



Restaurant **COSMOPOLITAN**
180 locuri și terasă de vară

Salon **PARIS**
120 locuri și balcon

Meniuri Rafinate
&
Apartament Nupțial
cu surprize
GRATUIT

Spune **DA** la **RAMADA**

- DA**, aveți gratuit **sala ideală** – pentru o nuntă intimă și rafinată sau pentru o nuntă amplă și elegantă
- DA**, sunt asigurate **decorațiunile** – huse și eșarfe festive, aranjamente florale, artificii la tort
- DA**, este inclusă **primirea cu șampanie** și pișcoturi pentru invitații dumneavoastră
- DA**, Maestrul Bucătar vă așteaptă cu cele mai tentante sugestii pentru un **meniu personalizat**
- DA**, probați tot scenariul culinar înainte de nuntă – **degustarea** este din partea casei
- DA**, pentru cazarea în hotel a invitaților de la nuntă se acordă **tarife preferențiale**
- DA**, accesați **discounturi super – avantajoase** pentru nunta de vineri sau duminică
- DA**, fiecare mireasă Ramada primește cadou **petrecerea burlacitelor** – apartament cu șampanie inclusă
- DA**, în data nunții primiți **apartamentul nupțial** gratuit - pregătit cu șampanie special pentru voi doi

Oferta Enjoy
numai 175 lei/pers
ofertă specială
vineri și duminică
în sezonul nunților

Ramada Iasi City Center
(fost hotel Orizont)
Tel. 0232 256.070 - 0731 344.111
www.ramadaiasi.ro

Oferta Enjoy Extra
numai 175 lei/pers
+ vinul **GRATUIT**
în orice zi din
extra-sezonul nunților



Oferta ENJOY

Vineri si Duminica in sezonul nuntilor
mai, iunie, iulie, august, septembrie
* * *

Primire cu sampanie
Meniu complet – 4 preparate culinare
Tortul Mirăsezi – cu artificii
Seleție de mignardize
Bufet cu fructe proaspete
Cafea
Apartament nuptial - gratuit
Petrecerea burlacitilor - cadou
Sala ornata cu huse festive
Aranjamente florale si decoratiuni
* * *

12.5% discount
numai 175 lei/pers !

Oferta ENJOY EXTRA

Pentru orice zi din extra-sezonul nuntilor
ianuarie, februarie, martie, aprilie,
octombrie, noiembrie, decembrie
* * *

Primire cu sampanie
Meniu complet – 4 preparate culinare
Tortul Mirăsezi – cu artificii
Seleție de mignardize
Bufet cu fructe proaspete
Cafea
Apartament nuptial - gratuit
Petrecerea burlacitilor - cadou
Sala ornata cu huse festive
Aranjamente florale si decoratiuni
* * *

175 lei/pers + vinul casii GRATUIT



Tot ce trebuie pentru o NUNTA DE VIS !



„Petrecerea Burlacitzelor”

tí-am rezervat apartamentul VIP ornat ca pt. party
am pus sampania la gheata
sí ne-am gandit sí la o mica surpriza pt. tine

totul este cadou de la RAMADA !



stripper aduc fetele (probabil...)

MENIU de NUNTA

I

Primire cu sampanie si piscoțuri

Gustari reci

Vol au vent cu pate de rata si cu piure de vinete

Tartine cu crema de avocado si cu rosii concasse

Balotina de branzeturi cu struguri

Rulada de porc si ciuperci de padure

Aripioare de pui cu sos de smantana si marar

Rulou din sunca cu salata Waldorf

Somon in sos de piper rosu

pe un pat de legume cu sos de lamaie si ierburi aromate

Piept de pui umplut cu crema de branza

servit cu sos de rosii aromat cu busuioce

Antricot de vitel la cuptor „Au Jus”

cu turnulet de legume la gratar si cartofi cu masline si rozmarin

Tort Baked Alaska

inghetata de pepene galben si vanilie invelita intr-o crusta de meringue

coapta

Bufet de fructe proaspete

si mignardize

Cafea

MENIU de NUNTA

II

Primire cu sampanie si pisoturi

Gustari reci

*Balotina de branza in crusta de migdale
Vol au vent cu salata de icre si cu pasta de masline
Aripioare de pui cu sos de rosii si busuioc
Asortiment de mezeluri fine
Rulada de porc si piure de mazare
Prosciuto cu smochine
Salata Nicoise pe pat de andive*

Pastrav in pergament

servit cu sos Meunierre cu capere urtase si orez cu ciuperci

*Sarmalutea in foi de vita si foi de varza
cu mamaliguta, smantana, costita si ardei iute*

*Cotlet de porc impanat si pulpe de pui la gratar
cartofi aurii si legume inabusite cu condimente fine*

Tort Diplomat

cu frisca delicioasa si fructe racoritoare

*Bufet de fructe proaspete
si mignardize*

Cafea

MENIU de NUNTA

III

Primire cu șampanie și biscuți

Gustări reci

Terina de legume coapte în aspic

Tarta de roșii cu brânză ricotta

Rulada de porc cu prune uscate

Canapele cu piept de rață afumat

Minifrigaruri de chiflete cu castraveci murati

Rulada de brânzeturi cu perle de legume

Ardei marinati cu crema de brânză

Somon cu sos de șampanie

cu morcovi Vichy și broccoli la abur

Rulada de pui umplută cu varză, ciuperci și costița

servită cu sos de brânză picantă

Duo medaliotane de vitel și porc

roșii coapte și cartofi cu sos de unt și verdeturi

Tort Black Forest

cu crema de frișcă, amărenă kirsch și fulgi de ciocolată

Bufet de fructe proaspete

și mignardize

Cafea

MENIU de NUNTA

IV

Primire cu sampanie si piscoturi

Gustari reci

Cozi de creveti cu sos Remoulade

Vol au vent cu ciuperci si cu salata de pui

Selectie de branzeturi fine

Turnulet de castravete cu crema blue-cheese

Rulada de vitel cu spanac

Prosciuto cu pepene galben

Somon fume cu feta

File de salau „Poupiette”

servit cu legume asortate

Piept de curcan la cuptor

pe un pat de varza rosie marinata

Muschiulet de porc SURPRISE

rulada din muschiulet de porc cu jambon de Parma,

branza cu verdeuri si cartofi frantuzesti

Tort de lamaie

cu glazura de ciocolata alba

Bufet de fructe proaspete

si mignardize

Cafea

MENIU de NUNTA



Primire cu sampanie si piscoțuri

Cocktail de creveți si pasta de avocado

Biban de mare Phuket

*preparat in stil Thailandez cu ghimbir,
lemon grass, susan si sos de soya*

Rulada de curcan Black and White

*dupa rețeta tradiționala americana, aromata cu salvie si rozmarin,
servita cu sos Giblet, si orez salbatic cu stafide*

Muschiulet de porc Normand cu sos de vin

*preparat la cuptor, cu mere, bastonase de morcovi
si bulete de cartofi in crusta de migdale*

Tort Ganache

cu crema de cacao, glazura de ciocolata amaruie si fulgi de migdale

Bufet de fructe proaspete

si mignardize

Cafea

2011



Casa de piatra !