



Bellaria

HOTEL



# Bun venit la Bellaria

HOTEL  
★★★★



*Bellaria este locul  
ideal pentru a  
petrece un moment  
unic în viața.*

Poziționat într-o zonă de excepție a Iașului, amplasat într-un cadru natural de invidiat, Bellaria este oaza de serenitate preferată pentru organizarea nunții, putând găzdui petreceri cu până la 1000 de invitați.

Cele 3 locații disponibile, fiecare unică în felul său, atrag prin frumusețea, stilul și eleganța lor, fapt confirmat de cele peste 700 de cupluri care au ales să petreacă aici în prima zi din viața familiei proaspăt întemeiate.

Vă așteptăm cu drag pentru a pune la punct toate detaliile evenimentului, astfel ca petrecerea de nuntă să fie într-adevăr un moment unic în viață, atât pentru voi, cât și pentru invitații voștri.

# Nunta imperială la Gourmet RESTAURANT



*Somptuos și totodată  
intim, Restaurantul  
Gourmet poate găzdui  
evenimente cu până  
la 250 de invitați.*

Lămpile din metal aurit înnobilează spațiul cu lumina caldă, difuză și prietenoasă emanată. Lampadarele și aplicile din ceramică neagră de Spania reproduc măreția de odinioară a saloanelor regale.

Cupola, plăcut ornamentată cu picturi și aplicații de lemn, se integrează perfect în decor, dominând tacit încăperea. Totul este completat de un mobilier rafinat, atent meșteșugit din lemn masiv negru.

*Pentru petrecerile de anvergură peretele care desparte Restaurantul Gourmet de Clasic poate fi ridicat, astfel rezultând un salon mai mult decât generos, cu o capacitate de peste 400 de locuri.*

# *Nunta visată la* **Clasic** RESTAURANT



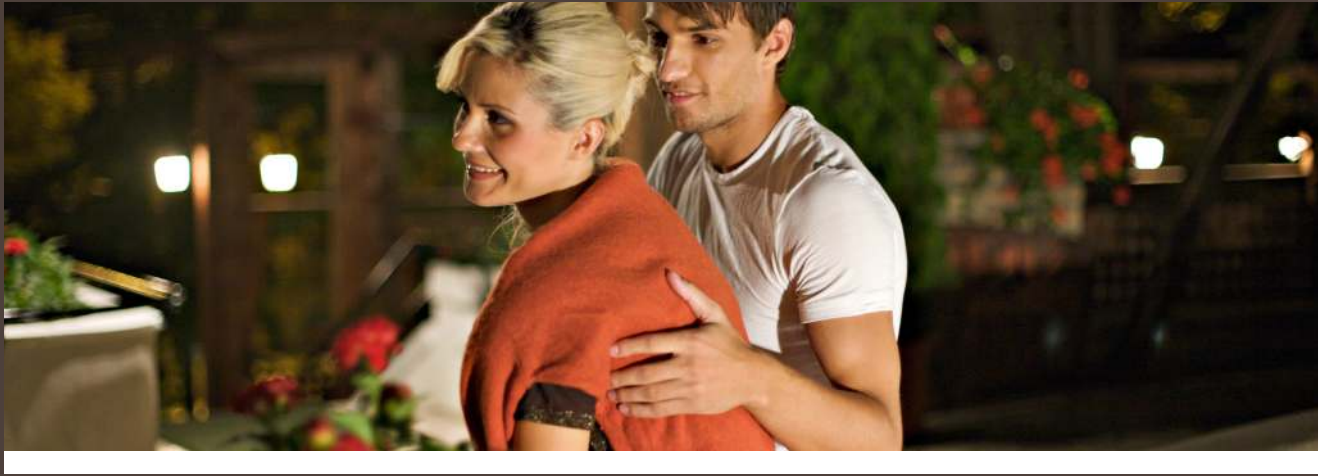
*Romantic și distins,  
Restaurantul Clasic  
poate găzdui  
petreceri cu până  
la 180 de persoane.*

Albul dominant, îndulcit pe alocuri de tonurile naturale ale detaliilor minuțios plasate, conferă Restaurantului Clasic acea distincție firească necesară unui eveniment stilat, intim și într-adevăr special.

Pereții parțial acoperiți de oglinzi și vitraliile care împodobesc tavanul, alături de coloanele care delimitează armonios spațiul, te duc cu gândul la timpuri îndepărtate, romantice, prețioase.

*Pentru petrecerile de anvergură peretele care desparte Restaurantul Clasic de Gourmet poate fi ridicat, astfel rezultând un salon mai mult decât generos, cu o capacitate de peste 400 de locuri.*

# *Nunta în aer liber* **Grădina de vară**



*Amplasată într-un  
cadru natural mirific,  
Grădina de vară poate  
găzdui petreceri cu  
până la 250 de invitați.*

Vegetația variată, florile răsarite în iarba atent îngrijită, susurul apei în cădere și luminile discrete sunt doar câteva din detaliile care așteaptă să fie descoperite în Grădina de vară. Atmosfera este completată de parfumul, liniștea și frumusețea aparte a locului.

Mesele amplasate între aleile de liliac oferă o intimitate aparte invitaților, iar pergolele atent lucrate și amplasate într-un cadru natural de excepție constituie ambientul perfect pentru o seară deosebită.

# *Dar de nuntă*

PENTRU VOI



*Suntem onorați  
să fim primii  
care vă oferă  
daruri de nuntă.*

- Consultanță în organizarea evenimentului
- Degustarea meniului ales
- Cover roșu la intrare
- Meniu special pentru copii (gratis pentru copiii sub 5 ani și la jumătate de preț pentru copiii sub 12 ani)
- F&B coordonator pe toată durata desfășurării evenimentului
- Cameră nupțială pentru tinerii căsătoriți
- Mic dejun târziu, servit în pat
- Reducere garantată a tarifelor de cazare pentru invitații care participă la eveniment
- Prioritate în oricare din cele 2 parcări disponibile (capacitate totală 60 de locuri)
- La botezul primului copil vă oferim 10 % discount din valoarea meniului de bucătărie

*Mai multe*

PENTRU VOI



*Adăugați un plus de  
eleganță petrecerii de  
nuntă cu detaliile  
armonioase propuse de  
specialiștii noștri.*

Pentru ca evenimentul să se distingă prin bun gust și armonie, vă propunem un ansamblu de accesorii și surprize binevenite:

- Șampanie și fructe exotice la recepția evenimentului
- Huse și eșarfe pentru scaune
- Sfeșnice și meniuri personalizate pe fiecare masă
- Aranjamente florale pe fiecare masă

Prețul pentru aceste servicii este de 16 ron/persoană. Oferta este valabilă pentru evenimente de peste 100 de persoane. Vă rugăm consultați regulamentul de termeni și condiții pentru detalii suplimentare.

# Luneri

## PENTRU VOI



*Petrecerea are loc în  
oricare din zilele  
de luni până vineri?  
Iată cu ce vă răsplătim!*

- Consultanță în organizarea evenimentului
- Degustarea meniului ales
- 10% discount din valoarea meniului de bucatărie
- Sfeșnice și meniuri personalizate pe fiecare masă
- Huse și eșarfe pentru scaune
- Meniu special pentru copii (gratis pentru copiii sub 5 ani și la jumătate de preț pentru copiii sub 12 ani)
- F&B coordonator pe toată durata desfășurării evenimentului
- Reducere garantată a tarifelor de cazare pentru invitații care participă la eveniment
- Prioritate în oricare din cele 2 parcări disponibile (capacitate totală 60 de locuri)

*Oferta este valabilă pentru petreceri cu mai mult de 100 de invitați. Vă rugăm consultați regulamentul de termeni și condiții pentru detalii suplimentare.*

# Propunere meniu

217,50 RON | PAX

## PRIMIREA DULCE

Șampanie Jidvei Romantique

Trufe de ciocolată albă și neagră

## SELECTIE DE ANTREURI

Ruladă de pui cu broccoli

Ruladă de cașcaval cu brânzeturi și serize

Mușchiuleț de casă

Rulou de șuncă cu brânzeturi fine

Mușchi file afumat

Ardei umplut cu pastă de brânză

Crochete de pui

Icre de crap pe canapea de lămâie

Roșii cherry

470 gr.

Piept de pui umplut cu brânzeturi fine, servit cu garnitură de pomme duchese și salată de gogoșari în oțet

200/100/150 gr.

Somon cu sos de lămâie și capere servit cu garnitură de broccoli și morcovi

200/100/60 gr.

## FEL PRINCIPAL

Mix grill din file de porc, pulpă de pui dezosată, cârnăciori oltenești, servit cu garnitură de cartofi românești și salată de varză albă

240/100 gr.

## DESERT

Platou cu fructe proaspete

200 gr.

Tortul miresei

100 gr.

Prăjituri asortate

100 gr.

## OPEN BAR

Selecție de băuturi răcoritoare

Apă minerală | plată

Selecție de băuturi internaționale

whiskey | vodcă | digestive

Vinul Casei

Cafea

nu există limită pentru  
cantitatea de băutură consumată

# Propunere meniu

193 RON | PAX

BUN VENIT!

Șampanie Bucium

Pișcoturi

## SELECTIE DE ANTREURI

Bastonașe din piept de pui cu susan

Șvaițer cu boabe de struguri

Aperitiv Raffaello cu fulgi de migdale

Galantină de șalău

Rulou de șuncă cu salată de crudități

Ruladă de purceluș cu broccoli

Roșie umplută cu pastă de brânză

Cocktail de măslina

450 gr.

Sărmăluțe învelite în foi de varză și viță de vie servite cu  
mămăliguță, costiță, smântână și ardei iute

150/200/25 gr.

File de șalău servit cu garnitură de ciuperci marinate,  
pe pat de salată verde

200/150 gr.

## FEL PRINCIPAL

Mușchiuleț de porc împănat cu cârnăciori oltenești la  
grătar asortat cu garnitură de cartofi gratinați  
și salată de gogoșari în oțet

200/100/150 gr.

## DESERT

Platou cu fructe proaspete

200 gr.

Tortul miresei

100 gr.

Prăjituri asortate

100 gr.

## OPEN BAR

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri naturale

Apă minerală | plată

Bere draft

Vinul Casei

Cafea

*nu există limită pentru  
cantitatea de băutură consumată*

# Propunere meniu

188,80 RON | PAX

## PRIMIREA CURCUBEU

Cocktail-uri colorate, în combinații consacrate:

Blue Lagoon (*vodcă, suc de portocale, Sprite, curacao*)

Campani Orange (*campani, suc de portocale*)

Tequila Sunrise (*tequila, suc de portocale, sirop grenadine*)

Mojito (*lime, zahăr brun, rum, frunze de mentă, Sprite*)

Bellini (*suc de piersici, șampanie, sirop grenadine*)

Kir Royal (*șampanie, lichior caise*)

## GUSTARE RECE

Piept de rață afumat servit pe salată de andive, totul

asezonat cu oțet de zmeură

120/100 gr.

Rulou special din piept de pui pregătit cu sos de roșii,

servit cu buchetieră de legume

200/150 gr.

File de șalău „florentin” servit cu sos „cafe de Paris”

și tăiței de legume

180/40/120 gr.

## FEL PRINCIPAL

Cotlet în crustă de muștar servit cu cartofi copti în coajă

200/150 gr.

## DESERT

Platou cu fructe proaspete

200 gr.

Tortul miresei

100 gr.

Prăjituri asortate

100 gr.

## OPEN BAR

Selecție de băuturi răcoritoare

Apă minerală | plată

Selecție de băuturi internaționale

*whiskey* | *vodcă* | *digestive*

Vinul Casei

Cafea

*nu există limită pentru  
cantitatea de băutură consumată*

# Propunere meniu

267,20 RON | PAX

## PRIMIREA IMACULATĂ

Șampanie Veuve Clicqout  
Bomboane Raffaello

## SELECTIE DE ANTREURI

Terină de căprioară  
Salam de Sibiu cu pastă de măsline  
Rulou de somon cu icre de Manciuira  
Galantină de pangasius în mantie de linte roșie  
Minibeeefsteak tartar cu ou de prepeliță  
Cremă Roquefort pe biscuiți servită cu piersică și struguri  
Ruladă de cașcaval cu fructe confiate  
350 gr.

Piept de pui pregătit cu ciuperci, în foietaj,  
servit cu salată de ardei copti  
300/150 gr.

Somon copt, servit cu piure de mango și  
sos auriu de lămâie  
150/120/70 gr.

## FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită pregătit cu sos de piper verde,  
servit cu legume coapte  
180/50/150 gr.

## DESERT

Platou cu fructe proaspete  
200 gr.  
Tortul miresei  
100 gr.  
Prăjituri asortate  
100 gr.

## OPEN BAR

Selecție de băuturi răcoritoare  
Apă minerală | plată  
Selecție de băuturi internaționale  
*whiskey* | *vodcă* | *digestive*  
Vinul Casei  
Cafea  
*nu există limită pentru  
cantitatea de băutură consumată*

# Extraopțiuni

Alegeți să vă întâmpinați invitații cu una dintre următoarele primiri:

## BUN VENIT!

- pișcoturi
  - șampanie Bucium
- 4 ron | persoană

## MINIRECEPTIE

- saleuri, biscuiți, ciocolată
  - selecție de ceaiuri și cafea (cu lapte, zahăr și miere de albine)
  - cocktail-uri nonalcoolice
- 9 ron | persoană

## PRIMIREA DULCE

- șampanie Jidvei Romantime
  - trufe de ciocolată albă și neagră servite în cupe de sticlă
- 10 ron | persoană

## PRIMIREA CURCUBEU

Cocktail-uri colorate:

- Blue Lagoon (vodcă, suc de portocale, Sprite, curacao)
  - Campari Orange (campari, suc de portocale)
  - Tequila Sunrise (tequila, suc de portocale, sirop grenadine)
  - Mojito (lime, zahăr brun, rum, frunze de mentă, Sprite)
  - Bellini (suc de piersici, șampanie, sirop grenadine)
  - Kir Royal (șampanie, lichior caise)
- 12 ron | persoană

## PRIMIREA ENGLEZEASCĂ

- Punch (vin roșu, triplu sec, mere, portocale, lămâie)
- servit în cupe de șampanie
- 12 ron | persoană

## PRIMIREA IMACULATĂ

- șampanie Veuve Clicquot
  - bomboane Raffaello
- 23 ron | persoană

Pentru confortul vostru și deliciul invitaților vă recomandăm o serie de accente gândite să aducă un plus de eleganță fericitului moment celebrat:

## MINIRECEPTIE LA CUNUNIA CIVILĂ

După oficializarea căsătoriei, veți fi întâmpinați, în locația aleasă, de un ospătar care vă va servi, pe voi, dar și pe cei care au fost prezenți la cununia civilă, cu șampanie, trufe de ciocolată, saleuri și fursecuri

9 ron | persoană\*

\*pentru minim 30 persoane

## HOSTESS

Pentru întâmpinarea profesionistă a invitaților la petrecerea de nuntă puteți apela la o echipă de hostess (program de maxim 4 ore, costumație conform dorințelor exprimate)

215 ron | model

## FRUCTE SCULPTATE

O selecție de fructe sculptate, festiv aranjate, va fi un punct de interes pentru invitați, cu atât mai mult cu cât creațiile vor putea fi savurate pe tot parcursul petrecerii.

8,50 ron | persoană\*

\*pentru minim 100 persoane; pentru un număr mai mic de persoane se va recalcula

# Ciorba de potroace

29 RON | PAX, INDIFERENT DE FELUL PRINCIPAL ALES

## PRIMUL FEL

Ciorbă de potroace

340/60 gr.

## FEL PRINCIPAL

Platou Rustic

- pentru 4 persoane -

pulpe de pui, ceafă, mușchiuleț pregătite la grătar,  
aripioare crocante, cartofi rondele prăjiți și salată de sezon

600/300/400 gr.

Pâine de casă | Turte țărănești

1 porție

## BAR

Apă minerală | plată 1 sticlă x 330 ml

Băuturi răcoritoare gama Coca Cola 1 sticlă x 250 ml

## OPTIUNI FEL PRINCIPAL

Platoul Casei

- pentru 2 persoane -

piept de pui, cotlet de porc și mușchi de vită  
pregătite la grătar, mititei, cârnăciori, creier și  
crochete de cartofi și cașcaval

400/100 gr.

Gustare caldă tradițională\*

servită cusalată de vinete și fasole bătută

- pentru 2 persoane -

\*cârnați de casă, chișcă moldovenească,  
chifteluțe, șunculiță țărănească, pastramă de oaie, bulz  
moldovenesc, bol tradițional cu usturoi, sos de hrean,

ceapă roșie și ardei iuți

400/100 gr.

Frigărui asortate

cotlet porc, piept pui, mușchi vită,

roșii, ardei, ciuperci, ceapă roșie

200 gr.

Tochitură moldovenească

carne de porc, ou, brânză de burduf, cârnați, mămliguță

230/200 gr.

Tigaie încinsă

cartofi copti feliați, ceapă roșie, roșii, șunculiță, ouă

300 gr.

Tocăniță din piept de pui cu mămliguță

300/200 gr.

# Regulament

## TERMENI ȘI CONDIȚII



*Comunicarea  
completă și transparentă  
stă la baza unei  
colaborări perfecte.*

- Degustarea meniului ales se asigură o singură dată.
- Prețurile pot face obiectul modificărilor.
- Ofertele nu pot fi cumulate cu alte promoții existente.
- Pentru rezervarea unei locații se percepe un avans de 1000 ron, care va fi scăzut din totalul notei de plată.
- Restaurantul Gourmet și Restaurantul Clasic sunt spații destinate nefumătorilor.
- Meniul stabilit, în valoare de minim 180 lei | persoană, trebuie comunicat cu minim 7 zile înainte de petrecere.
- Numărul final de invitați trebuie comunicat cu 5 zile înainte de eveniment.
- Un număr de camere solicitat de client poate fi reținut până la 7 zile înainte de petrecere.
- Rezervarea va fi confirmată în funcție de disponibilitate. Toate camerele reținute trebuie garantate cu carte de credit sau depozit cash.

Pentru mai multe variante de meniu, precum și pentru conceperea unui meniu personalizat, indiferent că este stil bufet sau tradițional, cu servire la farfurie, vă rugăm nu ezitați să ne contactați:

Mioara Ivașcu  
m 0749 125 447  
mioara.ivascu@bellaria.ro

Adrian Papuc  
m 0749 125 447  
adrian.papuc@bellaria.ro

*Pentru consultarea ofertelor actualizate, vizitați periodic [www.bellaria.ro](http://www.bellaria.ro).  
Această broșură este valabilă pentru petrecerile care se desfășoară la Bellaria, pe parcursul anului 2011.*

Șos. Bucium 7, Iași 700280  
t/f +40 (232) 233 870  
+40 (332) 440 811  
e office@bellaria.ro  
www.bellaria.ro