



*Your Dream Wedding*

**RAMADA**<sup>®</sup>  
BY WYNDHAM

# *Despre noi*

Hotelurile Ramada by Wyndham sunt prezente în 63 de țări. Vestea că în cele peste 800 de hoteluri se creează o atmosferă fantastică a făcut înconjurul lumii. De aceea, Ramada Events este locul ideal pentru evenimente pline de emoție și de momente spectaculoase.

**Vrei să ai o nuntă ca-n vis? Atunci te așteptăm la Ramada Events Ramnicu Valcea.**





Intr-o zi, intr-o seara, o lume intreaga se poate reduce la voi doi. Sute de oameni vin sa va fie alaturi, iar in prim plan veti fi voi. Ce poate fi mai frumos decat sa va aflati in mijlocul unui ambient fantastic, iar voi doi sa fiti in rolurile principale? Seara va incepe in pasi de dans pentru a va purta pe toti intr-o lume fermecatoare, acolo unde ritmul muzicii este dictat de sentimente intense.

Decorul va fi splendid, asa cum numai in vise s-ar putea intalni. Echipa noastra de organizatori va transpune personalitatea voastra in toata experienta, de la lumini pana la ambient, de la decor pana la meniu. Fiecare aspect va fi pregatit in detaliu, pentru ca totul sa fie asa cum v-ati imaginat, si poate si mai bine de atat. Experienta ne spune ca toti cei prezenti se vor simti extraordinar.



# Sala Magnum



suprafata  
800 mp

capacitate  
550 locuri

# Sala Aria



suprafata  
350 mp

capacitate  
200 locuri



# French Love

295 lei/pers.

## O calatorie romantica

- Frigarui din branzeturi marinate, rosii cherry si struguri
- Terina de porc in crusta de fistic
- Raffaello din selectie de branzeturi
- Blinis cu salata a la russe
- Mezel Milano
- Cruton cu Philadelphia si ghiudem
- Chifteluta cu susan
- Mousse de ton pe castravete
- Tartina cu icre de crap si lime
- Selectie de masline
- Gujoane de pui cu susan

## Din ape adanci

- File de salau in crusta de susan & legume la abur cu unt si sos meunier

## Gustul traditional de la vatra

- Sarmalute servite cu mamaliguta, bacon, smantana si ardei iute

## De prin ferma

- Ceafa de porc confiata, rulada de pui cu ciuperci si sos quattro formaggi, cartofi pomme parisienne si salata

## Soft open bar





# Euphoria

319 lei/pers.

## Romantismul intra in platou

- Ciuperca umpluta cu cous-cous marocan
- Muslitos din crab
- Pachetele de primavara cu pui si legume
- Ceafa de porc crud uscata
- Somon fume in cosulet filo
- Chiftelute cu susan
- Raffaello cu parmezan
- Cocktail din masline aromatizate
- Spuma de branza cu castravete si ardei
- Mini capresse
- Rulada de pui in crusta de sfecla

## Gustul care face valuri

- File de salau la cuptor & legume sote cu unt si sos de capere cu lamaie

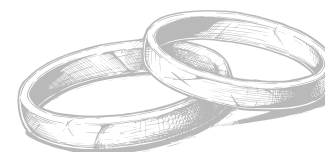
## Ca la nunta de romani

- Sarmalute gustoase servite cu mamaliguta, bacon crocant, smantana si ardei iute

## Placeri aromate

- Cotlet de porc impanat, piept de curcan la cuptor cu sos de piper verde, cartofi gratinati si salata de sfecla rosie

## Soft open bar







# Heritage

355 lei/pers.

## O incantare a simturilor

- Terina de porc in crusta de spanac
- Macaron cu crema de branza, spanac si anghinare
- Crostini cu Philadelphia si Coppa
- Piersica cu prosciutto crudo
- Ecler cu icre de stiuca
- Mix masline
- Perle de branzeturi cu fistic si migdale
- Branzeturi frantuzesti cu nuca
- Somon fume cu castravete
- Salata Capresse

## Deliciu marin

- File de lup de mare cu orez indian si sos butter lemon

## O gustare populara in acorduri de vioara

- Sarmalute in foi de varza servite cu mamaliguta, crispy bacon, smantana si ardei iute

## Savoare nobila

- Tomahawk de porc cu cartofi zdrobiti, sos Dijon si salata

## Soft open bar





# Promise

381 lei/pers.

## O experienta rafinata

- Bresaola cu parmezan si aceto balsamico
- Tacos cu legume caramelizate si porc
- Frigaruii cu bocconcinni, rosii uscate si anghinare
- Ou de prepelita cu bacon
- Cosulet cu hummus si dulceata de ceapa
- Creveti in crusta de cartofi
- Balotina de pui cu parmezan
- Somon fume si crema de branza
- Cornet cu mousse din branzeturi si bacon
- Cosulet de casa cu pasta de masline

## De prin mari si tari

- File de dorada la cuptor, risotto infuzat cu sfecla si sos olandez

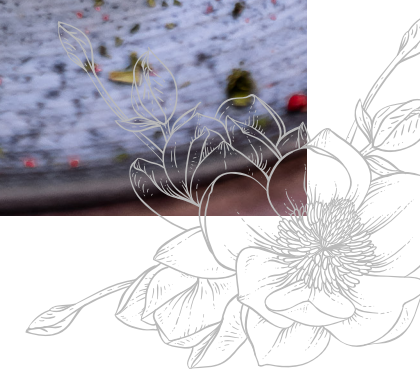
## Merg cu muzica populara

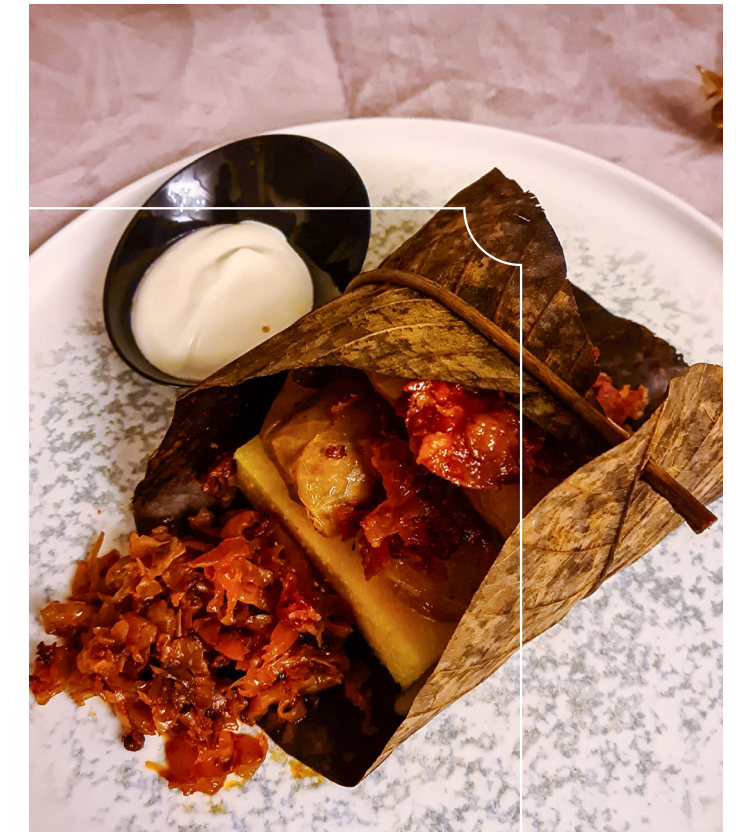
- Sarmalute in foi de varza servite cu mamaliguta, crispy bacon, smantana si ardei iute

## Cu multa dragoste

- Pulpa de rata confiata cu sos din fructe de padure, cotlet de porc si piure de cartofi cu trufe, baby morcovi si Romanesco

## Soft open bar





# Golden Stars

408 lei/pers.

## Cuisine fantastique

- Burrata glazata cu aceto balsamico
- Broderie din parmezan cu salata de creveti
- Lollypop din Philadelphia
- Crevete crocant cu sos sweet chilli
- Mix frigarui cu bocconcinni si ou de prepelita
- Crostini cu pastrav afumat
- Curcan cu duxelles de ciuperci
- Camembert in foi de placinta
- Tartina cu mousse de branza si Coppa

## Din marele ocean albastru

- File de butterfish cu orez negru, crevete Black Tiger, sparanghel si sos de sampanie

## Hola, amigos!

- Sorbetto de lime si tequila

## Entuziasmul te-ar tine la dans, aroma te cheama la masa

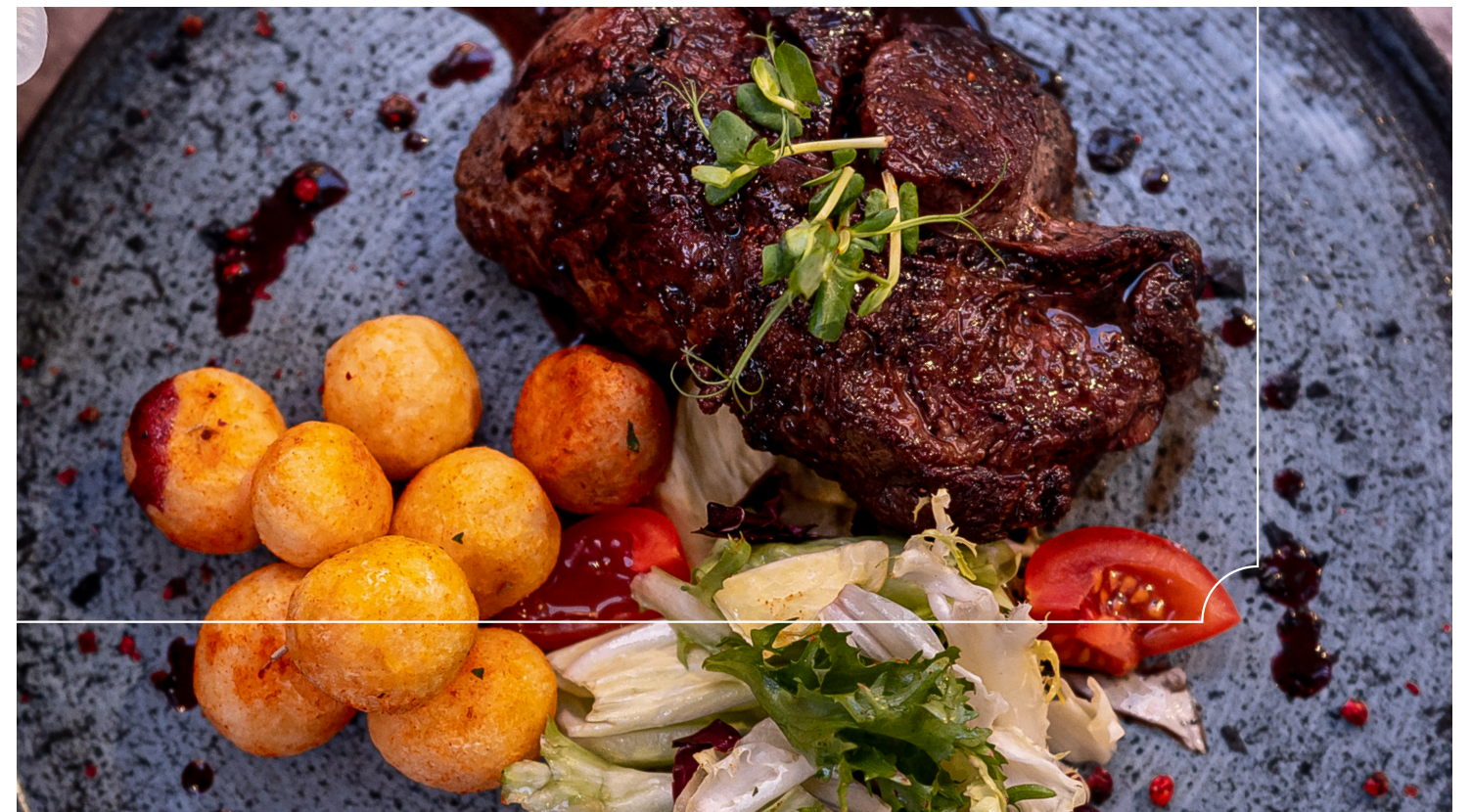
- Sarmalute in foi de varza servite cu mamaliguta, crispy bacon, smantana si ardei iute

## Preparate de poveste

- Antricot de vita la cuptor cu sos de anason, cartofi cu rozmarin si salata

## Soft open bar





# Black Orchid

478 lei/pers.

## Paradis cu dichis

- Burrata glazata cu pesto
- Cosulet de parmezan cu salata de caracatita
- Tartar de somon cu afine si avocado
- Bagheta cu foie gras si piure de castane
- Crevete Black Tiger

## Paris mon amour

- Saint Jacques a la poele cu piure de cartofi dulci

## Rasfat galant

- Ton in crusta de susan cu legume stir fry si sos de rodii

## Briza exotica

- Sorbetto de mango si vodka

## Savoare si armonie

- Confit din pulpa de rata cu sos din fructe de padure si cartofi violet

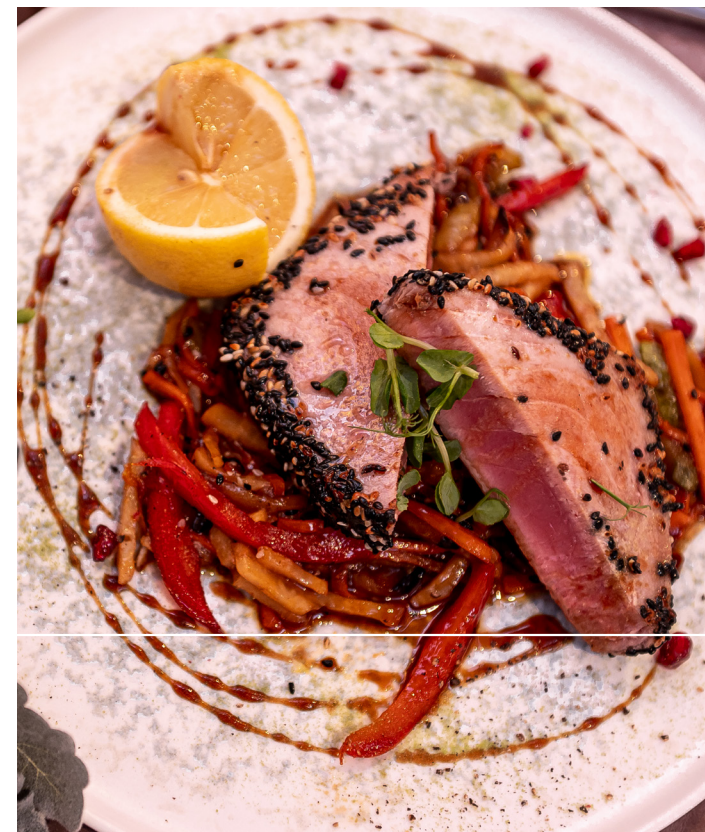
## Aromata simfonie

- Muschi de vita cu sos brun si crevete Black Tiger, piure de cartofi cu trufe, sparanghel & mix salata

## Soft open bar







---

## Sugestii

- Peste spada, risotto infuzat cu sfecla si sos meunier
  - Somon in crusta de fistic cu legume stir fry si sos butter lemon
  - Piept de rata, risotto cu parmezan si reductie de portocale
- Muschi de vita cu sos de vin, Romanesco si baby morcovi, cotlet de porc glazat cu miere, verdeturi provensale si cartofi Lyonesse





---

**Open bar STANDARD**  
80 lei/pers.

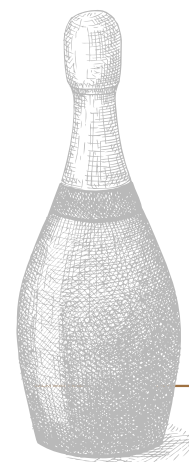
Vin alb, roze si rosu  
Whisky J&B, Vodka Absolut, Martini, Campari,  
Gin Beefeater, Long drinks & cocktails

**Open bar PREMIUM**  
110 lei/pers.

Vin alb, roze si rosu  
Whiskey Jack Daniel's, Vodka Absolut, Martini, Campari,  
Gin Beefeater, Jagermeister, Bailey's  
Long drinks & cocktails

**Open bar LUXURY**  
230 lei/pers.

Sampanie Moet la primirea invitatilor  
Vin alb, roze si rosu premium  
Whiskey Chivas, Whiskey Glenfiddich,  
Vodka Grey Goose, Martini, Campari,  
Bacardi, Gin Bombay Sapphire  
Jagermeister, Bailey's, Cognac Frapin,  
Rom Diplomatico  
Long drinks & cocktails





## *Cadoul nostru pentru voi*

Pachet LUXURY

Scaune Chameleon si fete de masa din catifea

Aranjamente florale artificiale

Lumini ambientale si lumini inteligente

Scena

Asistenta la organizarea meselor

Degustarea meniului

Organizator de evenimente dedicat

Camera in hotel pentru miri & late check-out

Acces la fitness club

Tarife speciale de cazare pentru invitati

### **Soft open bar**

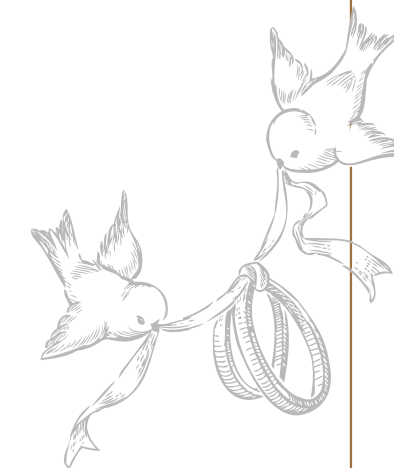
Vin spumant la primirea invitatilor

Apa minerala si plata

Sucuri carbogazoase si apa tonica

Selectie de sucuri naturale

Espresso, Cappucino, Café Latte, Selectie de ceaiuri

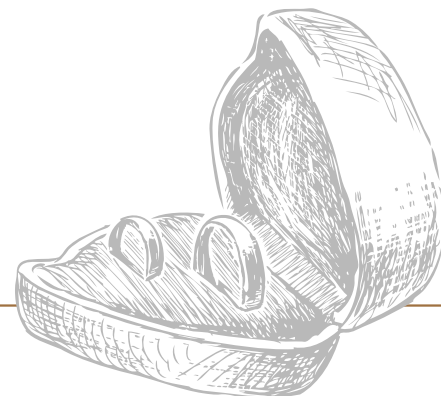


# Checklist

Suntem langa voi, pregatiti sa va ajutam sa lasati bucuria sa se intample.

- In primul rand, ganditi-va cand ar fi mai bine sa faceti nunta si alegeti luna si ziua
- Multi oameni si-ar dori sa fie alaturi de voi in ziua nuntii, pasul urmator ar fi lista de invitati
- Sa luati in calcul si un buget pentru eveniment
- Ar fi bine sa rezervati restaurantul din timp
- Cu un drum pana la biserica puteti sa stabiliti detaliile pentru cununia religioasa
- Nunta poate avea si o tema, pentru ca totul sa se desfasoare intr-o nota cat mai personala
- Florile si decorul sunt o parte integranta in atmosfera si in succesul evenimentului
- Dansul trebuie sa fie acompaniat de un DJ sau o formatie
- Cu siguranta doriti sa pastrati vii amintirile acestei zile, deci si contractarea serviciilor foto-video trebuie avuta in vedere
- Vestimentatia este importanta, v-ati imaginat deja cum o sa arate modelul rochiei de mireasa si costumul?
- Iubirea nu se termina niciodata, de aceea verighetele sunt ca un pasaport spre infinit
- Invitatie ar fi incatati sa primeasca invitatie originale, chiar si voua v-ar placea sa le trimiteti unele speciale
- Cuvantul dat e uneori suficient, dar contractele au nevoie de o semnatura si fiecare rezervare de un avans (restaurant, DJ, formatie s.a.m.d.)
- Vine si ziua cand va aparea la orizont luna de miere, n-ar strica s-o planuiti din timp
- Desigur ca zambetele voastre n-au cum sa lipseasca din peisaj, asa ca va incurajam sa scoateti fericirea la suprafata cat de des puteti

Oferta este supusa unor termene si conditii | Tarifele includ TVA.









**Dorian Lupu**

Director of Sales & Events

0756 459 010 | 0350 410 050

events@ramadavalcea.ro

Scuarul Mircea cel Batran, nr. 2

Ramnicu Valcea, jud. Valcea, RO

[www.ramadavalcea.ro](http://www.ramadavalcea.ro)