

PRINDE
BUCHETUL
NUNȚILOR
,
RAMADA!



PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

WEDDINGS BY RAMADA

Buchetul de nuntă este un simbol al iubirii trăite și împărtășite, care este oferit mai departe, cu încredere și optimism. Programul dedicat pentru nunți Weddings by Ramada este o extensie firească a serviciilor de banqueting Ramada, primul și singurul hotel certificat la standarde internaționale de **** din Oradea.

Weddings by Ramada este un buchet extraordinar de servicii premium, care transformă fiecare eveniment într-o celebrare a frumuseții, eleganței și perfecțiunii, pentru că la Ramada, nunta devine o seară de gală. Aidoma unui vin vechi, cu buchet măiestru, catifelat, buchetul nunților Ramada lasă impresii de durată, clipe create de magicieni pentru a fi savurate și rețrăite cu intensitate.

Weddings by Ramada este buchetul de servicii de nuntă cel mai bogat de pe piața orădeană, alcătuit din: pricepere, atenție maximă la fiecare detaliu, meniuri unice, servire ireproșabilă și o seamă de cadouri deosebite.

Weddings by Ramada este un program perfect transparent în ofertare, astfel încât costul unei nunți este perfect calculabil, iar prețurile stabilite inițial rămân neschimbate. La Ramada, ne place să facem exclusiv surprize plăcute invitaților, iar principiul care ne conduce este transparența absolută a costurilor.



Wedings by Ramada bogat în servicii, atent la costuri

Orice zi a săptămânii o dedicăm clienților noștri, pentru că dorim să ducem nivelul serviciilor de ospitalitate la un nivel impecabil. Nunțile organizate la Ramada știu să convertească orice zi într-o zi de sărbătoare! Iar vinerea și duminica, pachetele de nunți **Weddings by Ramada costă mai puțin.**

SERVICII ȘI AMBIENT

Spațiul evenimentului. Un loc aparte.

Locul unde se desfășoară magia nunților Ramada este un spațiu generos de 230 de locuri, realizat prin unirea a două săli, Toscana și Syrah. Eleganță și o nouă atitudine. Aici, strălucirea este naturală!

Fiți bineveniți!

Maestrul de sală introduce oaspeții în universul perfect organizat în care va avea loc evenimentul. Mănuși albe, impecabile, clinchet de pahare cu șampanie. Costumație la patru ace. Ar putea fi Viena, sau Londra...

PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

Cu programul Weddings by Ramada, invitații la nuntă se vor simți tratați regește! Echipa de ospătari se va îngriji ca paharele invitaților să fie mereu pline, iar șeful de sală este permanent la dispoziția organizatorilor, din primul moment al unei nunți. Ca la o seară de Oscar, servirea tuturor preparatelor se face în sistem *once per table*, fiecare masă fiind servită simultan de 3 sau 4 ospătari în uniforme de gală și mănuși albe.

Sala de nuntă, sală de gală, sală de bal. Sau toate trei la un loc.

Doar la Ramada festinul unei nunți are loc la mese special concepute, rotunde, cu un diametru de 1,80 metri, care pot acomoda între 8-12 invitați. Astfel, eliminăm monotonia de restaurant comun a meselor dreptunghiulare și toți invitații pot conversa între ei.

Complementar, Ramada propune un sistem elegant și discret de numerotare a meselor, astfel încât invitații să se simtă conduși natural la mese, evitând situațiile neplăcute.

Eleganța discretă a sălii este completată de mobilier, care este gătit festiv în haine de gală. La Weddings by Ramada nimic nu este lăsat la voia întâmplării. Scaunele sunt de tipul *conference*, oferind confort sporit, mesele de cocktail sunt drapate elegant, iar coșul de cadouri are un design cu totul special.



Clinchetul paharelor, a tacâmurilor este unul zglobiu, luminos, rimând cu buna-dispoziție a comensilor. Asta pentru că Weddings by Ramada folosește veselă și tacâmuri de lux, la standardele celor 4 stele internaționale.

Ring de dans. Maestro, muzica!

De ce îi spune oare „ring” de dans? Ramada are răspunsul: pentru că pe parchetul perfect, dansatorii se pot lua la întrecere cu pasiune și fervoare!

Banqueting marca Ramada

Orarul de servire se stabilește împreună cu organizatorii, iar servirea se face conform importanței meselor, invitații simtindu-se cu adevărat răsfățați! Meniul include coșulețe cu pâine proaspătă, aburindă, unt cu două arome. Ca să te convingi de meniurile extraordinare și unice ale programului de nunți de la Ramada, vă oferim o degustare a meniului complet, gratuit pentru două persoane!

Ce să mai vorbim despre tort, care își va aștepta cuminte momentul de glorie la rece, așa încât să arate, și el, impecabil!

PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

Băuturi din abundență. Bar deschis înseamnă costuri optimizate

Evident, servirea cu băuturi se face *à la carte*, în funcție de meniul de băuturi agreat inițial. Sticlele nu vor sta niciodată pe mese! Băuturile pot fi comandate de invitați la barul principal sau servite direct la mese de ospătari.

Din partea casei, cadourile noastre unice:

- servirea inclusă în prețul meniului;
- o noapte de cazare pentru miri cu sampanie, mic dejun “deluxe” servit în cameră și late check-out;
- discounturi la aniversările viitoare în restaurantul Syrah sau the Hub;
- prețuri speciale pentru cazarea oaspeților veniți din alte localități sau țări;
- proiecție pe ecran mare sau plasmă cu poze oferite de familia organizatoare;
- sistem de sonorizare performant integrat în structura sălii care distribuie sunetul în mod unitar în tot spațiul, pentru o acustică perfectă;
- „kids corner” – încăpere destinată copiilor cu loc de joacă și proiecție de desene animate;
- set up în cadrul hotelului pentru ședința foto organizată de miri;
- un foaiet generos cu mese de cocktail unde invitații pot socializa într-un cadru mai intim;
- garderobă;



- scaune de masă pentru bebeluși;
- posibilitatea de a organiza prânzul a doua zi după petrecere împreună cu familia și prietenii;
- nunta până în zori! Timpul alocat fiecărui eveniment se poate negocia de la început;
- sistem de climatizare profesional cu reglare individuală, aport de aer proaspăt, nu recirculat și absorbție puternică a aerului viciat.

Ramada oferă, contra cost, un set excepțional de servicii unice:

- „kids entertainer” profesionist și meniu pentru copii servit la cerere în camera de joacă;
- toată consilierea și costuri preferențiale pentru decoruri florale, sonorizare și lumini, trupe muzicale și DJ, tort, limuzină, fotograf. Event planning complet, avantajul fiind al clientului care va plăti mai puțin pentru aceste produse și servicii, decât dacă le-ar achiziționa personal!
- vedere panoramică asupra orașului de pe terasa The Top. Ca să fii cu adevărat la înălțime! Aici se pot organiza cununii civile și religioase, se poate amenaja, la cerere, un bufet și un bar special;
- meniuri elegante și asortate pe mese, cartonașe cu nume invitați;

Credem că o nuntă reușită nu e neapărat și scumpă. Apelând la serviciile noastre veți constata că beneficiați de un pachet de servicii foarte bogat, la un preț surprinzător de mic.

PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

PROPUNERI MENIU

FINESSE

Spiritul de finețe se combină minunat cu cel de ... geometrie! Meniul Finesse este o alcătuire regală, de nedepășit. Este culmea priceperii și inventivității gastronomiei contemporane, care privește cu respect în trecutul îmbibat în sosuri nobile, vânat, pescuit și imaginat cu pasiune de minți luminate ale Europei. Un meniu pe care cu mândrie l-am oferi oricărui suveran, și pe care îl aducem acum în buchetul excepțional de servicii Weddings by Ramada.

Deschidere

Selecție de chifle, baghetă și ciabatta proaspăt coapte
Unt cu ierburi și cu Samba Oelek pe masă la gustare

Aperitiv

Salmon Mayo cu smântână, ceapă Shallot și verdețuri
Caneloni de dovlecei umpluți cu purée de vinete
Caneloni de dovlecei la grill umpluți cu mușchi de vită
Brioche cu Foie Gras și Chutney din ceapă roșie
Ciuperci umplute și gratinate cu Grana
Turnuleț caprese cu pesto de casă
Tian de porc cu smochine

Gustare caldă

Filé de biban de mare la grill cu sos alb de lămâie, cartofi cu Chivas și roșii cherry marinate în suc de sfeclă roșie cu busuioc

Fel principal

Piept de curcan cu sos de ciuperci, legume la grill și cartofi aurii

Tradițional

Sărmăluțe în cuib servite cu mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute



Weddings
by RAMADA



PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

DELIGHT

Iată adevărata desfătare a gustului, cu un evantai de miresme și arome aduse împreună de Executive Chef, într-un regal care se inspiră din cele mai elevate cărți de meniuri ale lumii. Sățios, fără a fi leneș, cu feluri europene înnobilate cu mici tentații orientale, meniul Delight este alegerea perfectă atât pentru gurmanzi, cât și pentru cei care sunt îndrăgostiți de experiențe culinare inedite.

Deschidere

Selecție de chifle, baghetă și ciabatta proaspăt coapte

Unt cu ierburi și cu Samba Oelek pe masă la gustare

Aperitiv

Coșuleț crocant cu piept de pui, legume proaspete și dressing Caesar

Terină de porc cu piuré de morcovi și mentă, învelită în bacon

Săculeț cu fulgi din piept de rață și Chutney de ananas

Roastbeef cu dressing de hrean și smântână

Kumara (cartofi dulci) și capere în coșuleț crocant

Assiette de brânzeturi în andivă

Terină de șalău și broccoli

Supă

Ciorbă de pui cu tarhon proaspăt

Fel principal

Confit din pulpă de rață și piept de porc cu varză roșie și soté de varză chinezească

Tradițional

Sărmăluțe în cuib servite cu mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute



Weddings
by RAMADA



PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

FLAVOURS

Aromele tentante își dau întâlnire pe platourile aristocrate ale meniului Flavours, într-o selecție foarte rafinată, specifică marilor restaurante occidentale. Prospețimea și cheful de joacă al legumelor sunt temperate de carnea albă, într-o alăturare de mare artă culinară. Notele exotice sună ca o canzonetă napoletană, aducând soarele meridional la masă, iar alternarea acestora creează un șir de surprize culinare unice.

Deschidere

Selecție de chifle, bağhetă și ciabatta proaspăt coapte
Unt cu ierburi și cu Samba Oelek pe masă la gustare

Aperitiv

Cubuleț din ficat de pui cu cognac și coacăze proaspete
Caneloni de dovlecei la grill umpluți cu mușchi de vită
Piept de rață cu purée de păstărnac
Crêpes cu somon afumat și ricotta
Tian de pui cu fructe confiate
Mini Tofu Saltimbocca
Tempura de mozzarella
Salsa de roșii cu crostini

Gustare caldă

Filé de somon la cuptor și consommé de mare cu legume

Fel principal

Piept de pui și mușchiuleț de porc învelit în prosciutto, sos demi-glace cu ciuperci, cartofi cu rozmarin

Tradițional

Sărmăluțe în cuib servite cu mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute



Weddings
by RAMADA



PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

TASTY

Un amestec subtil de arome, meniul Tasty te poartă pe malurile Mediteranei, apoi îți aprinde simțurile cu arome orientale, cu ierburi aromatice și gusturi rafinate din cuhnia franceză. Tasty satisface toate gusturile, este un meniu bine cântărit, are savoare și diversitate.

Deschidere

Selecție de chifle, baghetă și ciabatta proaspăt coapte
Unt cu ierburi și cu Samba Olek pe masă la gustare

Aperitiv

Coșuleț crocant cu piept de pui, legume proaspete și dressing Caesar
Brioche cu Foie Gras și Chutney din ceapă roșie
Choux cu pastă de feta și perle de brânză
Turnuleț caprese cu pesto de casă
Tartar de păstrăv cu icre negre
Tian de porc cu smochine
Tempura de ciuperci

Supă

Supă de pui cu clătite sărate și verdețuri

Fel principal

Roti din cotlet de porc cu sos Dijon servit cu tagliatelle cu unt și verdețuri

Tradițional

Sărmăluțe în cuib servite cu mămăliguță, bacon, smântână și ardei iute



Weddings
by RAMADA



PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR RAMADA!

PROPUNERI OPEN BAR

FULL HOUSE

Șampanie de bun venit

Vin (Vinul Cavalerului / Receaș / Prahova Valley)

Whiskey (Johnnie Walker / J&B)

Vodcă (Smirnoff)

Rom (Captain Morgan)

Aperitiv (Martini Bianco & Rosso, Campari, Bailey's)

Bere 33 cl

Bere fără alcool

Sucuri carbogazoase (gama Coca Cola)

Suc natural (Pfanner / Granini)


Cafea filtru

Selecție ceaiuri

Apă minerală carbogazoasă și plată (Dorna)

Cocktail-uri incluse: Screwdriver, Cuba Libre, Vodka & Gin Martini, Gin Tonic, White & Black Russian, Mojito, Bellini, cocktail-uri fără alcool.

Toate băuturile și cocktailurile sunt preparate în conformitate cu standardele Ramada, iar prezentarea se va face în paharele și cu ingredientele corespunzătoare (frișcă lichidă, fructe proaspete, mentă proaspătă, lime, lămâie).

A clear wine glass stands on a light-colored table. Behind it is a white name card with red text and decorative elements. In the background, there is a bouquet of red and yellow flowers. The scene is lit with warm, soft light.

Gama de băuturi se inspiră din listele de licori frecventare de gentlemanii britanici și pornește treptat, cu băuturile de bază, ajungând până la aperitive, cocktail-uri și băuturi rare, în funcție de preferințele clienților. Faceți cunoștință cu Bellini, eliberați-vă cu un Cuba Libre, degustați un în răzneț cupaj de Reçaș sau descifrați codul enigmaticului domn J&B, totul e la îndemână acum!

Pachetele de băuturi Weddings by Ramada sunt perfect definite, stărnesc cheful de vorbă și distracție, mai ales că sunt turnate perfect în pahare de barmanii noștri profesioniști.

PRINDE BUCHETUL NUNȚILOR , RAMADA!

NO SPIRITS

Vin (Vinul Cavalerului / Recaș / Prahova Valley)

Bere 33 cl

Bere fără alcool

Sucuri carbogazoase (gama Coca Cola)

Suc natural (Pfanner / Granini)

Cafea filtru

Selecție ceaiuri

Apă minerală carbogazoasă și plată (Dorna)

BASIC

Apă minerală carbogazoasă și plată (Dorna)

Sucuri carbogazoase (gama Coca Cola)

Suc natural (Pfanner / Granini)

Cafea filtru

Selecție ceaiuri

*explicație - Pfanner / Granini – când două tipuri de băuturi sunt prezentate astfel, se va alege una dintre ele.



Weddings
by RAMADA



PRINDE
BUCHETUL
NUNȚILOR
'RAMADA!



WWW.RAMADAORADEA.RO