



Teleferic

**WEDDING
EVENTS**

www.telefericgrandhotel.ro



Teleferic

**WEDDING
EVENTS**

Strada Poiana Soarelui 243
Poiana Brasov, Brasov, 500001

Tel: +40 368 100 200
www.telefericgrandhotel.ro

Lui i-ai spus "DA!",
spune un "Grand DA!"
alegând **Teleferic Grand Hotel**
Poiana Brasov!





Situat într-un decor de poveste, de la grandoarea candelabrului central la candoarea decorațiilor de masă, Teleferic Grand Hotel îți propune trei saloane, care pot găzdui între 80 și 180 de invitați.

RESTAURANT 4 ANOTIMPURI

CAPACITATE:
120 - 170 persoane



4 ANOTIMPURI

RESTAURANT
4 ANOTIMPURI



BALLROOM BRAȘOVIA

CAPACITATE:
80 - 110 persoane



BRASOVIA

RESTAURANT COROANA GOURMET

CAPACITATE:
70 persoane



COROANA GOURMET

MENIURI WEDDING



MENIU BALCANIC

- Roșie umplută cu salată de vinete și ceapă verde
- Urdă proaspătă cu boia iute și castravete
- Telemea veche de oaie, la saramură
- Mini pârjoale moldovenești
- Cârnați de casă
- Cotlet crud, uscat în crustă de cimbru
- Icre de crap pe lămâie verde
- Rulou de șuncă de porc cu salată Boeuf
- Ruladă de curcan
- Măsline asortate

- File de șalău de Dunăre, servit cu sos Meunire și legume de primăvară, coapte

- Mix grill (pulpă pui dezosată, ceafă de porc, mușchi de vită) servit cu cartofi țărănești, sos de ciuperci de pădure și salată asortată de vară

PACHET DE BĂUTURI - Open Bar 10 ore

- Whiskey Johnnie Walker, Jim Bean, Vodka Smirnoff, Campari, Vin Ars Jidvei
- Gin Gordon's London Dry, Carolans, Cinzano alb/roșu
- Long drinks: Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange, Whiskey Cola
- Bere 0, 33 l / Bere fără alcool 0,33 l
- Vin alb/roșu/rose
- Suc gama Cola, sucuri naturale
- Apă minerală / plată / cafea / ceai
- Palincă / Prosecco

PREȚ: 85 EURO/ PERSOANA INCLUS TVA

MENIU CONCEPT

- Smochină proaspătă, umplută cu crumble de nuci și Dorblu
- Tartine cu cremă de Butterfish afumat, Tobiko și julienne de castraveți
- Crostini aromat cu cimbru servit cu piept de rață afumat, Scallion și Hoisin
- Roșii Cherry confiate servite cu brânză de capră marinată în verdețuri mediteraneene
- Baghetă coaptă cu carpaccio de vită și salsa de roșii Veracruz
- Piept de pui umplut cu roșii uscate și buffalo, învelit în Serano
- Rillettes de porc cu șalotă caramelizată și julienne de Gherkin
- Tartine cu Asiago și creveți marinați în lapte de cocos

- File de dorada a la plancha servit cu sparanghel, concasse de roșii, șalotă și sos Hollandaise infuzat cu șofran și Chives

- Sarmale tradiționale servite cu mămăliguță, smântână, ardei iute și piept de porc la grătar

- Duet din ceafă de porc marinată, la cuptor, cu piept de pui umplut cu Cedar maturat învelit în bacon, servit cu cartofi Dauphinoise și sos natural de cimbru

PACHET DE BĂUTURI - Open Bar 10 ore

- Whiskey Johnnie Walker, Jim Bean, Vodka Smirnoff, Campari, Vin Ars Jidvei
- Gin Gordon's London Dry, Carolans, Cinzano alb/roșu
- Long drinks: Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange, Whiskey Cola
- Bere 0, 33 l / Bere fără alcool 0,33 l
- Vin alb/roșu/rose
- Suc gama Cola, sucuri naturale
- Apă minerală / plată / cafea / ceai
- Palincă / Prosecco

PREȚ: 125 EURO/ PERSOANA INCLUS TVA

■ Degustarea meniului este gratuită

Pachetele includ: ■ APARTAMENT GRATUIT în noaptea evenimentului / ■ UN PACHET VIP - spumant, coș fructe și un masaj
■ CINĂ ROMANTICĂ la un an pentru 2 persoane / ■ Spumant gratuit la întâmpinare
■ Huse, funde și fețe de masă (cele existente în locație) / ■ Meniuri (cele existente în locație)
■ Tarife speciale pentru cazare invitați / ■ Coordonator de eveniment / ■ Echipă dedicată

MENIURI WEDDING



MENIU CREATEUR

- Tartă crocantă cu ceapă caramelizată, ou de prepeliță și Pesto Rosso
- Blini cu cremă de brânză cu Chives și Gravadlax de somon cu sfeclă roșie și mărar
- Crostini cu anghinare, boconcini rosso, Bresaola, roșii Cherry și germeni de praz
- Rillettes din piept de rață caramelizat, cu julienne de ardei copt
- Blinis cu mușchiulet de porc și spumă de hrean, infuzată cu sfeclă roșie
- Salată de andive cu piept de pui afumat
- Coulibiac de păstrav somonat cu orez și spanac proaspăt
- Jalapeno umplut cu brânză de capră, învelit în bacon

- Biban de mare la aburi servit cu legume coapte, sirop de arțar și sos de busuioc verde cu limeta și ghimbir

- Sarmale tradiționale servite cu mămăliguță cu tapenadă de roșii uscate, smântână, julienne de ardei iute și cârnați de Toulouse

- Mușchiulet de porc umplut cu lardons, roșii uscate, Manchego și pulpe de pui Cajun, servite cu orez Montenegro și sos Jacqueline

PACHET DE BĂUTURI - Open Bar 10 ore

- Whiskey Johnnie Walker, Jim Bean, Vodka Smirnoff, Campari, Vin Ars Jidvei
- Gin Gordon's London Dry, Carolans, Cinzano alb/roșu
- Long drinks: Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange, Whiskey Cola
- Bere 0, 33 l / Bere fără alcool 0,33 l
- Vin alb/roșu/rose
- Suc gama Cola, sucuri naturale
- Apa minerală / plată / cafea / ceai
- Palincă / Prosecco

PREȚ: 92 EURO/ PERSOANA INCLUS TVA

■ Degustarea meniului este gratuită

Pachetele includ: ■ APARTAMENT GRATUIT în noaptea evenimentului / ■ UN PACHET VIP - spumant, coș fructe și un masaj
■ CINA ROMANTICĂ la un an pentru 2 persoane / ■ Spumant gratuit la întâmpinare
■ Huse, funde și fețe de masă (cele existente în locație) / ■ Meniuri (cele existente în locație)
■ Tarife speciale pentru cazare invitați / ■ Coordonator de eveniment / ■ Echipă dedicată

MENIU EXCELLENCE

- Discuri de polenta rosso cu brânză maturată de capră și marmeladă de ceapă roșie
- Pui Teriyaki cu susan și avocado
- Blinis cu barbeque de porc Texas și mere verzi
- Tartine cu parfait de ficat de pui cu ceapă de primavară
- Castavete natur cu salată de crab
- Blinis cu cremă de brânză cu Chives și icre de știucă cu Tobiko
- Terină de iepure cu sos de afine și concasse de roșii
- Ruladă de Emmentaler cu Coppa, mousse de Danish Blue și concasse de mango și roșii

- Red Snapper servit cu sos de unt, coriandru, suc de limeta, ghimbir și salată de cartofi lionezi

- Sarmale din carne de miel servite cu mămăliguță, smântână, ardei iute și crocantier de bacon

- Balotină de pui gratinată cu Dorblu și cotlet de porc umplut cu spanac, nuci, roșii uscate, servit cu cartofi Duchesse și veloute de praz

PACHET DE BĂUTURI - Open Bar 10 ore

- Whiskey Johnnie Walker, Jim Bean, Vodka Smirnoff, Campari, Vin Ars Jidvei
- Gin Gordon's London Dry, Carolans, Cinzano alb/roșu
- Long drinks: Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange, Whiskey Cola
- Bere 0, 33 l / Bere fără alcool 0,33 l
- Vin alb/roșu/rose
- Suc gama Cola, sucuri naturale
- Apa minerală / plată / cafea / ceai
- Palincă / Prosecco

PREȚ: 115 EURO/ PERSOANA INCLUS TVA

MENIURI WEDDING



MENIU FLAVOUR

- Mousse de Stilton cu crocantier de bacon
- Tartlet Marie Rose cu creveți și Tobiko
- Spring rolls de legume cu sos Thai
- Mini-gateau de somon afumat cu ou de prepeliță și perle de păstrăv
- Mușchiuleț de porc umplut cu roșii uscate, învelit în coppa fresca
- Terină de pui cu Cedar în mantie de jambon
- Brânză de capră cu șalotă caramelizată și pudră de nuci
- Tartine cu cremă Dorblu, rodie și piept de pui afumat

- Păstrăv la grătar servit cu legume tempura și sos de coriandru verde

- Sarmale tradiționale servite cu mămăliguță, smântână, ardei iute și cârnăciori proaspeți

- Cotlet de porc umplut cu cârnați de Toulouse, papiote din pulpă de pui, servite cu cartofi zdrobiți cu tapenadă de roșii uscate și sos de praz

PACHET DE BĂUTURI - Open Bar 10 ore

- Whiskey Johnnie Walker, Jim Bean, Vodka Smirnoff, Campari, Vin Ars Jidvei
- Gin Gordon's London Dry, Carolans, Cinzano alb/roșu
- Long drinks: Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange, Whiskey Cola
- Bere 0, 33 l / Bere fără alcool 0,33 l
- Vin alb/roșu/rose
- Suc gama Cola, sucuri naturale
- Apa minerală / plată / cafea / ceai
- Palincă / Prosecco

PREȚ: 82 EURO/ PERSOANA INCLUS TVA

MENIU SUPREME

- Mini gateau cu Serrano, Cedar și brunoise de ardei gras, roșu
- Cremă de avocado cu bacon și Togarashi
- Mousse de somon afumat cu marar și Tobiko verde
- Terină din pulpă de pui cu sparanghel, Manchego și ardei gras
- Sashimi din piept de rață cu orez Jasmine și spumă de hrean
- Ceapă caramelizată în vin de Porto cu fleică de porc
- Tartlet cu măr verde, crème fraîche și balotină de pui
- Tartine cu pastă de macrou afumat și ceapă verde

- Cotlet de nisetru la grătar servit cu pesto de leurdă și legume la aburi, aromate cu citronette de ghimbir

- Sarmale tradiționale cu varză și viță de vie servite cu mămăliguță, smântână, ardei iute și cârnați de casă

- Mușchi de viță Wellington cu crêpes și ierburi aromate, prosciutto San Daniele, Duxelles de ciuperci servit cu cartofi Boulangère și sos Madeira.

PACHET DE BĂUTURI - Open Bar 10 ore

- Whiskey Johnnie Walker, Jim Bean, Vodka Smirnoff, Campari, Vin Ars Jidvei
- Gin Gordon's London Dry, Carolans, Cinzano alb/roșu
- Long drinks: Screwdriver, Gin Tonic, Campari Orange, Whiskey Cola
- Bere 0, 33 l / Bere fără alcool 0,33 l
- Vin alb/roșu/rose
- Suc gama Cola, sucuri naturale
- Apa minerală / plată / cafea / ceai
- Palincă / Prosecco

PREȚ: 95 EURO/ PERSOANA INCLUS TVA

■ Degustarea meniului este gratuită

Pachetele includ:

- APARTAMENT GRATUIT în noaptea evenimentului / ■ UN PACHET VIP - spumant, coș fructe și un masaj
- CINĂ ROMANTICĂ la un an pentru 2 persoane / ■ Spumant gratuit la întâmpinare
- Huse, funde și fețe de masă (cele existente în locație) / ■ Meniuri (cele existente în locație)
- Tarife speciale pentru cazare invitați / ■ Coordonator de eveniment / ■ Echipă dedicată



Teleferic Grand Hotel reprezintă o legendă în turismul românesc, povestea lui începând încă din anii '70. Poziționat la baza pârtiei principale din Poiana Brașov, lângă telecabină, acesta beneficiază de o priveliște minunată, oferind experiențe de neuitat la poalele muntelui Postăvaru. Hotelul a reînviat la finele anului 2015, după transformări radicale, cu facilități moderne de cazare, un confort de invidiat, restaurante rafinate, centru SPA și săli de conferință. Teleferic Grand Hotel se dovedește a fi locul ideal atât pentru evenimente, sejururi de vacanță cât și pentru clienții business.



Teleferic

**WEDDING
EVENTS**

Strada Poiana Soarelui 243
Poiana Brasov, Brasov, 500001

Tel: +40 368 100 200
www.telefericgrandhotel.ro