

Ofertă Bal Absolvire

Ne dedicăm în totalitate organizării evenimentului vostru!



INDIFERENT DE LOCAȚIA ALEASĂ, VĂ PUNEM LA DISPOZIȚIE URMĂTOARELE SERVICII:



SCENOTEHNICĂ & PERFORMANCE

**SCENĂ & LUMINI PROFESIONALE
SONORIZARE PROFESIONALĂ
INGINER SUNET & LUMINI
MAȘINĂ DE FUM
D.J.
PREZENTATOR
TRUPĂ & INVITAT SPECIAL
(ÎN FUNCȚIE DE NR DE PERSOANE ȘI AUTOMAT DE BUGETUL ALOCAT)**

FOTO & VIDEO

**FOTOGRAFIEREA ÎNTREGULUI EVENIMENT
EDITAREA TUTOROR FOTOGRAFIILOR
FILMAREA ÎNTREGULUI EVENIMENT (CEL PUȚIN 2 CAMERE + DRONĂ)
ÎNREGISTRAREA SUNETULUI DIN CEL PUȚIN 2 SURSE DIFERITE
FILMARE ÎN FORMAT 4K
MONTAJ VIDEO PROFESIONAL
CLIP PREZENTARE
URCAREA MATERIALELOR PE SERVERUL NOSTRU PENTRU O DISTRIBUIRE CÂT MAI RAPIDĂ
FOTO CORNER CU FOTOGRAF SEPARAT PENTRU REALIZAREA DE FOTOGRAFII ARTISTICE
INDIVIDUALE ȘI DE GRUP
CABINĂ FOTO CU ACCESORII TEMATICE ȘI TEMPLATE PERSONALIZAT
SELFIE 360**

ALTE SERVICII ȘI ELEMENTE DE LOGISTICĂ

**DECORAREA ÎNTREGULUI SPAȚIU (MESE, SCAUNE, SCENĂ,
RING DE DANS, INTRARE ÎN LOCAL)
DECOR PERSONALIZAT AFERENT ZONEI DE PHOTOCORNER
COVOR ROSU
MESE COCKTAIL
CANDY BAR
MAȘINĂ POPCORN
STAND VATĂ DE ZAHĂR PE BĂȚ
SPAȚIU AMENAJAT PENTRU FUMĂTORI
STAFF PROFESIONIST
OPEN BAR - COMSUM NELIMITAT ALCOOLIC ȘI NONALCOOLIC
HOSTESS
ECHIPAJ SECURITATE
EVENT PLANNER
INVITAȚII PENTRU PROFESORI**

*** BUFET COMPLET ȘI OPEN BAR ***

Pachet Băuturi

Băuturi non-alcoolice

- * Pepsi
- * Pepsi Max
- * Apă Tonică
- * Suc Natural: portocală, măr, piersică
- * Ice Tea
- * Mirinda
- * Apă Plată
- * Apă Carbogazoasă
- * 7 UP
- * Cafea

Băuturi Alcoolice

- * J&B
- * Martini
- * Campari
- * Absolut
- * Beefeater
- * Ballantine's
- * Tequila Jose Cuervo Gold
- * Vin Roșu
- * Vin Alb
- * Vin Rose
- * Gin Tonic
- * Campari Orange
- * Campari Soda

Cocktail Bar

- * Cuba Libre
- * Whisky Cola
- * Mojito
- * Tequila Sunrise
- * Black Russian
- * Screwdriver
- * Aperol Spritz
- * Hugo
- * Ecuador
- * Whisky Sour
- * Rose Kennedy
- Non alcoholic:
- * Passion Lemonade
- * Green Apple



UNLIMITED



LIBAO LUXURY EVENTS

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

GUSTARE RECE

- * CANAPE CU PATE DELLA CASA
- * ICRE DE CRAP PE CAPACCIO LAMAIE
- * MOUSSE DE BRANZA IN BARCUTE DE ARDEI GRAS
- * FRIGARUI DE CHORIZO CU MASLINE VERZI
- * CHIFTELUZE CU SUSAN
- * SALATA DE CRUDITATI IN INVOLTINI SUNCA SI
- * SALATA WALDORF
- * TERINA DE PUI A LA CHEF
- * TURNULET CASTRAVERE SI ROSIE CHERRY

FEL PRINCIPAL

- * MUSCHI DE PORC VANATORESC CU BACON SI SOS
- * DEMIGLACE SI RULADA DE PUI
- * PIEP SI PULPA DE PUI LA GRATAR CU SOS DE SMANTANA
- * GARNITURA CARTOFI CU ROZMANRIN AROMATIZAT LA CUPTOR
- * SALATA DE VARZA

DESERT

- * TORT TEMATIC



PRET: 550 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

VELVETO GARDEN

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

GUSTARE RECE

- * ASPIC DE PUI CU LEGUME
- * SOMON FUME CU CREME OLIO
- * FRIGARUIE DE ROSII CHERRY CU MOZARELLA
- * RULADA IMPERIAL CU SUNCA SI CASCAVAL
- * VOL AU VENT CU PUI SI CIUPERCI
- * PROSCIUTTO PE GRISINA
- * CORNET CU MOUSSE FICATEI
- * CREVETE IMPERIAL IN SOS CALIPSO
- * FRIGARUI CU BRIE SI STRUGURE
- * BASTONASE DE CASTRAVETE

FEL PRINCIPAL

- * RULOU DE PUI BAVAREZ
- * COTLET DE PORC LA GRATAR CU SOS DEMIGLACE
- * CARTOFI CU ROZMARIN
- * SALATA DE VARZA

DESERT

- * TORT TEMATIC



PRET: 450 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

PALATUL GHICA TEI

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

GUSTARE RECE

- * CANAPE CU PATE DELLA CASA
- * ICRE DE CRAP PE CAPACCIO LAMAIE
- * MOUSSE DE BRANZA IN BARCUTE DE ARDEI GRAS
- * FRIGARUI DE CHORIZO CU MASLINE VERZI
- * CHIFTELUZE CU SUSAN
- * SALATA DE CRUDITATI IN INVOLTINI SUNCA SI
- * SALATA WALDORF
- * TERINA DE PUI A LA CHEF
- * TURNULET CASTRAVERE SI ROSIE CHERRY

FEL PRINCIPAL

- * MUSCHI DE PORC VANATORESC CU BACON SI SOS
- * DEMIGLACE SI RULADA DE PUI
- * PIEP SI PULPA DE PUI LA GRATAR CU SOS DE SMANTANA
- * GARNITURA CARTOFI CU ROZMANRIN AROMATIZAT LA CUPTOR
- * SALATA DE VARZA

DESERT

- * TORT TEMATIC



PRET: 550 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

NAIVE

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

APERITIVE

- * Mini Fajitas cu Somon Fume si Crema de Branza
- * Tartine cu Brie, Nuca si Miere
- * Bruschete cu Ton si Ardei Jalapeno
- * Mini Tacos cu BBQ- Pulled Pork si Hrean
- * Sunca de Parma cu Parmezan, Ulei de Masline si Biscuit de Casa

SALATE

- * Salata „Thai” de Pui cu Noodles de Orez
- * Salata „Four Seasons” cu Vinaigrette de Citrice

FEL PRINCIPAL

- * Piept de Curcan la Cuptor servit cu Ananas si Rosii
- * File de Salau de Nil cu Spanac, Cartofi Dulci si Lapte de Cocos

CARVING STATION

- * Pulpa de Porc la cuptor in Crusta de Sare, servita cu Sos BBQ

GARNITURI

- * Cartofi Copti in Grasime de Rata
- * Arrancini de orez

DESERT

- * Selectie Mini Prajituri



PRET: 650 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

TRUE SOCIAL CLUB

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

APERITIVE

- * BRUSCHETE CU TON ȘI ARDEI JALAPENO
- * TARTINE CU TAPENADA DE MĂSLINE ȘI RODIE
- * CROSTINI CU BRÂNZĂ ȘI ROȘII CHERRY
- * BRUSCHETE CU SALSA DE ROȘII ȘI BUSUIOC

SALATE

- * SALATĂ DE CRUDITĂȚI
- * SALATĂ FRESH CU OREZ ȘI ULEI DE SUSAN

FEL PRINCIPAL

- * FRIGĂRUI DE PORC CU SOS DE PIPER VERDE
- * CHIFTELUȚE CU SOS BBQ
- * ARIPIOARE DE PUI CU SOS SWEET CHILLI

GARNITURI

- CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN
- SOTE DE LEGUME CU ULEI DE MĂSLINE ȘI BUSUIOC

DESERT

- * TORT TEMATIC



PRET: 470 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

A TA, GILDA.

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

APERITIVE

- * BRUSCHETE CU TON ȘI ARDEI JALAPENO
- * TARTINE CU TAPENADA DE MĂSLINE ȘI RODIE
- * CROSTINI CU BRÂNZĂ ȘI ROȘII CHERRY
- * BRUSCHETE CU SALSA DE ROȘII ȘI BUSUIOC

SALATE

- * SALATĂ DE CRUDITĂȚI
- * SALATĂ FRESH CU OREZ ȘI ULEI DE SUSAN

FEL PRINCIPAL

- * FRIGĂRUI DE PORC CU SOS DE PIPER VERDE
- * CHIFTELUȚE CU SOS BBQ
- * ARIPIOARE DE PUI CU SOS SWEET CHILLI

GARNITURI

- CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN
- SOTE DE LEGUME CU ULEI DE MĂSLINE ȘI BUSUIOC

DESERT

- * TORT TEMATIC



PREȚ: 470 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

JUBILEE CONCEPT

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

ANTREU

- * BRUSCHETE CU ROSII AROMATE CU BUSUIOC
- * FILE DE PORC CU SOS DE PRUNE
- * TARTE CU CIUPERCI
- * TARTINA CU MOUSE DE PESTE
- * RULADA DIN PIEPT DE PUI CU FRUCTE CONF.
- * SALATA QUESADILLA CU AVOCADO
- * SELECTIE BRANZETURI CU STRUGURI
- * SALATA DE CREVETI CU MANGO & TELINA
- * SPUMA DE FICAT DE RATA CU PORTOCALA

FEL PRINCIPAL

- * MUSCHI DE VITA LA GRATAR CU SOS DE PIPER VERDE
- * CARTOFI GRATINATI CU BRANZA
- * PORC DE MANGALITA LA GRATAR CU SOS DE HREAN SI RADACINOASE CAMELIZATE
- * SALATA DE RUCOLA
- * SALATA DE VARZA ROSIE

DESERT

- * TORT TEMATIC



PRET: 450 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)

THE PRESIDENT

MENIU SERVIRE LA FARFURIE

ANTREU

- * FOI PUFOASE CU TON SI RUCOLA
- * RULADA CASCAVAL CU SUNCA
- * FRIGARUI ROSII CHERRY CU OUA PREPELITA
- * MINI TARTE CU PASTA DE BRANZA
- * NUFERI ROSIE CU SALATA DE VINETE
- * RULADA DE PORC CU IERBURI AROMATE
- * MOZZARELA CU ULEI DE MASLINE SI BUSUIOC

FEL PRINCIPAL

- * PULPA DE PUI DEZOSATA LA GRATAR
- * CEAFA DE PORC LA GRATAR
- * CARTOFI INABUSITI CU CIMBRU SI USTUROI
- * LEGUME LA GRATAR
- * SALATA DE SEZON

DESERT

- * TORT TEMATIC



PRET: 470 LEI / PERSOANĂ

(MENIU + PACHET BĂUTURI + TOATE SERVICIILE MENȚIONATE PE PAGINA 2)



Andrei Gheorghe
administrator A.V. Events



www.absolventul.com

0799.638.495 / 0754.402.037
office.avevents@gmail.com
office@absolventul.com