

PALATUL GHICA TEI

WEDDING 2026

Plan Your Dream Event with Us



ENTRÉE

Fresh vegetal

Crispy de pui duo cu susan alb si mac

Salată de icre pe bază crunchy, masline verzi umplute cu ardei

Triunghi din carne de porc cu ierburi in crusta crocanta

Vol au vent cu salata de cruditati si nuca

Cubulet din branza de vaci si muschi file, ierburi aromate

Terina din cașcaval cu șuncă si jeleu de ardei rosu

Salam chorizo cu maslina neagra si branza feta

DIN MARE

File de salau in crusta pesto

Garnitură de orez salbatic cu morcov si ardei

Sos alb acrișor din pana cucina, marar si lamaie

TRADITIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu roll de mămăliguță, bacon crocant,
felii de ardei iute și smântână

GRILL

Friptura de porc slow cook

Piept de pui grill cu sos de branza

Cartofi wedges aromati cu usturoi praf

Salată bicoloră de varză cu porumb și măsline

MENIU SIMPLU

64 EURO



ENTRÉE

Crostini cu somon fume și cremă fina de brânză
Mousse din ficat de pui aromat cu coniac si jeleu de caise
Mini bouche cu salată blanche de pui și struguri
Rosie cherry in mantie alba de branza si crusta de ierburi
Mini-frigărui cu cașcaval, șuncă și măslina verzi cu ardei
Tartine cu castravete, salami și mozzarella
Mini wrap cu brânză asortata si migdale
Fingers din piept de pui cu sos curry
Carpacio de sfeclă roșie, legume, măslina kalamata, semințe

DIN MARE

File de pastrav la cuptor cu ierburi de provence
Sos de rosii proaspete cu oregano
Sote din spanac si broccoli cu ratatouille de legume

TRADITIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu roll de mămliguță, bacon crocant, ardei
iute și smântână

GRILL

Cotlet de porc la cuptor cu rozmarin si ierburi
Pulpa de pui in mantie de alune crocante
Cârnacior afumat rulat în bacon
Sos alb de branzeturi asortate
Cartofi gratinati copti in lapte si unt
Salată de legume proaspete, iceberg, roșii, măslina



MENIU CLASIC

76 EURO



ENTRÉE

Tarta cu pasta liptauer si castraveciori murați
Roll din piept de curcan cu spanac și plante aromatate
Frigarui de creveti stropiti cu sos sweet
Blinis cu pastă de smântână, ou de prepeliță, icre de somon și chives
Mini-cupă cu ratouille de legume si cârnați sticks
Tortilla chips cu somon fumme si guacamole
Terina de vită cu tarhon și mozzarella
Frigăruie de roșii cherry cu Emmentaler

DIN MARE

File de dorada aromata cu fenicul si dafin
Raclee de legume cu aceto balsamic si susan
Sos cu pesto roso

TRADITIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu roll de mămăliguță, bacon crocant, ardei
iute și smântână

GRILL

Pulpe de pui thay in sos de soia si scale de parmezan
Frigărui de vită in stil tandori
Friptura de porc în crustă de ierburi
Cartofi copti cu susan si lamaie
Salată de țelină cu morcov, măr și sos de mustar



MENIU PREMIUM

89 EURO



ENTRÉE

Roll din piept de curcan cu baby morcov si frunze de praz
Tortilla chips cu somon fume, crema guacamole si pomodori secchi
Gamberetti crocanti inveliti in prosciutto si sos soia
Frisbee radicchio cu roast beef si aceto balsamic
Blinis cu icre de manciuria, chivas si ricotta
Ciupercute gratinate umplute cu branza blue
Cosulete crocante cu cocktail din fructe de mare
Frigaruie cu branzeturi fine, struguri aromati si jeleu de gutui
Mini briosa cu rattaouile de legume si aroma de menta

DIN MARE

Cotlet de somon thailandez cu sos sweet chilli
Garnitura din triunghiuri de legume si sos soia

TRADITIONAL

Mix de sărmăluțe în foi de viță și de varză, mamaliguta grill si rosie
cherry concasse

GRILL

Piept de curcan Marsala si piper rosu
Roll de vitel invelit in prosciutto
Cotlet de porc in stil haiducesc
Mousse din cartofi si conopida, nucsoara si parmezan
Salată de varză roșie, mere și anason stelat

MENIU GOLD

101 EURO





OPEN BAR



CLASIC - 25 EURO

Whiskey: JB / Ballantine's

Vodka: Wyborowa

Rum: Havana

Gin: Wembley

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor - Gama Maiastru

Long Drinks

Whiskey Cola

Vodka Cola/Vodka Orange/Vodka Tonic

Gin Tonic

Cuba Libre

Soft

Suc Portocale

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino

PREMIUM - 32 EURO

Whiskey: Jameson

Vodka: Absolut

Rum: Bacardi

Gin: Beefeater

Martini Bianco

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor - Gama Caloian

Long Drinks

Whiskey Cola

Vodka Cola/Vodka Orange/Vodka Tonic

Cuba Libre

Gin Tonic

Aperol Spritz

Soft

Suc Portocale

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino

GOLD - 38 EURO

Whiskey: Jack Daniel's / Chivas

Vodka: Smirnoff

Rum: Havana Club

Gin: Plymouth

Campari

Martini Bianco

Vin: Alb/Rosu - Crama Oprisor - Gama La Cetate

Long Drinks

Whiskey Cola/Vodka Cola/Vodka Orange

Vodka Tonic/Vodka Mere/Vodka Cranberry

Cuba Libre

Gin Tonic

Aperol Spritz

Campari Orange

Soft

Red Bull

Suc portocale/cranberry/mere

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7up/Apa tonica

Apa-Plata/Minerala

Cafea espresso/capuccino



*Pachetul de open bar soft pleaca de la 15 euro iar bauturile alcoolice se discuta cu managerul de eveniment pentru a obtine un pachet dorit de dvs.

PRETUL MENIURILOR INCLUDE:

1. Degustarea meniului si a tortului;
2. Sampanie la intampinarea invitatilor si la tort;
3. Amenajarea salonului cu fete de masa, suportii farfurii, pahare, tacamuri;
4. Amenajarea terasei cu mobilier exterior (mese de cocktail, canapele, fotolii, umbrele);
5. Rame cu numere de masa;
6. Decoruri florale;
7. Scaune chiavari amenajate cu esarfe;
8. Sfesnice prezidiu;
9. Chevalet cu rama pentru opis;
10. Cutie de dar;
11. Chirie locatie;
12. Exclusivitate sala si terasa aferenta;
13. Covor rosu la intrare;
14. Stalpisori de inox cu cordon rosu din catifea;
15. Scena pentru formatie/DJ;
16. Iluminare curte si terasa;
17. Paza pe toata durata evenimentului;
18. Persoana pentru dirijarea fluxului de masini;
19. Persoana pentru asistenta in timpul evenimentului;
20. Autorizatie ISU;
21. Aer conditionat si ventilatie de ultima generatie;

*Meniurile se pot combina intre ele, atat la mancare cat si la bauturi, pentru a obtine un pachet personalizat all inclusive.

*Servirea nu este inclusa, aceasta reprezinta 10% din val. tot. a meniurilor (min. 600 euro).



EXEMPLU PACHETE

ALL INCLUSIVE 89 EURO/PERSOANA

- MENIUL "SIMPLU" CU 4 FELURI DE MANCARE;
- OPEN BAR NELIMITAT "CLASIC";
- TORT FESTIV CADOU COMPOZITIA TRIO MOUSSE;
- SAMPANIE LA INTAMPINARE SI LA TORT;
- AMENAJARE COMPLETA SALON;
- AMENAJARE TERASA;
- CHIRIE LOCATIE;
- MIX ALUNE SI COVRIGEI.

ULTRA ALL INCLUSIVE 94 EURO/PERSOANA

- MENIUL "SIMPLU" CU 4 FELURI DE MANCARE;
- OPEN BAR NELIMITAT "CLASIC";
- TORT FESTIV CADOU COMPOZITIA TRIO MOUSSE;
- SAMPANIE LA INTAMPINARE SI LA TORT;
- AMENAJARE COMPLETA SALON;
- AMENAJARE TERASA;
- CHIRIE LOCATIE;
- MIX ALUNE SI COVRIGEI;
- SONORIZARE;
- GRILA LUMINI;
- DJ PE TOT PARCURSUL EVENIMENTULUI;
- FRUIT BAR;



*ALL INCLUSIVE VALABIL PENTRU MINIM 50 DE PERSOANE

**ULTRA ALL INCLUSIVE VALABIL PENTRU MINIM 130 DE PERSOANE



SERVICII ADITZIONALE



CANDY BAR

8.5 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane

Lista mini prajiturele:

MINI ALBA CA ZAPADA

MINI RED VELVET

MINITARTE PORTOCALA

MINITARTE CAPSUNA

MINIECLERE VANILIE

MINIECLERE NESS

MINIECLERE CIOCOLATA

CUPE MOUSSE LAMAIE SI MANGO

BRIOSE VANILIE

CUPE TIRAMISU

MINIPAVLOVA

MINITARTE LAMAIE SI BEZEA

MINITARTE NUCA

MINIAMANDINA

MINITARTE CIOCOLATA SI RASPBERRY

MACARONS



FRUIT BAR

7 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane



*Preturile includ: masa suport, montaj, vesela, farfurii, lingurite, servetele.

**La achizitionarea candy barului de la laboratorul nostru veti primi tortul cadou, compozitia "Exotic"/"Fructe de padure".

***Pentru o oferta personalizata va rugam sa ne contactati.





CHEESE BAR

8.5 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane

Branzeturi maturate / Branzeturi extra-maturate
Branzeturi cu condimente / Branzeturi cu ierburi aromatate
Branzeturi cu mucegai / Branzeturi afumate
Branza – Franta: Roquefort • Camembert • Brie
Branza – Italia: Parmezan • Pecorino • Gorgonzola
Branza – Olanda: Gouda
Branza – Elvetia: Emmentaler

Diverse fructe proaspete sau confiate:

Struguri rosii/ Struguri albi

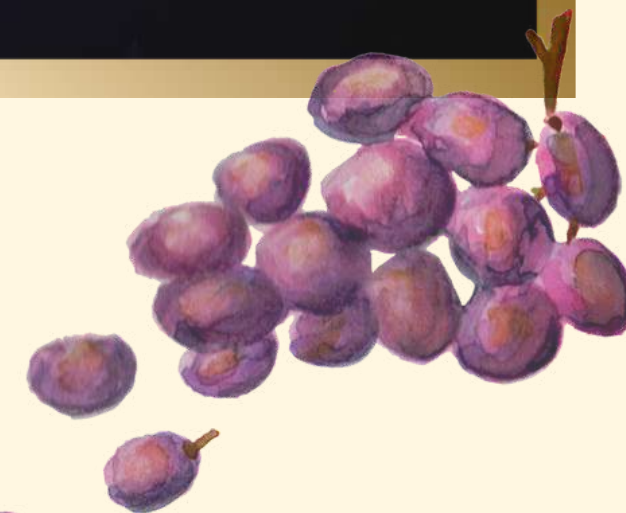
Pere/ Mere Grapefruit/ Rodie Stafide/

Caise confiate/ Nuci

Arahide in coaja / fara coaja Grisine/ Crakers

Bagheta alba/ Bagheta neagra cu seminte

*Aditional se poate adauga
prosciuto crudo si salami





LEMONADE BAR

5.5 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane

Pentru un plus de prosepetime, savoare si energie, barul de limonada este o alegere perfecta ce va racori invitatii in zilele calduroase de vara. Palatul Ghica Tei va pune la dispozitie mai multe variante de Lemonade Bar pentru a va rasfata invitatii:

Limonada **clasica**: lămâie, lime, sirop cane sugar, miere

Limonada cu **menta**: lămâie, lime, sirop cane sugar, mentă proaspătă, miere

Limonada cu **capsune**: lămâie, lime, sirop cane sugar, capșune proaspete, sirop capșune, miere (contine si fruct doar in sezon)

Limonada cu **pepene galben**: lămâie, lime, sirop cane sugar, sirop pepene galben, miere (contine si fruct doar in sezon)

Limonada cu **ananas**: lămâie, lime, sirop cane sugar, sirop ananas, miere (contine si fruct doar in sezon)

In functie de numarul de invitati, puteti opta pentru una din variantele de mai jos:

- 2 sortimente la alegere pentru minim 50 persoane
- 3 sortimente la alegere pentru minim 90 persoane
- 4 sortimente la alegere pentru minim 150 persoane



TORT

DE LA 4 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane



Tort Choco Dream

blat umed de cacao ganache de
ciocolata Belcolade



Tort Black&White

blat umed de cacao mousse de ciocolata
foaie crocanta de bezea cu nuca
mousse de ciocolata alba



Tort Special cu Nuci Caramelizate

blat umed de cacao mousse de ciocolata foaie
crocanta de bezea cu nuca mousse de caramel
mousse de ciocolata alba cu nuci carameliza



Tort Special

blat umed de cacao mousse de ciocolata cu visine din
alcool foaie crocanta de bezea cu nuca mousse de
caramel mousse de ciocolata alba cu fructe de padure



Tort Exotic

blat umed de cacao mousse de ciocolata Belcolade
amaruie cu portocale mousse de ciocolata Belcolade
cu lapte si cocos mousse de ciocolata Belcolade alba
cu lamaie si lime



Tort Cu Fructe De Padure

blat umed de cacao mousse de ciocolata
Belcolade amaruie mousse de ciocolata
Belcolade cu lapte mousse de ciocolata
Belcolade alba cu fructe de padure



Tort Baby's

blat umed de vanilie
crema de vanilie cu piersica si ananas
blat umed de vanilie
crema de iaurt si mascarpone cu fructe de padure



Tort Baby's Raspberry

blat umed de vanilie crema de vanilie cu
zmeura blat umed de vanilie crema de iaurt si
mascarpone cu fructe de padure



*Aranjamentul tortului se achita separat in functie de modelul ales, complexitatea acestuia si numarul final de persoane.

**Compozitia tortului se alege in cadrul degustarii.



COCKTAIL BAR

8 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane

include doua cocktailuri alcoolice si unul non-alcoolic

Invitatii se vor putea bucura de urmatoarele bauturi cu alcool:

- Mojito (rom, lime, mentă, zahar brun, apa minerală)
- Hugo (sirop de soc, Prosecco, apa minerala, frunze de menta)
- Tequila Sunrise (tequila, suc de portocale, grenadine, felii de portocala pentru décor)

Va punem la dispozitie si cocktailuri non alcoolice:

- Green Apple (suc de mere verzi, felii de lime, scortisoara, sirop blue curacao, gheață maruntita, zahar brun)
- Arizona Sunset (Sprite, suc de portocale, Sirop Grenadine, felii de portocala pentru decor, gheata)
- Cuddles on the Beach (suc de merisoare, suc de grepfrut, nectar de piersici, gheata)

SHOT BAR

8 EURO/PERSOANA

valabil pentru minim 50 de persoane
include 3 sortimente de shot

- Tequila
- B52
- Kamikaze
- Blue Kamikaze
- Jager

Servicii optionale:
Bar si barman extra -
350 euro



SEDINTA FOTO IN PALAT

400 EURO (INTERIOR & EXTERIOR). DURATA
45 MINUTE

Palatul Ghica Tei isi deschide portile pentru cei care vor sa obtina cele mai frumoase si mai deosebite fotografii, pe care sa le aseze cu drag in albumul de nunta!

Pe langa faptul ca viitorii tineri pot face poze in interiorul palatului, ei se pot bucura si de minunata gradina care inconjoara cladirea. Este vorba despre un spatiu in aer liber, in care natura renaste frumos in fiecare primavara si care isi intinde aripile toamna, scuturandu-si frunzele in mii de nuante deosebite.

Servicii optionale: inchiriere camera miresei (100 euro/eventiment)

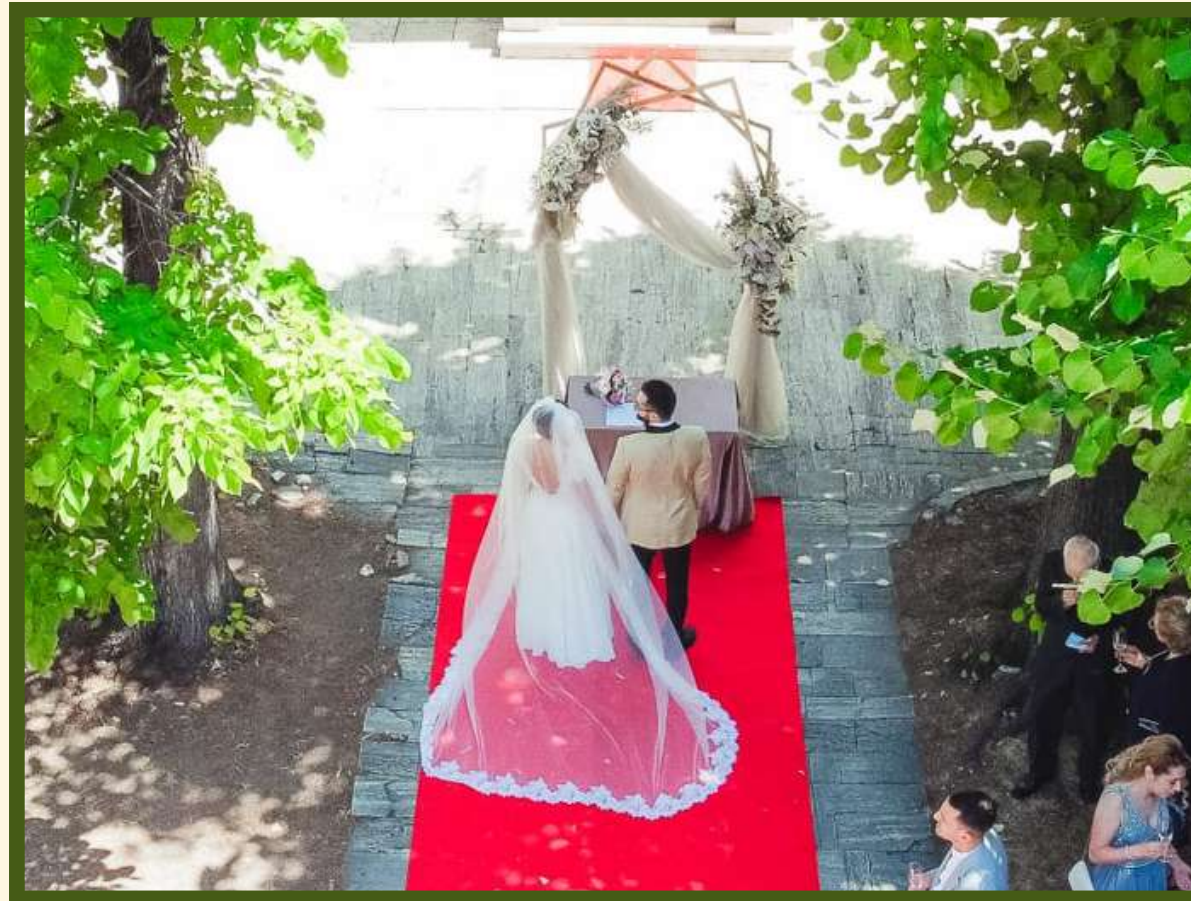


PACHET CUNUNIE

500 EURO

Include:

- amenajarea cu scaune chiavari;
- covor rosu;
- arcada cu decor floral;
- sampanie pentru invitati.



COLABORATORI

MUZICA

Bogdan Ghita Dream Party: 0770 100 544 (DJ, lumini, solisti, formatie, fum greu)

www.dreamparty.ro

DJ Salsa: 0734 146 116

Catalin: 0723 663 282

Ethno Orkestra (formatie, fum greu, DJ): 720 757 154

DECORATIUNI SI ARANJAMENTE FLORALE

Catalina Carolyne : 0765 167 816

<https://carolyne.ro/>

FOTO-VIDEO

Dan Burghilea 0722 432 385

GALERIE



SALA DE BAL



SALA CAVALERILOR



PAVILIONUL REGAL



DOMENIUL GHICA





PALATUL GHICA TEI



Contact

+40784123450 / +40784123442

office@palatulghicatei.ro

www.palatulghicatei.ro/

str.Doamna Ghica nr. 3-5