

FROG

the WEDDING GUIDE

for truly special events, like
weddings, celebrations, big parties or
baptisms, this is where the fun starts!

From flowers and event design, to Cake Bars,
Signature Cocktails and Live Cooking, FROG
Weddings is a full-service team.



hello@f-r-o-g.com
0723 346 140

Ce facem noi?

Se pare că deja ai găsit locul ideal pentru nunta ta. Nimic nu e mai frumos decât o petrecere afară, sub sălcii, lângă nuferi înfloriți, iar noi venim cu toate cele necesare pentru o petrecere gurmandă și memorabilă.

Credem că mâncarea pentru evenimente speciale merită de asemenea să fie specială, altfel decât cea de zi cu zi sau de la sărbătorile tradiționale pe care le știm cu toții. Meniurile noastre sunt gândite să surprindă (fără însă să fie prea exotice), să cuprindă ingrediente variate, de calitate, locale unde este posibil, gătite cu blândețe și respect. Adesea facem combinații mediteraneene sau orientale, unde legumele, fructele, mirodeniile au un rol important. Nu uităm nici de cake bar, de gătit live, nici de meniuri speciale (vegane, alergici etc.), nici de copiii invitați la evenimente.

Pe rând, în această ofertă îți vom povesti despre:

- **Meniuri în stil bufet (singura opțiune eco-friendly, unde fiecare mănâncă ce vrea și cât vrea, cu varietate mai mare a meniului)**
- **Live cooking**
- **Lemonade Zone**
- **Open Bar creativ**
- **Cake Bar**
- **Tort de nuntă**
- **Papetărie personalizată (meniuri, seating plan, name tags, programul evenimentului)**
- **Măturii (gurmande)**
- **Personal complet de servire**
- **Colțuri tematice: mașină de popcorn, vată de zahăr, porumb fiert, înghețată**
- **Decoruri, flori, buchete, aranjamente pentru mese și orice alte elemente de înfrumusețare ☺**
- **Plus wedding planning**, care este bonusul nostru cu orice pachet de Catering, pentru că oricum suntem acolo și vrem să meargă totul perfect.

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, thailandeză 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 evenimentele outdoor, în afara Bucureștiului, implică anumite elemente logistice:

- Transport mai costisitor pentru mâncare și staff
- Timp mai lung până la destinație și înapoi până întregul staff ajunge acasă
- Nevoie de ajutor local pentru spălatul vaselor și paharelor
- Rețea electrică locală, deci fără posibilitatea de echipamente tehnologice care consumă foarte mult
- Frigiderele se răcesc mai greu, mâncarea se răcește mai repede seara, insectele sunt pretutindeni și multe alte detalii care vin la pachet cu farmecul locului

Pentru toate aceste motive, pentru 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 15:00, 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. **Programul trebuie confirmat cu minim 1 săptămână înaintea evenimentului.**

14:00 Sosirea invitaților

Barul deschis, decorurile finalizate, pregătite limonadele și punchurile

14:30 Cununie

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

15:00 Prosecco & Felicitări & Pass-around snacks (Partea A din meniu)

Alături de prosecco, servim și mici gustări/canapes (acestea pot fi servite și la sosirea invitaților, înainte de ceremonie – poate fi util dacă invitații vin de departe)

15:15 Cake Bar (opțional)

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

16:00 Antreuri (partea B din meniu)

Un bufet colorat și variat, cu salate, dips, mini bites și platouri de branzeturi, charcuterie și antipasti.

18:30 Bufet cu feluri principale, servite calde (partea C din meniu)

Felurile principale (carne, pește, legume, garnituri) sunt servite în același timp, în cantități suficiente pentru a fi mâncate pe rând, și menținute calde cât este nevoie.

20:30 Live Cooking (opțional)

Dacă facem Live Cooking, imediat după servirea antreurilor, ne și apucăm de gătit, astfel încât până la ora 21:00 să fie gata și felurile găsite live

22:00 Tortul

INFORMAȚII UTILE

Ne ajută să știm orice informații despre desfășurarea evenimentului: cum vin invitații, dacă este asigurat transport pentru ei (ca să știm dacă sosesc în același timp), 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 improvizăm ceva nou.

Așadar, trebuie să știm toate dietele și alergiile invitaților, 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 și meniul fiind bufet (foto, video, muzică)

Meniu #1 – 68 €

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

Canapes cu avocado cu lime și roșii uscate

Vol-au-vent cu pastă de feta cu ardei copt

B – BUFET CU ANTREURI

Platouri orientale cu:

Humus cu năut, linte, turmeric și arahide picante

laurt cu busuioc, miere și ulei de măsline

Harissa cu ardei copt și chili

+ *Pitta bread, grisine, crackers, crudități*

Salată cu pătrunjel, bulgur, castraveți, rodie și dressing cu mentă

Salată cu roșii multicolore și busuioc proaspăt

Cous cous marocan cu legume, cartof dulce și scorțișoară

Mini wrap cu somon, cremă de brânză cu mărar, ceapă verde și spanac baby

Mini bites de pui teriyaki cu susan și dip de soia și lime

Plăcintă cu spanac și feta

Cheese board cu:

Brânzeturi internaționale, mini-mozarella și burrata, pesto proaspăt, dulceață de ardei iute, nuci și fructe uscate, fructe proaspete feliate (mere, pere), struguri

Pâine artizanală cu maia

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

Somon în sos caponata cu roșii, legume, măsline și ierburi italiene

Friptură de **curcan** gătit încet în vin, struguri, stafide, fructe uscate și ierburi mediteraneene, servită cu sos de vin și portocale

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

Meniu #2 – 76 €

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

Canapes cu pate de ton, păstrăv afumat și capere uriașe

Vol-au-vent cu mousse de gorgonzola, nuci și merișoare

Măslina glazurată în miere, lămâie și chilli

B – BUFET CU ANTREURI

Platouri orientale cu:

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

+ Pitta bread, grisine, crackers, crudități

Salată cu andive, iceberg, mere, ementaler, merișoare și dressing cu iaurt și mustar

Salată cu orez negru, sardine, apio, verdețuri, sos de mentă

Roșii multicolore cu busuioc și spanac baby

Mini wrap cu somon, wasabi, cremă de brânză și spanac baby

Tartine cu avocado, fasole roșie, ceapă verde, coriandru și roșii uscate

Chec sărat cu bacon, cheddar și ardei

Meat board cu:

Platouri de charcuterie românească și internațională

Cheese board cu:

Brânzeturi internaționale, mini-mozarella și burrata, pesto proaspăt, dulceață de ardei iute, nuci și fructe uscate, fructe proaspete feliate (mere, pere), struguri

Platouri mediteraneene cu: roșii uscate, anghinare, bocconcini, chili umpluți cu ton, capere uriașe

Pâine artizanală cu maia

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

Somon SAU biban SAU șalău și legume în sos lejer tailandez cu lapte de cocos, ghimbir și lemongrass

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 măslina infuzat cu usturoi și mentă

Salată de sfeclă coaptă cu hrean

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: 76 eur / persoană + TVA

Meniu #3 – 87 €

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

Canapes cu unt cu anchois și icre de somon
Vol-au-vent cu mousse de anghinare și prosciutto
Tarine cu somon și cremă de brânză cu chives și capere

B – BUFET CU ANTREURI

Tapas Zone

Creveți cu portocale și chili
Sparanghel cu ulei de măsline, miere și usturoi
Chorizo cu muguri de pin
Dip de roșii uscate și fasole roșie cu grisine și crackers
Măsline glazurate în miere, lămâie și chilli

Salată cu paste orzo, zucchini și Camembert
Roșii multicolore cu busuioc și spanac baby
Mini wrap cu avocado, lime, roșii uscate și fasole roșie
Mini Focaccia cu rozmarin, pesto, mozzarella și roșii uscate
Mini bites de curcan marinat în harissa
Ștrudel cu ciuperci, trufe și blue cheese
Dip de iaurt cu mentă
+ Pitta bread, grisine, crackers, crudități

Cheese board cu:

Brânzeturi internaționale, mini-mozarella și burrata, pesto proaspăt, dulceață de ardei iute, nuci și fructe uscate, fructe proaspete feliate (mere, pere), struguri

Platouri mediteraneene cu: roșii uscate, anghinare, bocconcini, chili umpluți cu ton, capere uriașe
Pâine artizanală cu maia

C – BUFET CU FELURI PRINCIPALE (calde)

File de ton atlantic cu bechamel verde cu spanac, busuioc și kale
Friptură de rață cu glazură de portocale și susan **SAU Beef Stifado** (Vită gătită în stil grecesc, cu nucșoară și roșii)
Piure de țelină cu mere coapte și nucșoară
Chipsuri de păstârnac și morcovi
Varză roșie saute cu sumac, merișoare și pătrunjel
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: 87 eur / persoană + TVA

FROG

Live Cooking

Vom pregăti un set-up afară, în zona special amenajată pentru grătar și live cooking, unde așezăm cele necesare pentru a prepara de la zero felurile speciale. 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 (plante aromatice, luminițe, lămpi focusate pe zona de gătit), plite și ustensile de gătit.

LIVE COOKING "LA OALĂ"

MENIU INDIAN

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

Chicken tikka masala – curry cu pui

Dal – curry de linte tricoloră, cu ghee și spanac baby

Orez basmati infuzat cu cuișoare | lăptuș cu mentă și castraveți | Chutney de mango | Salsa de morcovi

MENIU THAI & JAPAN

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

Fish Green Curry cu somon și ardei gras

Noodles cu pui, bambus, soia și arahide

Orez basmati infuzat cu mentă și ceai verde | Chutney de mango | Salsa de morcovi

MENIU ITALIAN – PASTA ZONE

PASTA BAR: Paste de toate felurile, paste integrale și paste de linte (fără gluten) 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**

Parmezan | Busuioc | Chili

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 | Salată de castraveți cu mărar | lăptuș cu mentă

LIVE COOKING "LA GRĂTAR"

BURGERS

Burgers de vită în chiflă dulce de burgeri, cu extras specifici:

Halloumi și Legume la grătar – pentru burgeri

Cheddar | Ceapă murată cu sfeclă | sos Marie-Rose | Coleslaw | Cartofi prăjiți

TURKISH DELIGHT

Pui marinat în Harissa

Kebabs

Salată de roșii cu mentă proaspătă | Salată de varză cu ceapă verde și dressing de lămâie cu miere
lăptuș cu mentă | Lipii turcești

Cost 18 eur/pers + TVA

Extras

ROMANIAN CORNER

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

Acestea sunt servite odată cu bufetul cu aperitive, pe o masă separată, decorată în stil tradițional

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: 12 eur / persoană + TVA

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. Suficient pentru 8-10 persoane

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

KIDS MENU – meniu pentru copii

APERITIVE

Party cubes – chec sărat cu bacon și legume tăiate mic mic ☺

Sticks cu mozzarella, roșii cherry, castravete

Mini shots cu pastă de avocado și sticks de morcovi și pitta bread

Club sandwich cu ton

Club sandwich cu ham&cheese

CALDE

Paste colorate cu sos de roșii

Strips crocanți de pui cu fulgi de porumb și pesmet

Mini piadine cu sos bolognese cu vită, fasole roșie și brânză cheddar

Cartofi wedges

Salată de castraveți

Cost: 18 eur / pers + TVA

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: 130 eur / aparat / eveniment + TVA

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

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 bucătărie și îl servim la farfurie.

BEST SELLERS

Cioco-Mascarpone-Berries

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

Lemon-Lavender-Blueberries

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

Orange-Triple Chocolate-Pistachio

Blat de portocale și cremă de ciocolată albă cu fistic, cremă de ciocolată cu lapte, decorat cu ganache de ciocolată neagră

Vanilla-Strawberries

Blat cu vanilie și cremă de mascarpone cu căpșuni

Almond-Coconut

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

Coffee-Amaretto-Whiskey

Blat de vanilie însiropat 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

Cost tort: 6 eur / persoană + TVA

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.

Pachetul de cake bar se dimensionează în funcție de nr. de invitați

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

Coconut balls cu nuci și semințe (vegane)

Portokalopita – prăjitură grecească cu portocale, miere și scorțișoară

Mini tarte cu mousse de mango și ciocolată albă

Mini cataif cu fistic, vanilie și rodie

Lemon drizzle cake cu afine și mac

Tartă duo-choco cu ciocolată albă și ciocolată neagră

Tartă cu vanilie și fructe de pădure

Tartă Banoffee cu banane și caramel

Cheesecake cu zmeură

Pavlova cu cremă de cocos și fructe de pădure (gluten free)

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

Costuri Cake Bar: 760 eur + TVA

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, aproximativ 00:00.

MENIU BAR

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

FROG SIGNATURE COCKTAILS, create de noi, cu infuzii, plante, fructe și condimente

Fox In The Snow – **Gin** / Tonic / Suc de pere / Petale de trandafir / Rozmarin / Lime

La Dolce Vita – **Rom** / Ananas / Cocos / Piure de mango / Busuioc proaspăt / Soda

Mad Men – **Whiskey** / Bitters / Vermouth / Ice tea / Scorțișoară arsă

Darling Dolores – **Amaretto** / Gin / Sirop de vanilie / Suc de merișoare / Lime / Lămâie

In The Mood For Love – **Aperol** / Vermouth / Piure de căpșuni / Prosecco / Portocale deshidratate

LES CLASSIQUES

Whiskey Sour:

Negroni

Cosmopolitan

Long Island Iced Tea

Lynchburg Lemonade

Strawberry Caipiroska:

Mojito

Hugo Spritz

SHOTS: la cerere, cu orice alcool disponibil, sau la sugestia barmanului ☺

BEER ZONE

Zăganu Craft Beer (selecție variată: blondă, IPA, roșie, brună | Bere non-alcoolică Peroni

VINURI PREMIUM DE LA CORCOVA

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

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

Barul rămâne deschis până după servirea tortului, atâta timp cât 80% dintre invitați sunt încă prezenți. Pentru ultimii rămași, după ce 80% au plecat deja, pregătim un "kit de bar" cu băuturi, pahare și orice mai doresc pentru a continua petrecerea ☺

Costuri open bar: 35 eur/invitat + TVA

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

Opțional Barista Corner: 550 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 eclectice. 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. Ajustăm stilul în funcție de eveniment, nr de invitați și bugetul disponibil. Ne plac provocările – putem crea colțuri idilice cu aproape orice buget, doar întreabă-ne ☺

PROPUNERE DECORURI (eveniment de 80–100 persoane)

Aranjamente pentru fiecare masa (estimat un numar de 10–12 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 sevel sau într-o ramă rotundă de iedera)
- 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 bobite, 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

Pașii următori, Costuri și Plăți

Pachetul minim:

Meniu + Bar + Taxa logistică + Costul personalului (minim 8 persoane, indiferent de cât de mic este evenimentul, dar se calculează pt fiecare eveniment)

Pașii următori:

- Pentru **rezervarea datei** se semnează un contract și se achită o primă tranșă de 15%. Contractul se semnează în baza unui număr estimat de invitați, în baza căruia se achită avansurile.
- Degustările** se pot face în primăvară, între februarie și aprilie, în baza unui meniu ales. Dacă este cazul, după degustare, facem ajustări la meniu.
- Confirmarea finală a numărului de invitați** se primește joia dinaintea nunții dacă nunta este în weekend, și în baza acestui număr se calculează suma totală de plată (din care se scad avansurile).
- La calculul numărului invitaților se vor lua în considerare și **staff-ul** (dj, foto, formații, photo booth etc.) deoarece și ei beneficiază de același meniu ca restul invitaților.

Modalitatea de plată

Nu numărăm bani numerar în ziua nunții 😊

- 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 24 ore
- Plata pentru serviciile logistice + Staff 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, spălatul vaselor etc.
- Dacă evenimentul are mai puțin de 60 invitați, percepem o taxă adițională de 200 eur/eveniment.

! TVA se poate modifica în 2025–2026, ca atare și costul total ar putea fi afectat.

SUMAR COSTURI EVENIMENT	Per invitat	Per eveniment	TVA
Meniu #1	€ 68		11%
Meniu #2	€ 76		11%
Meniu #3	€ 87		11%
Live cooking	€ 18		11%
Tort	€ 6		21%
Cake Bar (aprox 80-100 invitați)		€ 760	21%
Open Bar	€ 35		21%
EXTRA – Romanian Corner	€ 12		11%
EXTRA – Snacks before the party		€ 120	11%
EXTRA – Popcorn / vată de zahăr		€ 120	11%
EXTRA – Înghețată cu 3-4 sortimente		€ 400	21%
EXTRA – Kids menu	€ 18		11%
Decoruri (aprox 80-100 invitați)		€1700	21%
Personal servire & staff (per staff)		€ 85	
Taxă fixă cheltuieli logistice (per eveniment)		€ 600	





FROG

FROG
CATERING

FROG

FROG

FROG

READY
for
**SUPER
FOOD**
?

hello@f-r-o-g.com
0723 346 140

FROG
CATERING

FROG

FROG
CATERING

FROG

FROG

FROG
CATERING