



WEDDINGS

&

PARTIES

WITH

FROG

hello@f-r-o-g.com

0723 346 140

Ce facem noi?

Dacă ai găsit deja locul ideal pentru nunta ta, venim cu toate cele necesare.

Chiar dacă locul tău este în curtea părinților, într-o pădure, pe o plajă sau într-o uzină dezafectată.

Organizăm serviciile de bază (descrise pe rând în această ofertă):

- Catering în stil bufet (este singura opțiune eco-friendly, fiecare mănâncă ce vrea și cât vrea, varietate mai mare a meniului)
- Live cooking
- Open Bar cu barmani cool
- Barista și cafea de specialitate, dacă vrei
- Lemonade Zone
- Espresso Corner
- Cake Bar
- Tort de nuntă
- Flori, printuri și mărturii (gurmande)
- Personal de servire
- Colțuri tematice: mașină de popcorn, vată de zahăr, porumb fierț, înghețată
- Plus **wedding planning**, care este bonusul nostru cu orice pachet de Catering & Bar, pentru că oricum suntem acolo și vrem să meargă totul perfect.

De asemenea îți putem recomanda fotografi talentați, photo booth, DJ sau formații de jazz care luminează spiritele.

La FROG totul este flexibil și putem ajusta meniurile în funcție de visele tale, atâta timp cât putem realiza respectivele preparate (logistic) și sunt în stilul FROG. Deci dacă vrei nuntă tropicală, italiană, toscană, indiană, tailandeză sau marocană, suntem pregătiți să ajustăm tot pachetul.

Această ofertă include toate costurile aferente unui eveniment complet, fără alte taxe sau comisioane.

În aer liber ...

Fiecare nuntă este altfel ca stil și atmosferă, însă toate nunțile, mai ales cele outdoor, în afara Bucureștiului, implică anumite elemente logistice:

- Transport mai costisitor și dacă distanța este mare, cazare pentru staff.
- Nevoie de ajutor local pentru spălatul vaselor și paharelor (dacă nunta e la tine în sat, atunci te vom ruga să cauți câteva vecine, să ne ajute)
- Rețea electrică mai neperformantă – posibil să fie nevoie de generator (mai ales pentru espressor și trupă/DJ)
- Frigiderele se răcesc mai greu (dar aducem o cantitate enormă de gheață, ca să nu fie probleme)

Pentru toate evenimentele outdoor, indiferent de nr de invitați, oferim doar servire în stil bufet



Logistice

PROGRAMUL

De obicei, nunțile outdoor încep mai devreme, în jurul orei 16:00-17:00, și cununia se desfășoară tot afară. Mai jos este un **program orientativ**, care ia în calcul serviciile oferite de FROG și distanța minimă dintre felurile de mâncare

15:30 Sosirea invitaților

Barul deschis, decorurile finalizate, pregătite limonadele și punchurile

16:00 Cununie

În timpul cununiei, aranjăm pe mesele invitaților câteva gustări (partea A din meniu)

16:45 Prosecco & Felicitări

Punem prosecco în pahare cu câteva minute înainte de terminarea ceremoniei, pentru a fi rece și fizy. Zona cu prosecco poate fi în apropierea altarului/zonei cu ceremonia sau în apropierea barului

17:00 Cake Bar

Amenajăm cake bar-ul după terminarea ceremoniei pentru a putea face câteva fotografii înainte de a fi tăiate prăjiturile. Echipa FROG taie toate prăjiturile direct la bufet

19:00 Antreuri (partea B din meniu)

Toate antreurile care rămân, vor fi lăsate în continuare pe masa de bufet, restrânse și aranjate frumos

22:00 Bufet cu feluri principale, servite calde (partea C din meniu)

Dacă facem **Live Cooking**, imediat după servirea antreurilor, ne și apucăm de gătit, astfel încât până la ora 22:00 să fie gata și felurile gătite live

24:00 Tortul

INFORMAȚII UTILE

Ne ajută să știm orice informații despre desfășurarea evenimentului: cum vin invitații, dacă este asigurat transport pentru ei, dacă dorm la locație, dacă sunt mulți copii/bebeluși și trebuie ceva special pentru ei, dacă bunica ar trebui servită la masă sau dacă avem de pregătit vreo surpriză pentru vreun invitat,

MENIURI SPECIALE

Ne bazăm exclusiv pe ingredientele din meniu, pe care le aducem cu noi, așa că dacă apare vreun invitat alergic sau cu diete speciale, s-ar putea să nu avem posibilitatea să preparăm ceva nou.

Așadar, trebuie să știm toate dietele și alergiile invitațiilor, cu minim 3 zile înaintea evenimentului

MENIURI PENTRU STAFF

Echipa trebuie luată în calcul pentru numărul total de meniuri, aceștia fiind prezenți pe toată durata evenimentului (foto, video, muzică)

Meniu #1

A – SNACK

la sosire sau după ceremonie, servit pass-around, pe tăvi, printre invitați

Mini bites cu unt și verdețuri provencale
Vol-au-vent cu mousse de camembert, nuci picante și chutney de gutui
Canapes cu tapenade de măslină și tofu crocant
Mini wraps cu avocado, roșii uscate și lime

B – BUFET CU ANTREURI

Iaurt grecesc cu miere, ulei de măslină și busuioc
Humus cu năut, linte, turmeric și coriandru
Muhammara – dip de ardei copt și nuci
Salată cu pătrunjel, bulgur, castraveți, rodie și dressing cu mentă
Cous cous marocan cu legume, cartof dulce și scorțișoară
Salată cu orez negru, sardine, capere, ceapă verde și dressing cu avocado și lime
Chorizo cu muguri de pin
Pâine umplută cu blue cheese și tartufata
Mini wrap cu somon, cremă de brânză cu mărar, ceapă verde și spanac baby
Platouri cu brânzeturi internaționale, nuci și struguri
Platouri fresh cu legume proaspete, oregano și ulei de măslină
Focaccia cu rozmarin | Pâine artizanală cu maia

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

Somon în sos caponata cu roșii, legume, măslină și ierburi italiene
Stroganoff de vită cu vin, smântână și cimbru
Piure fin cu țelină și mere coapte
Broccoli și conopidă la cuptor cu reducere de oțet balsamic și miere
Salată lejeră cu frunze verzi, valeriană, rucola, semințe mixte și dressing cu fructe de pădure

Pachetul de catering include toate ustensilele preparării și servirii, echipă FROG la bucătărie și organizare, veselă și tacâmuri.

Cost meniu: 68 eur / persoană + TVA 5%

Meniu #2

A – SNACK

la sosire sau după ceremonie
servit la bufet, lângă Prosecco

Canapes cu pate de ton, păstrăv afumat și capere uriașe
Vol-au-vent cu mousse de gorgonzola, nuci și merișoare
Platouri cu brânzeturi internaționale, nuci și struguri
Măslina glazurată în miere, lămâie și chilli

B – BUFET CU ANTREURI

Humus cu năut și sfeclă coaptă, cu arahide picante și susan negru
Babaganoush – salată de vinete în stil arăbesc, cu tahini, rodie și pătrunjel
Tapenade de măslina cu capere, anchois și pătrunjel
Salată cu andive, iceberg, mere, ementaler, merișoare și dressing cu iaurt și mustar
Cous cous marocan cu legume, cartof dulce, mango și mentă
Roșii multicolore cu busuioc și spanac baby
Mini wrap cu somon, wasabi, cremă de brânză și spanac baby
Platouri de charcuterie românească și internațională
Platouri mediteraneene cu roșii uscate, anghinare, bocconcini, chili umpluți cu ton, capere uriașe
Tartine cu avocado, fasole roșie, ceapă verde, coriandru și roșii uscate
Focaccia cu rozmarin | Pâine artizanală cu maia

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

Somon și legume în sos lejer tailandez cu lapte de cocos, ghimbir și lemongrass
Friptură de curcan gătit încet în vin, struguri, stafide, fructe uscate și ierburi mediteraneene, servită cu sos de vin și portocale
Piure de morcovi și cartof dulce, cu semințe picante de dovleac
Kale, broccoli și legume verzi cu parmezan și ulei de măslina
Salată lejeră cu frunze verzi, valeriană, rucola, semințe mixte și dressing cu fructe de pădure

Pachetul de catering include toate ustensilele preparării și servirii, echipă FROG la bucătărie și organizare, veselă și tacâmuri.

Cost meniu: 68 eur / persoană + TVA 5%

Meniu #3

A – SNACK, pe mese, la sosirea invitaților:

Unt cu verdețuri provencale | Dip de iaurt grecesc cu miere, ulei de măsline și busuioc
Foccaccia cu rozmarin | Pâine artizanală cu maia
Măsline glazurate în miere, lămâie și chilli

B – BUFET CU ANTREURI

Humus cu turmeric, cu arahide picante și susan negru
Harissa cu ardei copt, chilli, miere și condimente
Obatzda – dip cu brânzeturi, paprika, chimen și bere
Ricotta cu mărar și ceapă verde
Salată de quinoa, cu cartof dulce copt, rodie și tofu
Salată cu radicchio, varză roșie, morcovi, țelină, merișoare și vinaigrette cu muștar și miere
Roșii multicolore cu busuioc și spanac baby
Canapes cu mousse de feta și ardei copt, cu ceapă verde
Mini wrap cu sardine, masline și cremă de brânză cu ierburi și lămâie
Mini wrap cu pui la cuptor, mozzarella și ardei copt
Brânzeturi internaționale, nuci și struguri
Antipasti mediteraneene cu roșii uscate, anghinare, chili umpluți cu ton, bocconcini, cippoline, capere uriașe

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

Biban cu ierburi mediteraneene, capere, roșii și lămâi caramelizate
Friptură de purcel gătit încet în vin, portocale, fructe uscate și ierburi mediteraneene
SAU Miel gătit încet, cu sos de mentă și tarhon
SAU Coq-au-vin – pui gătit încet cu vin, arpagic și ciuperci, cu arome fine franceze
Piure de păstârnac cu semințe prăjite de floarea soarelui
Mazăre verde cu parmezan, ulei de măsline infuzat cu usturoi și mentă
Salată lejeră cu frunze verzi, valeriană, rucola, semințe mixte și dressing cu fructe de pădure

Pachetul de catering include toate ustensilele preparării și servirii, echipă FROG la bucătărie și organizare, veselă și tacâmuri.

Cost meniu: 68 eur / persoană + TVA 5%

Meniu Vegan

A – SNACK

la sosire sau după ceremonie, servit pass-around, pe tăvi, printre invitați

Canapes cu unt de caju, chives și cimbru
Vol-au-vent cu "Icre" de chia cu ceapă verde
Măsline glazurate în miere, lămâie și chilli

B – BUFET CU ANTREURI

Tapenade de măsline cu roșii uscate și smochine
Babaganoush cu rodie și tahini
Muhammara cu ardei copt și nuci
Hrișcă cu ciuperci gătite cu cimbru și usturoi, tofu prăjit și apio
Salată de roșii cu spanac baby și busuioc
Mini bites de cartof dulce la cuptor cu scorțișoară și coriandru
Canapes cu pastă de anghinare și pătrunjel
Miniwrap cu avocado, fasole roșie și roșii uscate
Antipasti cu roșii uscate, anghinare, bocconcini, chili umpluți cu ton, capere uriașe
Platouri fresh cu legume proaspete, oregano și ulei de măsline
Pâine umplută cu tartufata și ardei kapia
Foccaccia cu rozmarin | Pâine artizanală cu maia

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

Caponata cu vinete, zucchini, roșii, măsline verzi siciliene și muguri de pin
Dal cu 4 tipuri de linte, lapte de cocos, semințe de muștar și turmeric
Orez basmati cu șofran și stafide
Legume verzi cu susan și mentă
Salată lejeră cu frunze verzi, semințe mixte și dressing cu fructe de pădure

TORT

Tort cu blat de lămâie sau de ciocolată, frișcă vegetală, fructe de pădure sau fructe exotice (mango, passio fruit, dragon fruit, kiwi)

CAKE BAR VEGAN

Orange & rosemary bread | Banana bread | Tarta cu ciocolată și susan
Chocoballs | Coconut & peanut balls | Mini cookies cu banane și curmale

Cost meniu cu toate cele de mai sus (food + tort + cake bar): 92 eur / persoană + TVA 5%

Live Cooking

Meniul în stil Bufet poate fi completat cu Live Cooking, astfel:

Partea C din meniu (felurile principale) poate fi înlocuită cu un meniu gătit live.

Cost 6 eur/pers

sau

Putem păstra meniul exact așa cum este cu părțile A, B și C și adăugăm o sesiune de Live Cooking, după felurile principale.

Cost 18 eur/pers

Vom pregăti un set-up afară, într-o zonă de trafic pentru invitați, unde așezăm toate cele necesare pentru a prepara de la zero unul sau mai multe feluri principale.

De la începutul nunții, chiar dacă nu ne apucăm de gătit atunci, vom aranja condimente în borcane transparente, ingrediente exotice și colorate, elemente de decor (plate aromatice, luminițe, lămpi focusate pe zona de gătit), plite și ustensile de gătit. Imediat după servirea antreurilor, ne apucăm de live cooking.

PROPUNERI MENIU LIVE COOKING

INDIAN

Somon Malai – curry indian cu somon, creveți și cartof dulce

Chicken tikka masala – curry cu pui

Orez basmati infuzat cu mentă și ceai verde | Salsa cu castraveți, iaurt, mentă și susan

Chutney de mango | Salsa de morcovi

THAI & JAPAN

Veggie Thai Red Curry (curry tailandez de legume cu lapte de cocos și lemongrass)

Chicken Ramen (supă cu noodles, alge, legume și pui)

Orez basmati infuzat cu mentă și ceai verde | Salsa cu castraveți, iaurt, mentă și susan

Chutney de mango | Salsa de morcovi

PASTA ZONE

Paste integrale cu diverse sosuri:

Sos **bolognese** cu carne de vită și porc, chilli, roșii și ierburi aromatice

Sos cu **somon**, capere, vin alb și smântână

Sos **quattro formaggi**

Salată cu rucola, parmezan și roșii cherry

MOROCCAN

Tagine cu **miel (pui sau vită)**, fructe uscate, legume și condimente marocane

Linte cu gorgonzola, merișoare și spanac baby

Orez basmati pufos, cu turmeric și susan negru

Salsa de morcovi cu alune și lămâie

Extras

ROMANIAN CORNER

Colț cu preparate românești, tentant mai ales dacă avem invitați străini

Fasole bătută

Cremă de brânză cu mărar

Zacuscă

Salată de vinete

Selecție de brânzeturi românești: caș, telemea, urdă, brânză de burduf

Pate de pește afumat

Salată de icre cu ceapă verde și lămâie

Cost: 7 eur / persoană + TVA 5%

SNACKS BEFORE THE PARTY

Câteva gustări pentru familie și echipa de make-up/hair, fotografi și mai ales pentru mire și mireasă, înainte de a începe petrecerea, pe durata pregătirilor

Quiche cu spanac și feta

Mini sandwichuri cu somon și cremă de brânză cu mărar

Bruschete cu avocado, semințe, lime și roșii uscate

Bruschete cu prosciutto și anghinare

Cost: 120 eur / eveniment + TVA 5%, pachet pentru 8-12 persoane

BERE DRAFT

Dacă e cald și nunta ta arată ca un festival, atunci un draft se potrivește perfect, deși implică o logistică în plus. Păstrăm celalalte tipuri de bere la sticlă (IPA, Roșie, Weiss etc.) și berea Zăganu blondă va fi draft.

Cost: 160 eur / eveniment, în plus față de costul Open Barului + TVA 19%

CAFEA DE SPECIALITATE, ESPRESOR MAXI ȘI BARISTA

Open Barul include deja Coffee Corner cu pods originale Nespresso. Putem însă aduce cafea de specialitate & barista, completând oferta Open Barului. Preparăm espresso, cappuccino, latte, flat white, chai latte, aducem siropuri și ceaiuri premium.

Cost: 550 eur / eveniment, în plus față de costul Open Barului + TVA 19%

POPCORN / VATĂ DE ZAHĂR / ÎNGHEȚATĂ DOLCI CONI

Opțiuni vesele pentru copii, și nu numai. Avem deja mașini de popcorn și vată de zahăr, iar pentru înghețată recomandăm Dolci Coni

Cost popcorn / vată de zahăr: 90 eur / aparat / eveniment

Cost aproximativ Dolci Coni cu 3-4 sortimente pentru 100 invitați: 400 eur / eveniment

TEXTILE PENTRU MASĂ

Dacă ne ocupăm noi de flori și decoruri, atunci textilele sunt incluse în pachet.

Dacă însă nu ne ocupăm noi de decoruri, putem totuși oferi șervete, naproane și fețe de masă, contra unui extra cost. Costul este pentru a acoperi curățarea acestora după eveniment. Dacă vrei să le aduci tu curate și călcate, atunci ți le oferim gratis. Avem materiale alb-natur, crem, verde-mentă, teracotta, roz prăfuit cu mici picături aurii.

Cost: 1,3 eur / persoană + TVA 5%

Cake & Cake Bar

TORTUL

Tortul este prezentat festiv, de obicei cu etaj și decorat în stil naked (adică se văd blaturile și crema dintre ele) sau semi-naked (adică acoperim cu cremă totul, însă se văd și blaturile pe alocuri).

La miezul nopții (sau când e momentul) aducem tortul cu lumânări albe, simple (fără artificii, fără marțipan, fără figurine pe tort), apoi îl tăiem la bucatărie și îl servim împreună cu câteva mini-deserturi eclectice

BEST SELLERS

Blat de ciocolată, cremă de mascarpone, coulis de zmeură și fructe de pădure proaspete

Blat cu lămâie, mac și levănțică și cremă de mascarpone cu afine

Blat cu vanilie și cremă de mascarpone cu căpșuni

Duo blat de ciocolată și de migdale, cremă de ciocolată albă cu cardamom și zmeură

Blat de vanilie în siropat cu cafea și amaretto, cremă de whiskey cu arahide caramelizate, frișcă și fistic

Sau orice alt tort de pe www.f-r-o-g.com/catering

MINI DESERTURILE

Mini tartă cu cremă de lămâie, cardamom și ciocolată albă

Mini cupă de ciocolată cu mousse de cappuccino și caramel sărat

Coulis de portocale, nuci caramelizate, fructe de pădure

Cost tort & mini deserturi: 5,5 eur / persoană + TVA 5%

CAKE BAR (pentru 80-100 persoane)

Cake Barul este organizat de obicei la începutul petrecerii pentru a fi savurat înainte de prea multe feluri de mâncare și tentații de la bar. Aranjăm cake barul în stilul FROG, etichetăm produsele și dacă ne ocupăm de decorurile nunții, includem în cake bar câteva aranjamente în același stil. Toate prăjiturile sunt decorate natural, doar cu fructe și flori.

Choco balls învelite diferit, în: petale de trandafir, levănțică, fistic, cocos, alune de pădure

Mini brownies

Portokalopita – prăjitură grecească cu portocale, miere și scorțișoară

Mini tarte cu mousse de mango și ciocolată albă

Banana & cinnamon bread

Lemon drizzle cake cu afine și mac

Tarte au chocolat și coulis de portocale

Tartă cu vanilie și fructe de pădure

Tartă Banoffee cu banane și caramel

Tartă cu mere și scorțișoară

Tartă cu ricotta și lămâie

Cheesecake cu zmeură

Carrot cake cu frosting de cremă de brânză și nuci caramelizate

Pavlova cu cremă de cocos și fructe de pădure

Fruit Bar cu fructe de sezon (tăiate) și fructe de pădure

Costuri Cake Bar: 960 eur + TVA 5%

Open Bar

FROG va gestiona în totalitate barul în regim Open Bar, inclusiv prepararea de cocktailuri, după un meniu pre-stabilit și printat. Open Bar-ul va fi coordonat de minim doi barmani cu experiență și creativitate. Open Barul rămâne deschis până la finalul petrecerii sau dacă mai rămân doar 3-4 invitați petrecăreți, atunci le lăsăm un "kit" să le ajungă până dimineața.

MENIU BAR

Prosecco la sosire (sau după ceremonie) și disponibil oricând pe durata petrecerii

SAU

Cocktailuri pe bază de prosecco, în pahare de șampanie, aranjate pe masa de sosire, în locul paharelor simple cu prosecco:
Hugo Spritz | Aperol Spritz | Prosecco, Mint & Rosemary | Prosecco, Limoncello & Blueberries

FROG Signature Cocktails, create de noi, cu alcool infuzat minim 48 ore inaintea evenimentului

GIN GIN - Herb Infused Gin / Ginger Ale / Rosemary / Lime / Celery

LE FROG FIZZ - Grapefruit Infused Vodka / Grapefruit fresh juice / Rosemary / Soda / Lime

SMOKEY WOODS - Spiced Whiskey / Vermouth / Bitters / Orange Juice / Flamed Orange Twist
APEROL NOM NOM - Aperol / Triple Sec / Orange Blossom / Grapefruit / Pomegranate / Prosecco

THAI MAI - Rum / Pineapple & Coconut milk puree / Lime / Basil / Chilli / Raspberry sugar

All made with FROG signature infused spirits

Les Classiques

Whiskey Sour: Whiskey | Lime & Lemon fresh | FROG Sugar Syrup

Negroni: Campari | Gin | Vermouth | Orange

Cosmopolitan: Vodka | Cranberry juice | Triple Sec | Lime

Long Island Iced Tea: Rum | Gin | Tequila | Vodka | Triple Sec | Cola | Lime

Lynchburg Lemonade: Whiskey | Triple Sec | Lemon fresh | FROG Sweet & Sour | Soda | Lemon

Strawberry Caipiroska: Vodka | FROG Strawberry puree | Mint | Lime

Mojito: Rum | Demerara sugar | Soda | Mint | Lime

Shots: with anything we have 😊

BEER & CIDER

Zăganu Craft Beer (selecție variată: Blondă, IPA, roșie, brună, Adonis, Sturion) | Bere non-alcoolică | Cidru de mere Clarks

VINURI PREMIUM DE LA CORCOVA SAU CATLEYA

RED: Cabernet Sauvignon & Merlot | ROSE | WHITE: Sauvignon Blanc / Chardonnay

LEMONADE BAR

Floral LEMONADES & Fruity PUNCHES – zonă separată cu două limonade, în vase mari, cu auto-servire

Mocktails (non-alcoholic Cocktails – făcute pe loc, la Bar)

ESPRESSO CORNER by Nespresso:

Espresso | Cappuccino | Latte | Flat White + Syrups (vanilla, amaretto, caramel)

TEA STATION:

Chai Latte | Rooibos Vanilla | Chamomile & Lavender | Jasmine | Ginger & Lemon | Marrakech Mint

Costuri open bar: 33 eur/invitat + TVA 19%

Barmani: 120 eur per barman * 2 barmani (dacă sunt peste 80 invitați = 3 barmani)

Opțional Barista Corner: 600 eur/eveniment

Open Bar – ECONOMY

Dacă nunta este foaaaarte relaxata și crezi că invitații nu vor dori cocktailuri, atunci Barul Economy este axat pe Punchuri (cu alcool), vin, limonade și bere ☺

MENIU BAR ECONOMY

PROSECCO LA SOSIRE (sau după ceremonie)

PUNCH ZONE – punchuri alcoolice, in vase mari, cu autoservire – ALEGE 3

GIN GIN - Herb infused Gin / Ginger Ale / Rosemary / Lime / Celery

LE FROG FIZZ - Grapefruit infused Vodka / Grapefruit fresh juice / Rosemary / Soda / Lime

SMOKEY WOODS – Spices infused Whiskey / Vermouth / Bitters / Orange Juice / Flamed Orange Twist

APEROL NOM NOM - Aperol / Triple Sec / Orange Blossom / Grapefruit / Pomegranate / Prosecco

THAI MAI - Rum / Pineapple & Coconut milk puree / Lime / Basil / Chilli / Raspberry sugar

MARGARITA INFERNO – Chili & lime infused Tequila / Red orange / Grapefruit / Honey syrup / Basil

ENGLISH GARDEN – Pimm’s / Cucumber / Lemonade / Fresh strawberries / Mint

EXTRA ALCOOL ON THE ROCKS SI COCKTAILURI PREPARATE LA BAR, LA CERERE. In functie de ce punchuri alegeți, facem lista și cu alcoolul “extra” (de exemplu dacă nici un punch nu este cu whiskey, atunci punem whiskey pe lista extra)

LEMONADE BAR – limonade proaspete, colorate, facute pe loc, in vase mari, cu auto-servire – ALEGE 2

Pear & Cinnamon / Amaretto & Strawberries

Roses & Apples / Pineapple & Coconut

Berries & Vanilla / Lavender & Blueberries

Berries & Basil / Ginger & Lime

BEER & CIDER

Zăganu Craft Beer (selecție variată: Blondă, IPA, roșie, brună, Adonis, Sturion) | Bere non-alcoolică | Clark’s CIDER

VINURI PREMIUM DE LA CORCOVA SAU CATLEYA

RED: Cabernet Sauvignon & Merlot | ROSE | WHITE: Sauvignon Blanc / Chardonnay

ESPRESSO CORNER by Nespresso:

Espresso | Cappuccino | Latte | Flat White + Syrups (vanilla, amaretto, caramel)

TEA STATION:

Chai Latte | Rooibos Vanilla | Chamomile & Lavender | Jasmine | Ginger & Lemon | Marrakech Mint

Costuri open bar Economy: 27 euro/invitat + TVA 19%

Barmani: 120 eur per barman * 2 barmani (dacă sunt peste 80 invitați = 3 barmani)

Opțional Barista Corner: 600 eur/ eveniment

Decoruri, Papetărie și Flori

FROG Flowers este o completare firească a pachetului de catering și evenimente. Aranjăm și florile cu aceeași delicatețe ca la cake bar sau la cocktailurile eclecticice. Este important să înțelegem viziunea voastră despre eveniment: culori, stil, cât de exotic să fie, cât de natural sau simplu.

Pe lângă aranjamente, buchete și lumânări, realizăm ilustrații și design pentru toate materialele printate (meniuri, seating plan, name tags, afișe etc.).

Mai jos este o prezentare a decorurilor pentru un eveniment de 100 persoane, fără a fi personalizat.

IMPORTANT: pachetul de mai jos este amplu și bogat. Minimalismul este, de asemenea, frumos.

Ne plac provocările, inclusiv cele bugetare – putem crea colțuri idilice cu aproape orice buget, doar întreabă-ne 😊

PROPUNERE DECORURI (eveniment de 100 persoane)

Aranjamente pentru fiecare masa (estimat un numar de 12 mese):

- câte un aranjament lung, tip greenery pe mijlocul fiecărei mese, de-a lungul acesteia, în stil vintage, cu mușchi, crengi, frunze verzi și flori pastelate în vase mici, din loc în loc
- luminițe fairy-lights pe fir de cupru
- numere de mese
- detaliu suspendat deasupra fiecărei mese: iederă / frunze de ferigă / flori sau alte frunze atârinate pe fire "invizibile"

Materiale printate & design:

- design elemente/ilustrații în funcție de tema nunții, pentru a fi incluse pe toate materialele printate
- meniuri individuale
- meniuri de bar (cate 2 pe fiecare masa)
- seating plan (la intrare, amplasat în sevelet sau într-o rama rotundă de iederă)
- name tags (dacă invitații sunt așezați în locuri specifice în cadrul fiecărei mese)
- alte afișe (ex: programul evenimentului)

Buchete:

- buchet mireasa, mediu-mare, asimetric, "fluid", cu frunze, flori și boboțe, în stilul evenimentului
- buchet nașă (mai mic ca cel pentru mireasă, dar în același stil)
- lumânări cununie, din cearp naturală tip fagure, decorate în stilul evenimentului * 2 buc
- câteva buchetele/coronite/brățări pt dre de onoare (aprox 4 incluse în preț)
- câteva boutonnières pt cavaleri (aprox 6, incluse în preț)

Decorat alte zone

- Altar, de obicei cu panglici din mătase și dantelă, în culorile evenimentului
- Scaunele din zona de cununie, cele de la culoarul de intrare
- Scaunele de la masa mirilor
- Bufetul, barul, cake barul – aranjamente mici, cu aceleași flori

Cost Pachet Decoruri: 1700 eur + TVA 19%

Costuri și Plăți

Contractul și confirmarea numărului invitațiilor

Contractul se semnează în baza unui număr estimat de invitați, în baza căruia se achită avansurile.

Confirmarea finală a numărului de invitați se primește **joia dinaintea nunții**, în baza acestui număr se calculează suma totală de plată (din care se scad avansurile).

La calculul numărului invitațiilor se vor lua în considerare și staff-ul (dj, foto, formații, photo booth etc.) deoarece și ei beneficiază de același meniu ca restul invitațiilor.

Modalitatea de plată

Nu numărăm bani numerar în ziua nunții ☺ NO TIPS! Toate costurile sunt specificate în acest document.

Plata se poate face prin transfer bancar în contul societății, conform facturilor emise în prealabil.

Eșalonarea plăților:

- 15% la semnarea contractului
- 40% plătit cu 2 săptămâni înaintea evenimentului
- ultima tranșă de plată, ulterior evenimentului, în termen de maxim 2 zile

Plata aferentă logisticelelor se face în numerar, preferabil cu o zi înaintea evenimentului

Taxa logistică:

- 600 eur/eveniment - o taxă logistică pentru a acoperi costuri cu personalul temporar, transport, spălatur vaselor, taxe de parcare etc.
- Dacă evenimentul are mai puțin de 60 invitați, percepem o taxă adițională de 120eur/eveniment.

SUMAR COSTURI EVENIMENT	Pret per invitat	Pret per eveniment	TVA
Meniu catering	€ 68		5%
Live cooking	€ 18		5%
Tort și mini deserturi servite împreună	€ 5.5		5%
Open bar	€ 33		19%
Cake Bar		€ 960	5%
Decoruri și flori		€ 1700	19%
Barmani (preț per barman * 3 barmani la peste 80 invitați)		€ 120	
Personal servire & staff (per staff)		€ 75	
Taxă fixă cheltuieli logistice (per eveniment)		€ 600	
TOTAL			

