



La Castel

Hotel • Restaurant • Events



4

preparate
culinare

natură

fericire

aport caloric
echilibrat

3

preparate
culinare

Meniu Evenimente

La Castel

2024 - 2025



Evenimente de Poveste La Castel

La Castel visele devin realitate, iar fericirea prinde contur într-un decor natural, cu 7 săli unice ca dimensiune și design, pregătite să găzduiască evenimentele voastre speciale.

Ani la rând am dat tonul evenimentelor din Iași și găzduim momente unice și de succes care-și șoptesc individual povestea prin detaliile inedite ale sălilor noastre cu design elegant.

Echipa de profesioniști, cu ani de experiență și pasiune pentru ceea ce fac, este aici să vă ghideze în fiecare etapă a călătoriei voastre - nuntă, botez, aniversare, evenimente corporate.

Bucătarii noștri, recunoscuți național și internațional pentru talentul lor remarcabil, aduc nu doar calitate și profesionalism, ci și pasiunea arzătoare pentru arta culinară. Fiecare preparat devine astfel o experiență deosebită, în care gustul, textura și prezentarea sunt atent orchestrate pentru a vă oferi o experiență gastronomică, printr-o explozie de arome și gusturi autentice. De la delicatesele tradiționale românești până la preparatele internaționale rafinate, meniul nostru este unic și dichisit.

Prin urmare, vă invităm să începeți călătoria culinară La Castel, bucurându-vă de rafinamentul preparatelor culinare și finalizând cu finețea desertului, acompaniați fiind de gustul specific al vinului românesc.

Cu drag, vă așteptăm La Castel!



La Castel
Hotel-Restaurant-Events



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 1



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 2

Gustare rece

Filé de pui cu ciuperci, spanac, brânză Cheddar și bacon 80g
Ganache de foie gras cu perle de Aceto Balsamico 60g
Tartă cu ton și ceapă caramelizată 60g
Filé de limbă de mare cu alge marine 60g
Camembert flambat cu sos de fructe de pădure 35g
Mixt de brânzeturi cu șuncă, salată verde și morcov 60g
Salată de dovlecei marinați și morcov 80g

Preparat din pește

Calamar umplut cu legume și pește alb cu sos butterlemon 180/50g
Piure de țelină 100g

Preparat de bază

Mușchi de vită sous vide cu emulsie de hribi și parmezan 130/50g
Orez cu parmezan 100g
Salată de dovlecel 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)

Gustare rece

Vițel marinat cu cremă de brânză picantă 80g
Duet de porc cu pui și caise confiate în crustă de bacon 80g
Miniburger cu calamar și usturoi 60g
Chesecake sărat cu pișci caramelizate și germeni de porumb 60g
Macarons cu cremă Gorgonzola și fistic 60g
Salată de țelină cu pui și usturoi 80g

Gustare caldă

Piept de rață sous vide cu fructe de pădure, rucola, roșii cherry și pară umplută cu Gorgonzola și nuci coapte 130/50/100g

Preparat de bază

Aripioare de porc sous vide cu sos brun 200/50g
Cartofi copti cu mărar 100g
Salată de sfeclă cu hrean 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat de bază



Preparat din pește



Gustare caldă



Preparat de bază



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 3



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 4

Gustare rece

Muşchiuleţ de porc cu roşii marinate şi busuioc 80g
Coşulet de cartofi cu brisket de vită 80g
Ton Saku în sos Teryaki şi susan 50g
Mixt de brânzeturi, curry şi şuncă 60g
Salată iceberg cu somon fumé şi seminţe 80g

Gustare caldă

Pulpă de raţă cu salată de rucola şi sos de vişine 150/50g
Piure de ţelină 100g

Preparat de bază

Rasol de porc sous vide cu sos de hrean 250/50g
Piure de cartofi aromatizat 100g
Salată de morcov picant 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)

Gustare rece

Muşchiuleţ de porc în crustă de ierburi, cremă de brânză cu susan 80g
Bresaola cu mini bocconcino, roşii cherry şi busuioc 60g
Rilette de somon cu anchois şi piper roşu 60g
Miniburger cu calamar şi usturoi 60g
Mixt de brânzeturi cu pastramă de raţă, prune şi brânză Cheddar 60g
Salată de crudităţi cu rodii 80g

Gustare caldă

Duet de pui cu somon, spanac şi sos de migdale 150/50g
Piure de cartofi dulci 100g

Preparat de bază

Muşchiuleţ de porc sous vide, cartofi cu usturoi şi spanac, sos de gălbiori 150/100/50g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Gustare caldă



Preparat de bază



Gustare caldă



Preparat de bază



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 5



Gustare rece

Canapea de pui cu mixt de semințe, busuioc și wasabi 80g
Buletă de curcan cu panko, sos de vișine și fulgi de migdale 80g
Asortiment cu brânză Cheddar, struguri, nuci și Gorgonzola 60g
Mixt de brânzeturi cu verdeață și somon fumé 60g
Salată de rucola cu parmezan și roșii 80g

Preparat din pește

Filé de somon cu sos de muștar și piper roșu 150/50g
Mixt de ardei 100g

Preparat de bază

Obrăjori de porc cu emulsie de hribi 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de dovlecei 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din pește



Preparat de bază



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 6



Gustare rece

Mușchiuleț de porc, cremă de brânză și pere înăbușite în vin 80g
Terină de curcan cu fistic, fois gras și reducție din vin Porto 80g
Rilette de somon cu anchois și piper roșu 60g
Mixt de brânzeturi cu prune afumate și caise confiate 60g
Salată de crudități cu rodii 80g

Gustare caldă

Piept de curcan sous vide cu sos Gorgonzola 150/50g
Legume sotate 100g

Preparat de bază

Crucetă de porc sous vide cu sos brun 180/50g
Cartofi copti 100g
Salată de ardei copti 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Gustare caldă



Preparat de bază



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 7



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 8

Gustare rece

Piept de rață cu dulceață de ceapă 80g
Pui cu fistic, prosciutto, caise și cașcaval afumat 80g
Amandină de brânzeturi cu somon fumé și icre roșii 60g
Mixt de brânzeturi cu spumă de verdeață și brânză Cheddar 60g
Salată de dovlecei marinați și morcov 80g

Preparat din pește

Doradă la cuptor cu sos de ciuperci și usturoi 130/50g
Orez cu parmezan 100g

Preparat de bază

Ceafă de porc gătită lent cu sos de vin și cimbrisor 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de ardei copti 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)

Gustare rece

Filé de pui cu ciuperci, spanac, brânză Cheddar și bacon 80g
Mușchiuleț de porc, cremă de brânză și pere înăbușite în vin 80g
Pralină cu cremă de avocado, somon fumé și sos pesto 60g
Camembert flambat cu sos de fructe de pădure 35g
Salată de morcov picant cu ghimbir 80g

Preparat din pește

Ton Sacku cu piure de cartofi dulci și sos Teriyaki 130/100/50g

Preparat de bază

Antricot de vită gatit lent cu sos de ceapă și măslina 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de dovlecei marinați 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din pește



Preparat de bază



Preparat din pește



Preparat de bază



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu 9



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Meniu lactovegetarian cu peste

Gustare rece

Muşchiulet de porc cu roşii marinate şi busuioc 80g
Coşuleţ de cartofi cu brisket de vită 80g
Ton Saku in sos Teriyaki şi susan 50g
Mixt de brânzeturi, curry şi şuncă 60g
Salată iceberg cu somon fumé şi seminţe 80g

Preparat din peşte

Caracatiţă cu sos Veloute şi lemongrass 150/50g
Legume la grătar 100g

Preparat de bază

Obrăjori de viţel cu sos brun 150/50g
Cartofi gratinaţi cu caşcaval 120g
Salată de dovlecel marinat 100g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)

Gustare rece

Buletă de şalău cu migdale şi sos de creveţi 60g
Mini black burger 60g
Somon fumé pe cruton aromatizat 50g
Asortiment de brânză Cheddar, struguri, nuci şi Gorgonzola 60g
Brânză Gouda crocantă cu roşii deshidratate 60g
Salată de dovlecei marinaţi şi morcov 80g

Preparat din peşte

Filé lup de mare cu sos de smântână şi lemongrass 130/50g
Morcov şi sfeclă roşie caramelizată 100g

Preparat de bază

Brânză Brie în crustă de alune, sos de vişine şi salată de rucola 150/50/50g

Diverse

Open soft drinks (Apă plată/minerală, Suc diverse sortimente, Espresso)
Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din peşte



Preparat de bază



Preparat din peşte



Preparat de bază

Listă preparate

Gustare rece

Preparate din carne

PORC

1. Bucate tradiționale - ceafă de porc afumată 50g
2. Bucate tradiționale - mușchiuleț de porc afumat 50g
3. Mușchiuleț de porc, cremă de brânză și pere înăbușite în vin 80g
4. Mușchiuleț de porc haiducesc cu ciolan afumat 80g
5. Mușchiuleț de porc cu roșii marinate și busuioc 80g
6. Duet de porc cu pui și caise confiate în crustă de bacon 80g
7. Mușchiulet de porc în crustă de ierburi, cremă de brânză și susan 80g

PUI/CURCAN/RAȚĂ

8. Terină de curcan cu fistic, foie gras și reducție din vin Porto 80g
9. Pui cu fistic, prosciutto, caise și cașcaval afumat 80g
10. Filé de pui cu ciuperci, spanac, brânză Cheddar și bacon 80g
11. Piept de rață cu dulceață de ceapă 80g
12. Ganaj de foie gras cu perle de Aceto Balsamico 60g
13. Tartar de pui cu ou de prepeliță 60g
14. Canapea de pui cu mixt de semințe, busuioc și wasabi 80g
15. Buletă de curcan cu panko, sos de vișine și fulgi de migdale 80g

VITĂ

16. Vițel marinat cu cremă de brânză picantă 80g
17. Coșuleț de cartofi cu brisket de vită 80g
18. Bresaola cu mini bocconcino, roșii cherry și busuioc 60g
19. Vițel marinat cu cremă de trufe 80g



Listă preparate

Gustare rece

Preparate din pește

1. Creveți în crustă de panko cu limes 50g
2. Somon fumé pe cruton aromatizat 50g
3. Ton Saku în sos Teriyaki și susan 50g
4. Tartă cu mousse de păstrăv afumat și cremă de brânză 60g
5. Rilette de somon cu anchois și piper roșu 60g
6. Filé de limbă de mare cu alge marine 60g
7. Pralină cu cremă de avocado, somon fumé și sos pesto 60g
8. Tartă cu ton și ceapă caramelizată 60g
9. Tartă cu icre de știucă 60g
10. Buletă de șalău cu migdale și sos de creveți 60g
11. Mini black burger 60g
12. Miniburger cu calamar și usturoi 60g



Gustare rece

Preparate din brânză

1. Asortiment cu brânză Cheddar, struguri, nuci și Gorgonzola 60g
2. Mixt de brânzeturi cu verdeață și somon fumé 60g
3. Cheesecake sărat cu piersici caramelizate și germeni de porumb 60g
4. Mixt de brânzeturi cu prune afumate și caise confiate 60g
5. Mixt de brânzeturi curry și șuncă 60g
6. Mixt de brânzeturi cu pastramă de rață, prune și brânză Cheddar 60g
7. Brânză Gouda crocantă cu roșii deshidratate 60g
8. Amandină de brânzeturi cu somon fumé și icre roșii 60g
9. Mixt de brânzeturi cu spumă de verdeață și brânză Cheddar 60g
10. Macarons cu cremă de Gorgonzola și fistic 60g
11. Mixt de brânzeturi cu șuncă, salată verde și morcov 60g
12. Buturugă din brânză cu struguri și caise 60g
13. Camembert flambat cu sos de fructe de pădure 35g



Listă preparate

Gustare rece

Salate

1. Salată de crudități cu rodii 80g
2. Salată de rucola cu parmezan și roșii 80g
3. Salată de dovleci marinați și morcov 80g
4. Salată de morcov picant cu ghimbir 80g
5. Salată iceberg cu omon fumé și semințe 80g
6. Salată de țelină cu pui și usturoi 80g
7. Pachețele de primăvară cu sos tzatziki 60g
8. Roșii cherry 50g



Gustare rece individuală

1. Filé de somon sous vide, cremă de avocado și salată din germenii de porumb cu sos mediteranean 150/100/30g
2. Brisket de vită cu salsa de capere, cuscus, sos de hrean și ou de prepeliță 200/50/30g
3. Piept de pui cu cerneală de sepie, ciuperci și bacon crocant 200/30g
4. Brânză Brie în crustă de alune, sos de vișine și salată de rucola 150/50/50g



Listă preparate

Gustări calde

1. Pulpă de rață cu salată de rucola și sos de vișine 150/50g
Piure de țelină 100g
2. Duet de pui cu somon, spanac și sos de migdale 150/50g
Piure de cartofi dulci 100g
3. Pulpă de pui la cuptor în crustă de bacon, sos de ciuperci și ardei capia marinat 150/50/100g
4. Pulpă de iepure sous vide cu sos de ceapă și măslină 150/50g
Piure de cartofi dulci 100g
5. Piept de rață sous vide cu fructe de pădure, rucola, roșii cherry și pară umplută cu Gorgonzola și nuci coapte 130/50/100g
6. Piept de curcan sous vide cu sos Gorgonzola 150/50g
Legume sotate 100g
7. Piept de pui cu bacon, sos de smântână cu chivas, coșuleț de cartofi cu bacon și ceapă caramelizată 150/50/100g
8. Pulpă de rață cu varză roșie caramelizată și sos de portocale 150/150/50g
9. Sărmăluțe moldovenești cu mămăliguță coaptă, bacon și ardei iute 180/200/50g



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Listă preparate

Preparate din pește

1. Filé de somon cu sos de muștar și piper roșu 150/50g
Mixt de ardei 100g
2. Duet de șalău cu somon în crustă de semințe, sos de vin cu lămâie și muștar 150/50g
Orez cu parmezan 100g, Sparanghel sote 50g
3. Filé de somon în crustă de fulgi de migdale și sos de curry cu lămâie 150/50g
Broccoli 75g, Piure de cartofi dulci 75g
4. Calamar umplut cu legume și pește alb și sos butterlemon 180/50g
Piure de țelină 100g
5. Butterfish cu emulsie de șofran și busuioc 150/50g
Sparanghel sote 100g
6. Caracatiță cu sos veloute și lemongrass 150/50g
Legume la grătar 100g
7. Filé pește Sf.Petru cu sos veloute cu busuic proaspăt 150/50g
Asortiment de broccoli și conopidă cu unt 100g
8. Ton Sacku cu piure de cartofi dulci și sos Teriyaki 130/100/50g
9. Filé lup de mare cu sos de smântână și lemongrass 130/50g
Legume crocante 100g
10. Doradă la cuptor cu sos de ciuperci și usturoi 130/50g
Orez cu parmezan 100g



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Listă preparate

Preparate de bază

1. Mușchiuleț de porc sous vide, cartofi cu usturoi și spanac, sos de gălbiori 150/100/50g
Salată de ardei copti 75g
2. Obrăjori de porc cu emulsie de hribi 150/50g
Carofi gratinați 100g
Salată de dovlecei 100g
3. Rasol de vițel sous vide cu sos de hrean 150/50g
Asortimet de broccoli și conopidă cu unt 100g
4. Aripioare de porc sous vide cu sos brun 200/50g
Cartofi copti cu mărar 100g
Salată de sfeclă 100g
5. Mixt grill (cârnați de casă, ceafă de porc, pulpă de pui) 50/50/50g
Cartofi copti cu rozmarin 100g
Salată de varză 100g
6. Ceafă de porc gătită lent cu sos de vin și cimbrisor 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de ardei copti 100g
7. Ceafă frăgezită la cuptor cu sos de ghebe 150/50g
Duet de cartofi albi și mov 100g
Salată de ardei copti 100g



Listă preparate

Preparate de bază

8. Rasol de porc sous vide cu sos de hrean 250/50g
Piure de cartofi aromatizat 100g
Salată de morcov picant 100g
9. Cruceță de porc sous vide cu sos brun 180/50g
Cartofi copti 100g
Salată de ardei copti 100g
10. Ceafă de porc la gratar cu mirodenii și sos Tzatziki 150/50g
Cartofi copti 100g
Salată de castraveți murați 100g
11. Pulpe de pui la gratar cu sos de ciuperci 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de sfeclă 100g
12. Obrăjori de vițel cu sos brun 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de dovlecel marinat 100g
13. Antricot de vită gătit lent cu sos de ceapă și măslina 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Salată de dovlecel marinat 100g
14. Mușchi de vită sous vide cu emulsie de hribi și parmezan 130/50g
Orez cu parmezan 100g
Salată de dovlecel marinat 100g



La Castel
Hotel-Restaurant-Events

Listă preparate

Garnituri

Legume în sos de unt 100g
Piure de țelină 100g
Broccoli soté 100g
Mămăligă crocantă cu bacon și brânză de burduf 100g
Mixt de legume la grătar cu cartofi 100g
Broccoli tempura 100g
Duet de cartofi albi și movi 120g
Cartofi copti cu mărar și usturoi 100g
Cartofi copti cu spanac și usturoi 100g
Cuib de cartofi cu cremă de brânză 100g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
Piure de cartofi aromatizat 100g
Piure de cartofi dulci 100g
Sparanghel soté 100g
Ciuperci la cuptor 100g
Asortiment de ardei cu ciuperci 100g
Asortiment de broccoli și conopidă cu unt 100g
Risotto cu hribi 100g
Ardei capia marinat cu oțet balsamic 100g
Orez cu parmezan 100g

Salate

Salată de ardei copti 75g
Salată de castraveți murați 75g
Salată de sfeclă cu hrean 75g
Salată de dovlecei cu morcov 75g
Salată de morcov marinat 75g
Salată coleslaw 75g
Salată de varză roșie marinată 75g
Rucola cu roșii și parmezan 75g



Meniu Cocktail Bar

Alcoholic Drinks

Cinderella

limoncello, gin, sirop soc, frunze busuioc, schweppes biter lemon

American Gangster

Scotch whiskey, lichior mere coapte și castane (le birlou), sirop cireșe, anason, bitter cireșe amare

Bella Luna

Gin, aloe vera, liquer youghurt, sirop căpșuni, sweet&sour

Summer Nights

Aperol, gin, suc de mere roșii, piure căpșuni, sirop trandafir, sour

Bonaparte

Jamaican rum, santal grapefruit, sirop scortșoară, piure fructul pasiunii

El Diablo

Tequila reposado, lichior crème de cassis, fresh lime, bere de ghimbir

Singapore

Gin, lichior mandarine, lambrusco, apă tonică

Lovelly Stuff

Vodka, irish cream, sirop popcorn, lichior ciocolată albă, sweet&sour

007

Tequila, sirop de fistic, albus ou pasteurizat, fresh lime, tabasco

Pulp Function

Bourbon, suc de mere roșii, sirop arțar, lichior afine, fresh de lămâie

Pure Love

Amaretto disaronno, gin, piure pepene rosu, sirop soc, fresh lime

5'oclock

Tequila, aperol, vermouth roșu, piure căpșuni

First Word

Vodka, piure yuzu, sirop caramel sărat, sweet&sour, prosecco



Meniu Cocktail Bar

Drink and Drive

Infinite

Sirop bergamoth, piure yuzu, sweet&sour, apă tonică

Miss Pink

Santal de merișoare, piure căpșuni, sirop de trandafir, fresh lămâie, albuș de ou

Innocent Passion

Suc de ananas, piure fructul pasiunii, lime, mentă, sprite

Shots

Jagermeister Tequila Kamikaze

Vodka, triple sec, fresh lime

Amaro

Amaretto disaronno, irish cream, friscă

Jager Bomb

Jagermeister, red bull



Serviciu Open Cocktail Bar 2024

cu băuturile incluse 10 euro cu TVA inclus/persoană
cu băuturile de la client 6 euro cu TVA inclus/persoană

Serviciu Open Cocktail Bar 2025

cu băuturile incluse 11 euro cu TVA inclus/persoană
cu băuturile de la client 7 euro cu TVA inclus/persoană

*Oferta este valabilă pentru minim 100 persoane și conține:
4 cocktail cu alcool, 2 cocktail fără alcool, 2 shots

Open Wine



Open Wine Bronze

Crama Cotnari Gama Selecții

Frâncușă - alb, sec, 12.5%

Cupaj (Frâncușă & Tămâioasă Românească) alb, demisec, 12.5%

Busuioacă de Bohotin rose, demisec, 14%

Fetească Neagră roșu, sec, 13.5%

5 euro/persoană

Crama Cricova Gama Chateau

Chardonnay alb, demisec, 11.5%

Pinot Noir rose, demisec, 11.5%

Cabernet Sauvignon roșu, demisec, 13%

5 euro/persoană

Crama Vinarte Gama Castel Starmina

Sauvignon Blanc alb, demisec, 12%

Cupaj (Cabernet Sauvignon & Merlot) rose, demisec, 12%

Merlot roșu, demisec, 12.5%

5 euro/persoană

Open Wine Silver

Crama Domeniile Averești Gama Briant

Sauvignon Blanc alb, demisec, 13%

Cupaj (Merlot & Cabernet & Busuioacă) rose, demisec, 13%

Cabernet Sauvignon roșu, sec, 14.5%

7 euro/persoană

Crama Recaș Gama Castel Huniade

Fetească Regală alb, demisec, 12%

Cupaj (Cabernet Sauvignon & Merlot) rose, demisec, 12%

Merlot roșu, demisec, 14%

7 euro/persoană

Crama Domeniul Bogdan

Sauvignon Blanc alb, demisec, 11.5%

Pinot Noir rose, demisec, 12.5%

Syrah & Merlot roșu, demisec, 13.5%

7 euro/persoană

Crama Chateau Cristi

**Petit Sauvignon
Blanc** alb, sec, 13.8%

Petit Merlot Rose rose, sec, 14%

Petit Rară Neagră roșu, sec, 14%

7 euro/persoană

Open Wine Gold

Crama Gramma Gama Metaph

Sauvignon Blanc alb, sec, 14.5%

Cupaj (Cabernet & Merlot & Pinot Noir) - rose, sec, 12.8%

Cupaj (Merlot & Fetească Neagră) roșu, sec, 14.9%

10 euro/persoană

Crama Purcari 1827

Chardonnay alb, sec, 13%

Cupaj (Cabernet Sauvignon & Merlot & Rară Neagră) rose, sec, 13.5%

Rară Neagră roșu, sec, 13%

10 euro/persoană

Crama Domeniul Bogdan Premium Organic

Sauvignon Blanc alb, sec, 13.7%

Pinot Noir rose, sec, 13.6%

Cabernet Sauvignon roșu, sec, 14.3%

10 euro/persoană

Crama Chateau Cristi

**Bravoure Sauvignon
Blanc/ Pinot Girgio** alb, sec, 13.5%

**Bravoure Malbec
Rose** rose, sec, 14.1%

**Bravoure Cabernet
Merlot Syraz Rară
Neagră** roșu, sec, 13.5%

10 euro/persoană

Open Wine Platinum

Crama Domeniile Averești Gama Diamond

Zghihară de Averești alb, sec, 12.5%

**Busuioacă de Bohotin de
Averești** rose, sec, 14%

**Fetească Neagră Barrique
de Averești** roșu, sec, 13.9%

15 euro/persoană

Crama Recas Gama Sole

Chardonnay alb, sec, 13%

Cupaj (Fetească Neagră & Pinot Noir) - rose, sec, 11.5%

**Selene Cabernet
Sauvignon** roșu, sec, 14%

15 euro/persoană

Crama Chateau Cristi

**Chardonnay Barrel
Fermented** alb, sec, 14%

Pinot Noir Rose rose, sec, 13.5%

Malbec Saperavi roșu, sec, 14%

15 euro/persoană

Open Alcohol

Silver

**Whisky J&B
Vodka Voronskaya Blue
Vermouth Martini
Alb/Roșu**

7 euro/persoană

Gold

**Whisky Jhonnie
Walker Red Label
Vodka Voronskaya Bio
Crema Whisky Baileys**

9 euro/persoană

Platinum

**Whisky Gentleman Jack
Vodka Ciroc
Lichior Disaronno Amaretto
Rum Diplomatico Reserva
Exclusiva**

19 euro/persoană

Bere Bucur - oferită gratuit dacă optați pentru pachet OPEN WINE & OPEN ALCOHOL

Servicii Extra

Oferite de La Castel

Ecrane Full HD (gratuit)*

Jocuri de lumini - moving head-uri (gratuit)*

Cocktail Bar

Open Wine

Open Alcohol

Bufet suedez

- cu produse tradiționale românești

- cu preparate italiene

- cu brânzeturi

*Disponibil pentru: Green View Salon, Castel Ballroom,
Terasa Turnurilor și Sala Venețiană

Oferite de Parteneri

Gardenia Events

Cristina Vrânceanu

Decorator La Castel - 0740 250 141

Decorațiuni

- flori naturale

- flori mătase

- baloane

Photo Corner

Cigarette Bar

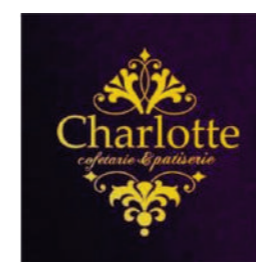
Servicii extra oferite contra cost

Servicii Extra

Oferite de Parteneri



Laborator
Cofetărie-Patiserie
0733 608 998
www.buceatealintate.ro



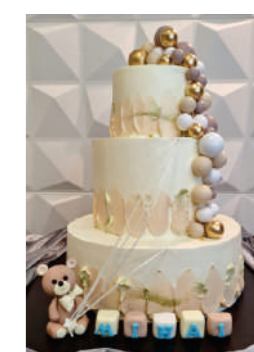
Reprezentant:
Flueraru Mădălina
(asistent manager)
0770 454 304
oce@cofetariacharlotte.ro
www.cofetariacharlotte.ro

Friscot

Reprezentant:
Lavinia Bălăucă
0766 719 077
(între orele 8-17)
comenzi@friscot.ro
lavinia.balauca@friscot.ro
www.friscot.ro



Reprezentant:
Oana Costin
(supervizor horeca)
0745 529 135 / 0744 237 156
oana_costin2003@yahoo.com
www.cofetariatooe.ro



Servicii Extra

Servicii personal

**1 ospatar / 20 oaspeți,
1 bucătar / 30 oaspeți,
1 barman / 100 oaspeti,
1 personal auxiliar / 100 oaspeți,
1 event manager**

Recomandări:

- *stabilire meniu, detalii eveniment - cu 30 de zile înainte de eveniment
- *programare degustare meniu
- *confirmare număr oaspeți - cu 10 zile înainte de eveniment
- *confirmare finală număr oaspeți - cu 3 zile înainte de eveniment

Taxe Suplimentare

Pentru firmele de decorațiuni din exterior se percep următoarele taxe:

Green View Salon, Castel Ballroom

- 150 euro decorațiuni florale

Sala Regală, Terasa Turnurilor, Sala Venețiană

- 100 euro decorațiuni florale

Sala Coloanelor, Restaurant La Castel

- 50 euro decorațiuni florale

*Prețurile sunt exprimate în euro și conțin T.V.A.

Servicii extra oferite contra cost

Area with horizontal dashed lines for notes or additional information.



La Castel

Hotel-Restaurant-Events

Persona de contact:
Simona Boghian Nistor

Events Manager

0786 225 401

Dana Buzila

General Manager

Hotel, Restaurant La Castel

0757 061 868



Copou, Aleea Mihail Sadoveanu nr. 82 A-D-E
Iași - 700489 - România

www.lacastel.ro