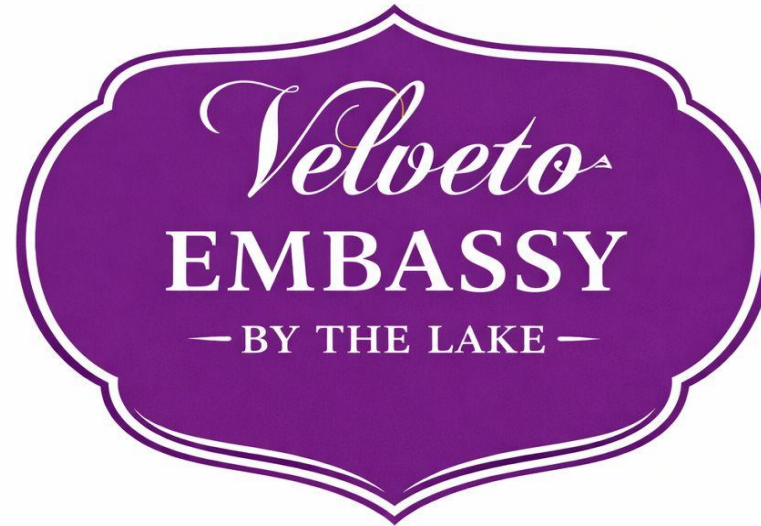




CORPORATE EVENTS

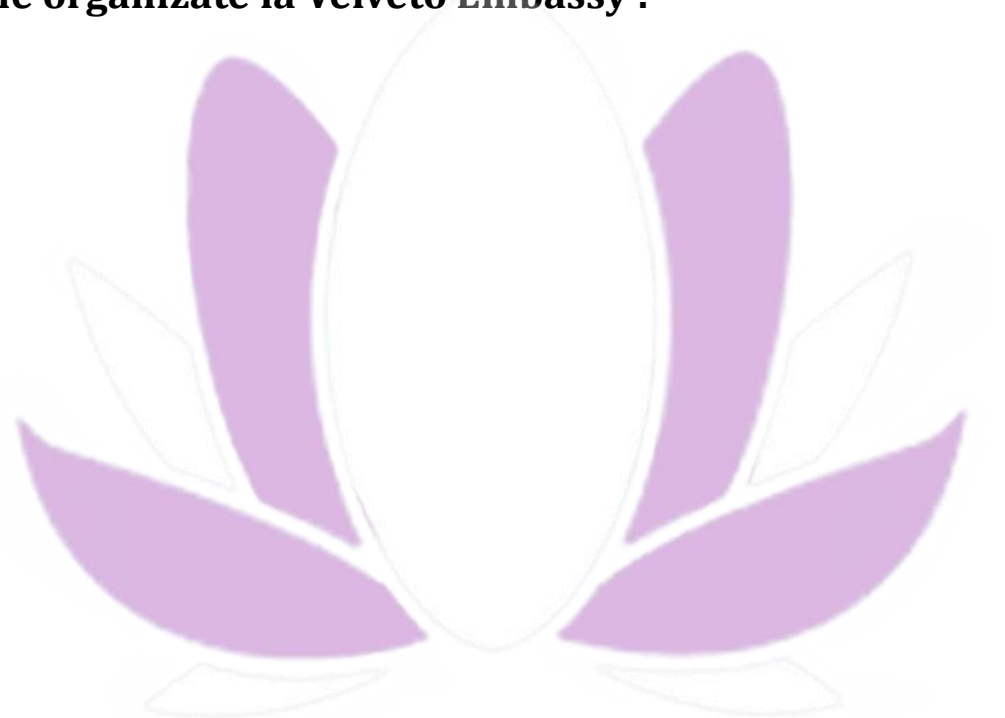


CINE SUNTEM?

**Velveto Embassy beneficiaza de o amplasare deosebita in mijlocul naturii, pe malul lacului Mogosoaia.
Cele 3 spatii au fost concepute astfel incat sa ofere o atmosfera speciala si proaspata
pentru toti cei care vor participa la evenimentele organizate la Velveto Embassy .**

AVANTAJELE LOCATIEI

- Amplasare deosebita si acces facil din zona de Nord a capitalei.
- Terase generoase la lac
- Bucatarie proprie
- Parcare privata
- Zone private de lounge
- Brutarie artizanală proprie
- Pizzerie proprie
- Echipa profesionista de bucatari si ospatari
- Experienta de 18 ani pe piata evenimentelor Corporate
- Mii de clienti multumiti



EVENIMENTE CORPORATE la CHEIE

Cele 3 spatii de evenimente au fost concepute astfel incat sa ofere o atmosfera diferita si speciala pentru cei care vor participa la evenimentele organizate la VELVETO EMBASSY!



IVECO

ORACLE

AVON

orange™

ORIFLAME
— SWEDEN —

HaynesPro



SPATII DEOSEBITE PENTRU EVENIMENTE CORPORATE

Salon MIRAGE: Spațiu premium pentru evenimente corporate de amploare, ideal pentru conferințe, gale, lansări de produs și dineuri business. Design elegant, versatil, cu acces direct la lac, oferind un cadru reprezentativ și inspirațional.

350 mp • Banqueting 250 pax • Conferință 350 pax • Cocktail 350 pax

Salon PRIVILEGE: Spațiu exclusivist pentru evenimente premium și întâlniri executive, cu design sofisticat și atmosferă selectă. Acces direct la terasă exterioară, pentru un plus de confort și rafinament.

315 mp • Banqueting 180 pax • Conferință 280 pax • Cocktail 250 pax

Salon SKY: Spațiu dedicat evenimentelor corporate restrânse și recepțiilor private, cu design elegant și atmosferă intimă. Beneficiază de terasă pe malul lacului și bar exterior, ideal pentru networking și cocktail-uri.

170 mp • Banqueting 110 pax • Cocktail 150 pax • Teatru 150 pax

LakeView Terrace: Spațiu outdoor premium pentru evenimente corporate de mari dimensiuni, amplasat direct pe malul lacului. Dotat cu copertină retractabilă, bar exterior și mobilier elegant, este ideal pentru recepții, lansări de brand, team building și networking.

Capacitate: până la 500 pax

CE FACEM ?



- Aniversarile Companiei
- Lansari produse
- Conferinte
- Gale

- Seminarii, Workshop & Cursuri
- Cine festive
- Petreceri de Craciun & Petreceri Tematice
- Targuri si Expozitii

- Targuri si Expozitii
- Team Building in aer liber
- Pescuit&Barbeque
- Garden Party

SPATII PENTRU EVENIMENTE

Capacitate	MIRAGE	PRIVILEGE	SKY	LAKEVIEW TERRACE
Suprafata	350 mp	315 mp	170 mp	600 mp
Ponton/terasa	220 mp	220 mp	150 mp	600 mp
Persoane (sitting)	250	180	110	250
Persoane (standing)	350	250	150	500
Parcare	✓	✓	✓	✓
Wireless	✓	✓	✓	✓
Scena	La cerere	La cerere	La cerere	La cerere



OFERTA NOASTRA

MULTIMEDIA & CONSULTANTA

- DJ, VJ, MC, sonorizare, lumini, flipchart, ecran proiector, video proiector;
- Sonorizare muzica live (380 V)
- Scene, ecrane, microfoane wireless
- Dotari generatoare
- Trupe de muzica, artisti, animatori, dansatori
- Foto & Video
- Security & Hostess
- Consultanta organizare eveniment



CATERING & DECOR

Serviciu complet de catering

- Grill & Barbeque Garden
- Sortiment culinare personalizate
- Brutarie artizanala
- Pizza cuptor lemne
- Live Cooking
- Bar de fructe sculptate
- Fantani de sampanie, Fantani de ciocolata
- Gelato bar, Lemonade bar, Candy bar, Shot bar, Cheese bar
- Torturi si Prajituri personalizate

Pachete decor complet

- Decoratiuni florale personalizate & Decoratiuni tematice
- Amenajari Gradini exterioare si lounge



Meniu Coffee Break BASIC

14
EUR

- Apa plata si minerala Dorna
- Apa tonica Schweppes
- Cafea espresso Kafune
- Cafea decofeinizata Kafune
- Ceai cald
(sortimente diferite Lipton)
- Coca Cola, Coca Cola Zero
- Fanta, Sprite,
- Cappy
(portocale, piersica, grapefruite,mere)
- Fuzetea
(mango, fructe de padure, lamaie, piersica)

Meniu Coffee Break SELECT

18
EUR

- Patiserie dulce si sarata
(saratele, pateuri cu ciuperci, branza, carne, spanac)
- Apa plata si minerala Dorna
 - Cafea espresso Kafune
 - Cafea fara cofeina Kafune
 - Cafe latte
 - Cappuccino
 - Coca Cola, Coca Cola Zero
 - Fanta, Sprite, Schweppes
 - Cappy
(portocale, piersica, grapefruite, mere)
 - Fuzetea
(mango, fructe de padure, lamaie, piersica)

Meniu Coffee Break VELVETO

25
EUR

- Patiserie dulce si sarata:
(saratele,pateuri cu ciuperci, branza, carne, spanac)
- Selectie minisandwich
(ton, sunca, salam uscat, cascaval, rosii, castraveti, salata)
- Apa plata si minerala Dorna
 - Cafea espresso Kafune
 - Cafea fara cofeina Lavazza
 - Cafe latte
 - Coca Cola, Coca Cola Zero
 - Fanta, Sprite, Schweppes
 - Cappy (portocale,piersica, grapefruite,mere)
 - Fuzetea (mango, fructe de padure, lamaie, piersica)
 - Lemonade bar



Meniu Traditional Open Buffet



Gustari reci

- Chiftelute pui cu susan/ Chiftelute peste cu mac
- Tartine cu icre crap
- Canape cu mousse ficatei pui
- Salata vinete coapte/ Salata de icre fasole si ceapa
- Frigarui de branzeturi cu masline verzi
- Frigarui carnaciori picanti cu castraveti acri
- Frigarui rosii cherry, busuioc si telemea romaneasca
- Rulouri de porc cu prune a la Chef One
- Batonase de legume fresh

Gustari calde

- Crochete de salau cu sos lemon butter
- Pui Crispy cu sos Chilli
- Cotlete berbecut cu sos barbeque
- Orez cu legume
- Cartofi cu rozmarin la cuptor
- Rattatouille de legume

Salate

- Salata de varza alba cu marar
- Salata muraturi

Desert

- Placinta de casa cu mere
- Inghetata

Optional PIZZA CORNER – 5/Euro pers(cuptor lemne)

Margherita, Quatro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quatro Formagi

Asortiment panificatie artizanala (brutarie proprie)

Pachet bauturi non-alcoolice

Meniu Sitting Open Buffet SILVER

Bar de Salate

- Salata Midinette
(cruditati, cascaval, mere, piept de pui, maioneza light)
- Salata Nicoise
(fulgi de ton, fasole verde, cartofi copti, rosii cherry, masline si ulei de masline cu capere)
- Salata cu creveti
(iceberg, creveti decorticate, rosii Cherry, lamaie, ulei masline)
- Salata cu avocado (guacamole)
- Salata Caprese
(rosii, mozzarella, busuioc, ulei masline)

Platouri Cold Cuts

(crostini cu mousse de branza si chives, mini balls din pateu cu verdeata, bruschete de rosii cu busuioc, bruschete cu humus, frigarui Chorizo si masline verzi, meatcake a la Chef, canape cu mousse de branza fina si somon fume, pachetele de primavara)

Feluri de baza si garnituri

- Piept de pui umplut cu Brie si sos pomodoro
- Muschi de porc impanat cu bacon si sos brun
- Salau Pochat Provensal cu sos lemon butter
- Vinete umplute cu ratatouille (veggie)
- Cartofi aromatizati cu ierburi de Provence
- Panache de legume la aburi

Salate

- Salata de ardei copti
- Salata Iceberg cu lamiae

Optional PIZZA CORNER – 5 Euro/pers(cuptor lemne)

Margherita, Quattro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quattro Formagi

Deserturi

- Selectie miniprajituri personalizate si fructi

Asortiment panificatie artizanala (brutarie proprie)

Pachet Bauturi Non-Alcoolice standard

57
EUR

Meniu Sitting Open Buffet Gold

Bar de Salate

- Salata Midinette
(piept de pui, cascaval, telina, mere, smantana)
- Salata Greceasca
(rosii,castraveti,ceapa rosie,branza feta,masline, oregano,ulei)
- Salata cruditati
- Salata cu ton
(salata iceberg, ton bucati, ceapa rosie, porumb fiert, masline, lamaie)
- Salata de pui cu gorgonzola
(rucola, piept de pui grill, rosii Cherry, gorgonzola, dressing)
- Dressing: ulei de masline, acetobalsamic, sos Caesar, miere si mustar

Gustari calde

- Chicken Wings picante
- Mini snitele porc
- Fish fingers (salau) cu castraveti murati
- Creveti Panko
- Cartofi Noisettes
- Sosuri
(chilli, cocktail sos, sos ketchup)

Feluri de baza si garnituri

- Pui dulce acrisor
- Vita Stroganoff
- Somon in crusta de ierburi
- Penne arabiatta (Veggie)
- Orez salbatic cu verdeturi
- Tarte de cartofi gratinate
- Salata iceberg cu lamiae

Optional PIZZA CORNER - 5 Euro pers (cuptor lemne)

Margherita, Quatro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quatro Formagi

Deserturi

- Selectie miniprajituri si fructe/ tort festiv

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Lemonade bar

Pachet Bauturi Non-Alcoolice standard

Meniu Sitting Open Buffet PLATINUM

Bar de Salate

- Salata Caesar cu bacon si piept de pui
- Salata de ton cu porumb dulce si vinegrette
- Salata de paste Mexicana
- Salata Guacamole
- Salata cu tofu
- Salata Taboulleh
- Masline marinate
- Dresing: ulei de masline, acetobalsamic, sos caesar, miere si mustar

Platouri Cold Cuts

- Terina de pui cu brunoise de ardei
- Carpacio de castravete cu tapenada de masline si crema de hrean
- Mini vol au vent cu ciuperci
- Tapenada cu mousse de branza fina si somon marinat
- Mini balls cu pate si verdeturi a la Chef One
- Tartine cu pleuritos si cimbrisor
- Frigarui Caprese (rosii Cherry & mozzarella)
- Chiftelute de pui cu susan si castraveciori acri
- Frigarui cu Chorizo si masline verzi

Fel de baza si garnitura

- Barbeque
(ceafa marinata si pulpe dezosate la gratar)
- Involtini de pui cu ciuperci
- Cotlete de berbecut marinate cu sos Chilli
- File de Dorada cu ierburi la cuptor
- Cartofi Nicoise
(cartofi, masline, capere, ceapa verde, condimente)
- Legume la gratar sau sote

Salate

- Salata de muraturi asortate
- Salata de varza alba cu marar

Optional PIZZA CORNER (cuptor lemne) – 5 Euro/ pers

Margherita, Quattro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quattro Formagi

Deserturi

- Candy Bar & Salata de fructe & Lemonade Bar

Asortiment panificatie artizanala (brutarie artizanala)

Pachet Bauturi Non-Alcoolice standard

60
EUR

Garden PARTY

Cold Cuts Corner

- Tortilla cu humus
- Bruschete cu rosii si busuioc
- Bruschete cu ton
- Canape cu somon fume si creme Philadelphia
- Rafaelo din branza proaspata cu verdeata
- Frigarui de rosii Cherry cu mozzarella
- Crochete de curcan cu spuma de branza
- Pachetele de primavera
- Creveti in crusta de cartofi

Pizza Corner (cuptor lemne)

- Margherita, Quattro Stagioni, Tonno, Quattro Formagi, Speciala

Pita pe vatra & Mini Burgers Corner

- Mini burgers de vita
- Mini Sandwich Pita pe vatra cu prosciutto, rucola, rosii Cherry si parmezan
- Mini Sandwich pita pe vatra cu mozzarella, cotto, salam Napoli, rucola

Cheese bar Corner

- Branza Roquefort, Branza Brie, Branza Gorgonzola, Cascaval, Emmentaler, Frigarui cu Feta si masline verzi, Chives, Caise Confiat, Nuci, Caju, Grapefruit, Rodii, Struguri, Grisine, Crostini

BBQ and Grill Corner

LIVE COOKING

- Cotlete de berbecut
- Frigarui haiducesti cu legume
- Ciocanele pui la gratar
- Sos barbeque

Sides

- Cartofi la cuptor, legume WOK

Bakery Corner (brutarie proprie)

- Paine cu maia scoasa din cuptor
- Paine integrala cu seminte

Chifle Kaizer albe si secara

Candy bar Corner

Salad Corner

- Salata Coleslaw
- Salata Waldorf
- Salata greceasca
- Salata Mesclun cu lamaie

Open bar Nonalcoolic standard

Open COCKTAIL BAR (optional) 12 Euro/pers

Cuba Libre
Aperol Spritz/Tonic
Hugo
Mojito
Shots
Tequila & lime
B52
Kamikaze
Olmeca Chocolate
Jagermeister

Meniu Full Service TRADITIONAL

Gustare rece

- Terina de pui cu Brunoise de ardei rosu
- Tartine cu mousse cu ficatei de casa
- Canape icre crap si lamaie
- Aspic de pui cu legume
- Rulou de pastrama de vita cu hrean
- Rulada de branzeturi cu merisoare a la Chef One
- Salata vinete coapte pe pat de salata verde
- Bastonase de castravete cu masline



Gustare calda

- File de butterfish servit cu legume marinate la gratar si lamaie

Fel de baza

- Muschi impanat de porc, la cuptor si pulpe marinate la gratar servite cu cartofi cu rozmarin si sos brun

Salata de muraturi

Desert

- Tarta de mere de casa
- Inghetata

Asortiment panificatie

Pachet bauturi non-alcoolice standard

**57
EUR**

Meniu Full Service SILVER

Antreu

- Canape cu somon fume si Chives
- Rulada de porc cu prune a la Chef One
- Tartine cu icre Manciuaria
- Salata Waldorf
- Frigarui cu rosii Cherry si mozzarella
- Rulada Imperiala (cascaval, sunca)
- Chiftelute de peste cu mac
- Bastonase de castravete si sfecla rosie

Gustare calda

- Salau Pochat (mozzarella si mascarpone) servit cu legume Gourmet si sos Lemon butter

Fel de baza

- Piept de pui umplut cu ciupercute servit cu tarta de cartofi gratinati si sos de branza
- Salata Iceberg

Desert

- Lava Cake Classic (ciocolata neagra,faina, frisca, zahar, oua, margarina, cacao, aroma rom si inghetata)

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Pachet bauturi non-alcoolice standard

64
EUR

Meniu Full Service GOLD

Antreu

- Prosciutto Melone
- Salata Imperial (cruditati, pui)
- Carpaccio de vita cu sos hrean
- Jeleu de rosii cu feta si busuioc
- Vol au Vent cu ciupercute si pui
- Tartina cu creveti si crema de verdeturi
- Frigarui cu Bonconcini si rosii Cherry
- Masline Kalamata

Feluri de baza

- Somon Provensal servit cu sote de legume si sos de lamaie
- Cotlet de berbecut Dijon servit cu cartofi Dauphinoise
- Salata verde

Desert

- Lemon Mousse
(crema de lamaie, zahar, albus de ou, suc de lamaie)

Asortiment panificatie artizanala (brutarie proprie)
Pachet bauturi non-alcoolice



69
EUR

Meniu Full Service Platinum

Antreu

- Flower Cuppy cu branza Brie si Chives
- Tartina cu ou de prepelita si icre Manciuira
- Carpaccio de castravete cu somon fume
- Meatcake cu susan
- Prosciutto Crostini
- Frigarui Cherry cu mozzarella
- Bruschete de rosii cu busuioc
- Canape cu mousse Philadelphia si Chorizo
- Tapenada cu mousse masline negre

Gustare calda

- Dorada servita cu sparanghel verde in carpaccio de dovlecel si sos de lamaie cu capere

Fel de baza

- Vita Wellington cu cartofi Hasselback
- Salata Rucola

Desert

- Tiramisu
- Lava cake Classic cu Inghetata

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Pachet bauturi non-alcoolice



**53
EUR**

Meniu Cocktail Party

Prezentare pe toast alb/graham, foccacia, ciabatta, puff pastry, coji de tarte

Peste

- Tartine de somon cu creme fresh si carpacio de castravete
- Tartine cu ton, crema de wasabi si ghimbir murat
- Tartine cu anchovies, sfecla rosie, crema de hrean si cubulete de mere
- Tartine cu creveti, paprika si crema de verdeturi
- Tartine cu oua de prepelita si icre de manciuria
- Tartine icre crap
- Tartine duo icre (capelin & Manciuira)

Carne

- Tartine cu chorizo, ou de prepelita si crema garlic
- Tartine cu jambon, castraveciori murati si caviar de mere
- Tartine de pui ballotine cu piure de anghinare si sparanghel verde
- Tartina cu carpacio de vita, parmezan si crema de hrean cu mere
- Tartina cu piept de rata afumat si jelly de portocala
- Tartina cu prosciuto crudo si mousse branza
- Tartina cu chorizo si crema Philadelphia

LactoOVO

- Tartine cu branza brie, pere caramelizate si chives
- Tartine cu branza de capra si relish de struguri
- Tartine cu ciupercute salbatice si castraveciori acri
- Tartine cu legume marinate si pesto
- Tartine caprese cu rondelle de masline si busuioc
- Tartina cu mousse masline negre





Preparate Lacto Ovo Vegetariene (la cerere)

Antreu

- Salata de sparanghel, rosii uscate si tofu cu dresing ulei de masline cu lamaie
- Salata de avocado cu dressing de alune picante
- Salata vinete/cruditati/orientala/Tabouleh
- Quique de legume (tarta din aluat de legume sote, ou, smantana si parmezan)

Feluri de baza (optiuni)

- Vinete umplute cu ratatouille de legume si sos Pomodoro
- Dovlecei umpluti cu cous cous marocan si sos de ardei dulce
- Tian de legume marinate cu sos pesto

Desert (optiuni)

- Cocktail de fructe
- Banane flambate
- Mere caramelizate in foietaj

Pachetele Bauturi Alcoolice

Open Bar Standard 20 euro / pers.

- Whisky Jameson
- Vodka Finlandia
- Gin Tonic
- Martini alb
- Campari Orange
- Vin alb /rosu/ roze (Cramele Tohani)

Open Bar Premium 25 euro / pers.

- Whisky Ballantines / J&B
- Vodka Absolut / Finlandia
- Crema Whisky
- Martini alb
- Campari Orange
- Rom Captain Morgan
- Tequila
- Gin Tonic
- Vin alb /rosu/roze (Cramele Tohani)

Open Bar Gold 29 euro/pers.

- Jack Daniel's / Jim Beam White / Jameson / Johnnie Walkers Red
- Vodka Absolut Red
- Martini alb si rosu
- Campari
- Gin Beefeater
- Bailey's
- Coniac MartellVSOP
- Tequila
- Jagermeister (digestive)
- Vin alb /rosu/roze (Cramele Purcari 1827/Tohani)

Open Bar Deluxe 34 euro/pers.

- Chivas Regal 12 years
- Jack Daniel's GENTLEMAN JACK
- Coniac Martell
- Vodka Absolut 100's Black
- Campari Orange
- Martini rosu
- Martini Bitter
- Sheridan's
- Jagermeister
- Vin alb /rosu/roze (Misterium Jidvei/Purcari Nocturne)



DATE DE CONTACT

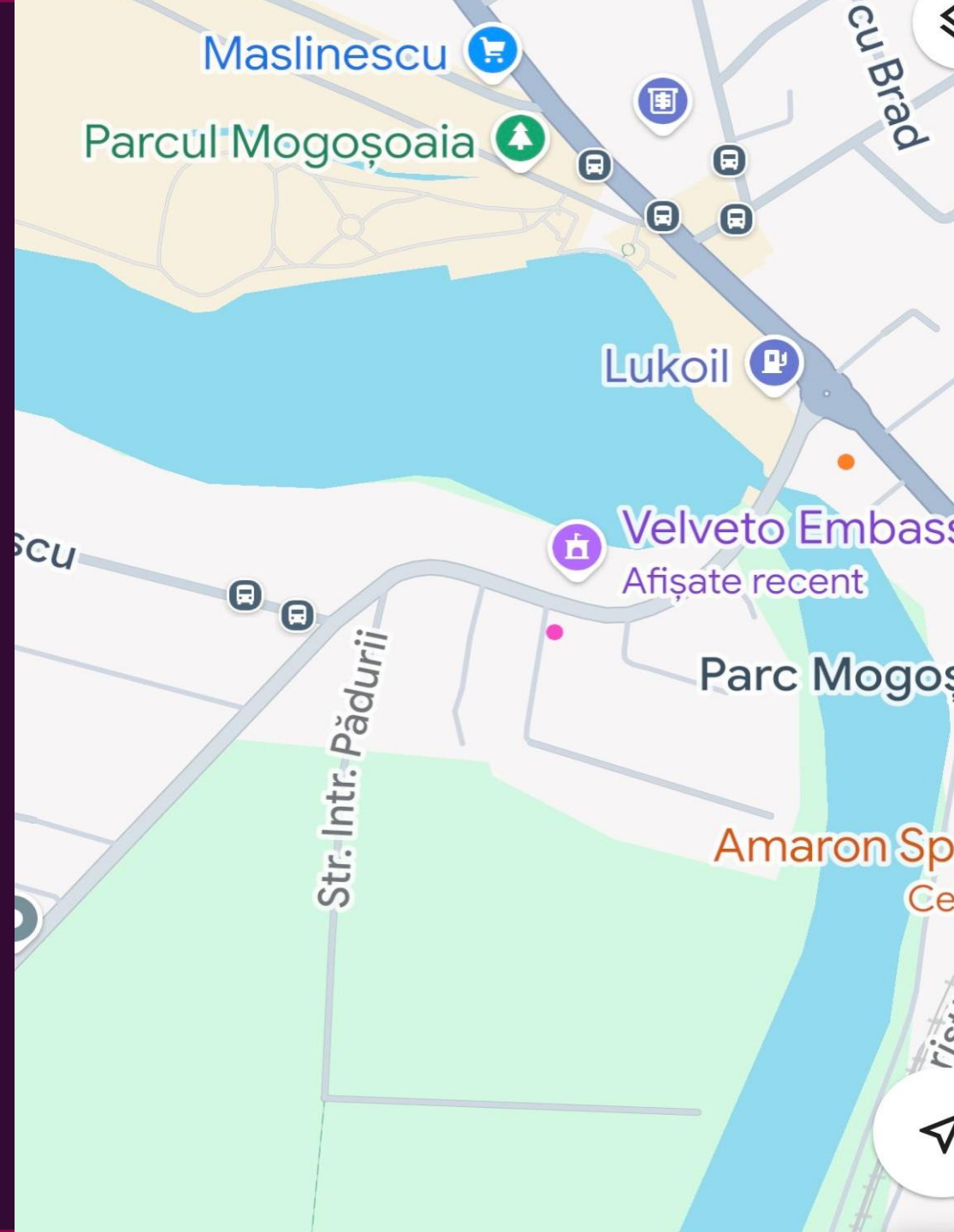
VELVETO EMBASSY

Strada Chitila Padure nr. 2 Bis, Mogosoaia, Ilfov

contact@velvetolakeview.ro

www.velvetolakeview.ro

0764 118 347 / 0741 159 114





PRETURILE NU INCLUD TVA