

celebrate
party
dine



Grand Ballroom
by LE GAGA

- EVENTS VENUE -

+40 741 207 500

www.grandballroom.ro

contact@grandballroom.ro



Grand Ballroom by LE GAGA

- EVENTS VENUE -

CONGRATULATIONS ON YOUR ENGAGEMENT !

WE ARE DELIGHTED YOU THOUGHT OF US TO HOST YOUR WEDDING.

At Grand Ballroom, we are proud of our reputation for a warm welcome, excellent food, and impeccable guest service.

We love a wedding and appreciate that each one is unique.
We take pride in making your special day everything you could wish for and more.

Let us help you turn your dreams into reality.

We wish you every happiness for your special day, and your lives together.





Grand Ballroom by LE GAGA

Orice poveste începe cu o emoție...

...iar gastronomia este parte din magia acestor momente.

Fiecare farfurie este gândită ca o experiență, fiecare ingredient este ales cu grijă, iar fiecare preparat spune o poveste despre pasiune, creativitate și respect pentru arta culinară.

În fiecare sezon căutăm inspirație în marile tendințe ale gastronomiei internaționale pentru a aduce invitaților noștri experiențe noi și memorabile.

Anul acesta, Le GaGa face un pas înainte în universul evenimentelor și introduce un concept inovator: **Antreul Cald**.

Un moment culinar elegant, surprinzător și rafinat, care adaugă o notă de spectaculozitate meniului și transformă începutul experienței gastronomice într-o adevărată revelație a gusturilor.

În același spirit al descoperirii și al rafinementului, avem bucuria de a colabora cu un Chef bucătar Libanez, care aduce în bucătăria noastră aromele autentice ale Orientului. Preparatele inspirate din gastronomia libaneză completează perfect selecția noastră, oferind o experiență culinară bogată, plină de savoare, culoare și parfum de mirodenii fine.

Paginile următoare vă invită să descoperiți preparate create cu pasiune, dedicate momentelor speciale și gândite pentru a transforma fiecare eveniment într-o experiență memorabilă.

Un meniu de nuntă compus din 3 preparate se alcătuieste din:

- Antreu Cald sau Antreu Rece (la alegere)
- Gustare caldă
- Fel principal

Pentru că la **Grand Ballroom by Le GaGa**, fiecare eveniment este o poveste. Iar fiecare poveste merită un gust desăvârșit.

Antreuri calde



Varianta 1

File de somon cu mix de salată verde,
sparanghel și sos de lemon-butter

*acest preparat nu poate fi ales ca și gustare caldă (necesită cost suplimentar)

Antreuri calde



Varianta 2

Grill de Butter Fish cu mix de salată și sos lemon

*acest preparat nu poate fi ales ca și gustare caldă (necesită cost suplimentar)

Antreuri calde



Varianta 3

Piept de rață cu duet de piure de cartof dulce și țelină,
sparanghel și sos de fructe de pădure

*acest preparat nu poate fi ales ca și gustare caldă (necesită cost suplimentar)

Antreuri calde



Varianta 4

Confit de pulpă de rață,
varză roșie, sos de ardei copti și reducție de portocale

*acest preparat nu poate fi ales ca și gustare caldă (necesită cost suplimentar)

Antreuri calde



Varianta 5 (libanez)

- Mini frigărui din piept de pui marinat
- Kebab din vită Black Angus
- Falafel
- Humus
- Specialitate de brânză libaneză
- Salată Tabouleh
- Ardei iute, salată de ceapă roșie

*acest preparat nu poate fi ales ca și gustare caldă (necesită cost suplimentar)

Antreuri reci



Varianta 1

- Mușchiuleț de porc în crustă de fulgi de migdale
- Ruladă din pulpă de Cocoșel de Munte cu mix de ciuperci și verdețuri
- Tartă de brânzeturi cu prosciutto cotto și busuioc proaspăt
- Tartar din piept de curcan în mantie de castravete
- Terină din ficatei de gâscă în mantie de prosciutto crudo
 - Mix de chifteluțe tradiționale
 - Salată Tabouleh
 - Roșii cherry

Antreuri reci



Varianta 2

- Tartar din piept de curcan în mantie de castravete
 - Mușchiuleț de porc Florentin
- Terină de ficăței de gâscă cu dulceață de ceapă roșie
 - Specialitate de mix brânzeturi cu struguri
 - Buturugă din piept de curcan
 - Bruschetă cu cremă de brânză și somon fume
- Salată din piept de curcan și ciuperci Champignon

Antreuri reci



Varianta 4

- Tartă de frunze de spanac cu somon fume și brânzeturi
 - Mușchiuleț de porc cu spanac și ardei copti
- Tartar din piept de curcan în mantie de castravete
 - Terină de ficăței de gâscă
- Specialitate de mix de brânzeturi cu struguri
- Tartă de prosciutto cotto cu mix de brânzeturi
- Salată din piept de curcan și roșii Champignon
 - Chiftelute tradiționale
 - Roșii cherry

Antreuri reci



Varianta 5 (tradițional)

- Ceafă de porc afumată la rece/scăriță
- Salam crud-uscat
- Chifteluțe de pui cu susan
- Mini-șnițele din piept de pui
- Mușchiuleț de porc cu migdale
- Cârnăciori afumați
- Goda sticks
- Mozzarella cherry
- Măslinae asortate
- Roșii cherry, castraveți, ardei gras

Gustări calde



Varianta 1

Rulou din piept de curcan cu legume în mantie de bacon afumat,
orez în stil asiatic și sos de ardei copti

Gustări calde



Varianta 2

Delicii din piept de pui marinat umplut cu roșii și mozzarella,
sos de muștar franțuzesc cu trufe negre și tagliatelle de legume

Gustări calde



Varianta 3

Rulou din piept de curcan în mantie de bacon afumat, cu cremă de brânză și roșii secchi, piure de păstârnac cu cartofi și sos de roșii

Gustări calde



Varianta 4

Pulpă de rață gătită la Sous-Vide,
varză roșie, sos de ardei copti și reducție de portocale

Gustări calde



Varianta 5

File Șalău de Nil în crustă de mix de semințe,
sos lemon-butter și tagliatelle de legume

Gustări calde



Varianta 6

Sărmaluțe tradiționale cu sos de ardei copti,
bacon afumat, smântână, ardei iute și mămăliguță

Țesuri principale



Variantă 1

Aripioare de porc la Sous-Vide,
cartofi copți cu rozmarin și salată de legume marinate

Fesuri principale



Varianta 2

Ceafă Sous-Vide cu sos de blue cheese,
cartofi noi cu rozmarin și salată de morcov în stil coreean

Fesuri principale



Varianta 3 (libanez)

Frigărui de pui, kebab de vită Black Angus,
orez, humus, salată de varză, ardei iute, ceapă roșie

Feșuri principale



Varianta 4

Grill din buturugi de porc,
cartofi gratinați cu brânză și broccoli,
sos baby carrots și salată de sfeclă marinată

Țesuri principale



Varianta 5

Grill de cotlet afumat,
cartofi copti cu rozmarin,
sos alb cu ghebe și salată de morcov marinat

Meniu Bar

Pentru ca meniul de nuntă să fie o alegere inspirată, **Grand Ballroom by Le GaGa** vă pune la dispoziție **4 variante** de meniuri de băuturi, concepute pentru a completa perfect atmosfera unui eveniment special și pentru a oferi invitaților o experiență rafinată.

- 1. Varianta 1 – Meniul „Bar Cocktail”**
- 2. Varianta 2 – Meniul „Full Alcool Jameson”**
- 3. Varianta 3 – Meniul „Full Alcool Jack”**
- 4. Varianta 4 – Meniul „Full Alcool Premium”**



Grand Ballroom
by LE GAGA



Cocktail cu alcool

- **APEROL SPRITZ** (Aperol, Prosecco, apă minerală)
- **HUGO** (Prosecco, sirop de soc, mentă, lime)
- **MIMOSA** (triplu sec, Prosecco, gheață)
- **COSMOPOLITAN** (vodcă, triplu sec, Santal, suc lămâie)
- **CAIPIROSKA** (vodcă, lime, sirop)
- **VODKA JUICE** (vodcă, Santal, gheață)
- **BLUE LAGOON** (vodcă, Blue Curacao, limonadă)
- **VODKA LIMONADE** (vodcă, limonadă)
- **MOJITO** (rom, suc de lămâie, sirop de zahăr, mentă, apă minerală)
- **MAI TAI** (rom, triplu sec, suc de portocale, suc de lămâie, suc ananas)
- **CUBA LIBRE** (rom, pepsi, lime)
- **GIN TONIC** (gin, apă tonică, lime)
- **CUCUMBER GIN SPRITZ**
(gin, suc de lămâie, castravete, mentă, apă tonică)
- **FRENCH 75** (gin, sirop de lămâie, sirop de zahăr, Prosecco)
- **TEQUILA SUNRISE** (tequila, Santal, grenadine)
- **ENVY COCKTAIL** (tequila, blue curacao, suc ananas)

Shots

**Tequila, Mix Vodka, Jagermeister, Kamikaze,
Passion Fruit**

Meniu Bar Cocktail

Cocktail fără Alcool & Soft Drinks

- **GREEN APPLE** (zahăr brun, suc mere, lime, gheață)
- **BABY MOJITO** (suc lămâie, sirop mojito, aloe vera, mentă, lime)
- **PEACH DREAM** (suc de ananas și lămâie, sirop bluecuracao, piure de piersici)
- **ALOE VERA** (suc aloe vera, suc de lămâie, lămâie și mentă)
- **LIMONADĂ**

Lichior și aperitive

**Jagermeister / Carolans / Sheridans / Baileys /
Kahlua / De Kuyper**

Bere

**Draft Peroni Nastro Azzurro /
URSUS fără alcool**

*Barul de cocktail-uri este disponibil fără limită de consum pe durata a 8 ore, începând cu momentul primirii invitațiilor. Pentru implementarea acestui pachet, băuturile de tip whisky și vin vor fi asigurate de către dumneavoastră, fără limită de cantitate.

Meniu Bar Cocktail (Pachet Full - Alcool)



Cocktail cu alcool

- **APEROL SPRITZ** (Aperol, Prosecco, apă minerală)
- **HUGO** (Prosecco, sirop de soc , mentă, lime)
- **MIMOSA** (triplu sec, Prosecco, gheață)
- **COSMOPOLITAN** (vodcă, triplu sec, Santal, suc lămâie)
- **CAIPIROSKA** (vodcă, lime, sirop)
- **VODKA JUICE** (vodcă, Santal, gheață)
- **BLUE LAGOON** (vodcă, Blue Curacao, limonadă)
- **VODKA LIMONADE** (vodcă, limonadă)
- **MOJITO** (rom, suc de lămâie, sirop de zahăr, mentă, apă minerală)
- **MAITAI** (rom, triplu sec, suc de portocale, suc de lămâie, suc ananas)
- **CUBA LIBRE** (rom, pepsi, lime)
- **GIN TONIC** (gin, apă tonică, lime)
- **CUCUMBER GIN SPRITZ**
(gin, suc de lămâie, castravete, mentă, apă tonică)
- **FRENCH 75** (gin, sirop de lămâie, sirop de zahăr, Prosecco)
- **TEQUILA SUNRISE** (tequila, Santal, grenadine)
- **ENVY COCKTAIL** (tequila, blue curacao, suc ananas)
- **GODFATHER** (whisky, amaretto, portocală)
- **WHISKY SPRITZ** (whisky, sirop lămâie, sirop zahăr, Prosecco)
- **WHISKY LIMONADE** (whisky, limonadă)

Meniu Bar Cocktail (Pachet Full - Alcool)

Cocktail fără Alcool & Soft Drinks

- **GREEN APPLE** (zahăr brun, suc mere, lime, gheață)
- **BABY MOJITO** (suc lămâie, sirop mojito, aloe vera, mentă, lime)
- **PEACH DREAM** (suc de ananas și lămâie, sirop bluecuracao, piure de piersici)
- **ALOE VERA** (suc aloe vera, suc de lămâie, lămâie și mentă)
- **LIMONADĂ**

Premium Whiskey

Chivas Regal, Chardu, Glenlivet, Gentleman Jack, Jameson

Coniac

Hennessy, Martell, Metaxa

Vodka

Belvedere, Ciroc, Ostoya, Grey Goose, Smirnoff, Absolut

Lichior și aperitive

Jagermeister, Carolans, Sheridans, Baileys, Kahlua, De Kuyper

Shots

Tequila, Mix Vodka, Jagermeister, Kamikaze, Passion Fruit

Bere

Draft Peroni Nastro Azzurro, URSUS fără alcool

* Meniul de Bar Cocktail este fără limită de consum și este deschis timp de 8 ore, începând cu ora primirii invitațiilor. Meniul cu băuturile servite la masă, nu au limită de consum și durată, ele fiind servite de ospătari pe toată durata evenimentului.

Meniu Full Alcohol Jameson



Servire la masă

Whiskey Jameson

Vodka Absolut Blue

Liqueur Carolans Irish Cream

Byzantium Alb Dealu Mare

(Byzantium Sauvignon Blanc este un vin alb sec, modern și expresiv, creat pentru a evidenția potențialul soiului Sauvignon Blanc cultivat în Dealu Mare. Acest vin este parte a gamei premium "Byzantium", ce îmbină tradiția viticolă locală cu tehnici moderne de vinificație, oferind o experiență echilibrată și revigorantă.)

Byzantium Rosé Dealu Mare

(În zona Dealu Mare, soiul Syrah se simte excelent și dezvoltă calități aromatice extraordinare, exprimate în vinuri de-a dreptul savuroase. Byzantium Rose este unul dintre vinurile ce explorează registrul aromatic al celor mai buni struguri Syrah din zonă, selecționați și culeși la maturitate optimă pentru a da naștere unui vin de poveste.)

Byzantium Roșu Dealu Mare

(Byzantium Rosso seduce cu arome intense, împrumutate de la cele trei soiuri care-i semnează compoziția. Strugurii Fetească Neagră, Shiraz și Cabernet Franc culeși din podgoriile Dealu Mare fac cinste și zonei și cramei, dând naștere unui vin complex, cu structură și echilibru, a cărui paletă aromatică abundă în fructe roșii zemoase.)



Grand Ballroom
by LE GAGA

Meniu Full Ascoof Jack



Servire la masă

Whiskey Jack Daniels

Vodka Absolut Blue

Liqueur Carolans Irish Cream

Byzantium Alb Dealu Mare

(Byzantium Sauvignon Blanc este un vin alb sec, modern și expresiv, creat pentru a evidenția potențialul soiului Sauvignon Blanc cultivat în Dealu Mare. Acest vin este parte a gamei premium "Byzantium", ce îmbină tradiția viticolă locală cu tehnici moderne de vinificație, oferind o experiență echilibrată și revigorantă.)

Byzantium Rosé Dealu Mare

(În zona Dealu Mare, soiul Syrah se simte excelent și dezvoltă calități aromatice extraordinare, exprimate în vinuri de-a dreptul savuroase.

Byzantium Rose este unul dintre vinurile ce explorează registrul aromatic al celor mai buni struguri Syrah din zonă, selecționați și culeși la maturitate optimă pentru a da naștere unui vin de poveste.)

Byzantium Roșu Dealu Mare

(Byzantium Rosso seduce cu arome intense, împrumutate de la cele trei soiuri care-i semnează compoziția. Strugurii Fetească Neagră, Shiraz și Cabernet Franc culeși din podgoriile Dealu Mare fac cinste și zonei și cramei, dând naștere unui vin complex, cu structură și echilibru, a cărui paletă aromatică abundă în fructe roșii zemoase.)



Grand Ballroom
by LE GAGA

Meniu Full Alcool Premium



Servire la masă

Whiskey Glenlivet Founder's Reserve (Scotch)

Whiskey Chivas Regal 12 Y.O (Blended)

Vodka Belvedere

Liqueur Carolans Irish Cream

Byzantium Alb Dealu Mare

(Byzantium Sauvignon Blanc este un vin alb sec, modern și expresiv, creat pentru a evidenția potențialul soiului Sauvignon Blanc cultivat în Dealu Mare. Acest vin este parte a gamei premium "Byzantium", ce îmbină tradiția viticolă locală cu tehnici moderne de vinificație, oferind o experiență echilibrată și revigorantă.)

Byzantium Rosé Dealu Mare

(În zona Dealu Mare, soiul Syrah se simte excelent și dezvoltă calități aromatice extraordinare, exprimate în vinuri de-a dreptul savuroase.

Byzantium Rose este unul dintre vinurile ce explorează registrul aromatic al celor mai buni struguri Syrah din zonă, selecționați și culeși la maturitate optimă pentru a da naștere unui vin de poveste.)

Byzantium Roșu Dealu Mare

(Byzantium Rosso seduce cu arome intense, împrumutate de la cele trei soiuri care-i semnează compoziția. Strugurii Fetească Neagră, Shiraz și Cabernet Franc culeși din podgoriile Dealu Mare fac cinste și zonei și cramei, dând naștere unui vin complex, cu structură și echilibru, a cărui paletă aromatică abundă în fructe roșii zemoase.)



Grand Ballroom
by LE GAGA

celebrate
party
dine



Grand Ballroom
by LE GAGA

- EVENTS VENUE -

+40 741 207 500

www.grandballroom.ro

contact@grandballroom.ro