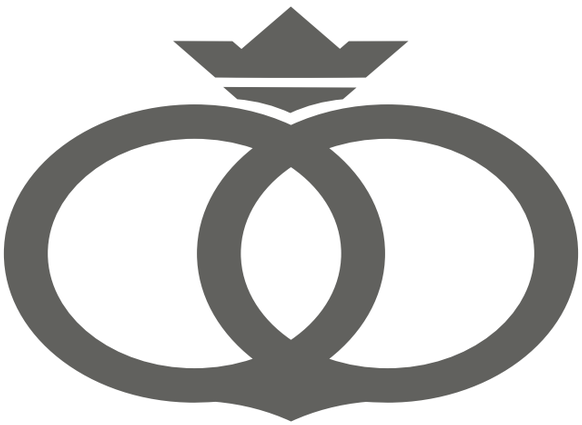
**Tariful pentru micul dejun este de 18 € \| persoană \| noapte.*









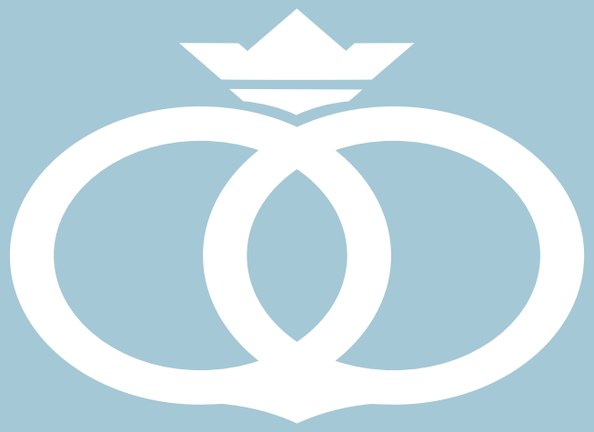


CONTACT

Strada Zaharia Stancu 4, Brașov, România

office@qosmohotels.com

+40 374 495 900



CONTACT

Strada Zaharia Stancu 4, Brașov, România

office@qosmohotels.com

+40 374 495 900


That's
Amore
for him