



MENIURI 2025

Descoperă Natura infinită!

În inima Parcului Natural Comana și Delta Neajlovului, Infinity Garden Events te așteaptă să trăiești evenimente de neuitat, îmbrățișate de natură.

Nunți de poveste

Botezuri unice

Evenimente private

CONTACT



0722 690 860



www.infinitygarden-events.ro





MENIURI NUNTĂ 2025

Nunta de Vis la Infinity Garden

Vrem să faci din cea mai importantă zi a vieții tale o amintire de neuitat. Te invităm să-ți celebrezi dragostea și legătura eternă cu partenerul tău la noi, în Parcul Natural Comana. Aici, pasiunea și devotamentul nostru se transformă în nunta la care ai visat dintotdeauna.

Și poate... chiar mai mult!

CONTACT



0722 690 860



www.infinitygarden-events.ro





BRONZE

APERITIV

- Pui shanghai (3 buc)
- Chifteluțe de porc (3 buc)
- Ciupercuță gratinată
- Mini ruladă de pui umplută cu legume
- Roșie umplută cu salată de vinete
- Castravete cu pasta de brânză cu mărar
- Rulouri de șuncă umplute cu salata de crudități (2 buc)
- Telemea de vacă
- Măsline negre
- Trandafir de salam de Sibiu
- Coșuleț cu salată de beof

PEȘTE

File de Șalau de Nil în crustă de pesmet Panko, servit cu garnitură de sote de legume în unt/cartofi natur, sos alb de lamâie

TRADIȚIONAL

Sarmăluțe în foi de varză (4 buc) servite cu bacon crocant, mămăliguță, smântână și ardei

GRILL

Cotlet de porc cu os, condimentat cu ierburi aromatice, cârnăciori proaspeți și, piept de pui, servite cu cartofi cu rozmarin la cuptor și salată de varză proaspătă

DESERT

Tort (decor inclus: crema albă, topper decorativ + buget flori naturale 100 lei)

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefetear

Lichior: Carolans

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

BERE:

Ursus

ȘAMPANIE:

La primirea invitațiilor și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- | | |
|--|---|
| • Fețe de masă și șervete diverse culori | • Cameră pe tot parcursul evenimentului |
| • Numere pentru mese | • Decorațiuni exterioare |
| • Casuță de dar | • Mese de cocktail |
| • Sfesnice și flori artificiale | • Parcare |
| • Șampanie și artificii pentru tort | • Degustarea meniului ales |



GOLD

APERITIV

- Craker cu salată de vinete
- Frigarui caprese – rosii cherry și mini mozzarella (2 buc)
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar
- Ruladă de spanac umplută cu brânza Philadelphia și șunca de Praga
- Măsline verzi
- Terină de pui în crustă de bacon
- Trandafir de salam de Sibiu
- Coșuleț umplut cu salată de crudități
- Icre de crap pe pat de lămâie
- Grisină bio învelită cu prosciutto crudo
- Coșuleț umplut cu salată de pui cu ciuperci și maioneză

PEȘTE

File de Șalau de Nil în crustă de pesmet Panko, servit cu garnitură de orez cu parmezan și sos alb de lămâie

TRADIȚIONAL

Sarmăluțe în foi de varză (4 buc) servite cu bacon crocant, mămăliguță, smântână și ardei

GRILL

Ruladă de pui umplută cu legume și mozzarella în crustă de bacon, butuc de mușchiuleț de porc, servite cu cartofi gratinați, sos brun și salată verde

DESERT

Tort (decor inclus: cremă albă, topper decorativ + buget flori naturale 100 lei)

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefetear

Lichior: Carolans

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Aperol Spritz

BERE:

Ursus

ȘAMPANIE:

La primirea invitaților și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Camere pe tot parcursul evenimentului
- Numere pentru mese
- Decorațiuni exterioare
- Casuță de dar
- Mese de cocktail
- Sfesnice și flori artificiale
- Parcare
- Șampanie și artificii pentru tort
- Degustarea meniului ales



PLATINUM

APERITIV

- Ruladă de prosciutto crudo umplută cu brânză fină și busuioc
- Ruladă de spanac umplută cu brânză Philadelphia și șuncă de Praga
- Coșuleț umplut cu hummus
- Salată tabbouleh cu rodie
- Mini ruladă din piept de pui umplută cu mozzarella și legume
- Frigarui caprese – roșii cherry și mini mozzarella (2 buc)
- Crevete jumbo tempura servit cu sos tzatziki
- Masline kalamata
- Wasa cu pate de ficat de pui cu dulceață de ceapă
- Trandafir de salam italianesc
- Terină de pui cu legume în crustă de bacon

PEȘTE

File de Somon în crustă de pesmet Panko , servit cu garnitură de orez negru cu parmezan și sos olandez

TRADIȚIONAL

Sarmăluțe în foi de varză (2 buc) și sarmăluțe în foi de viță de vie (2 buc) servite cu bacon crocant, mămliguță, smântână și ardei

GRILL

Ruladă de curcan umplută cu piure de spanac și mozzarella, în crustă de prosciutto crudo, butuc de mușchiuleț de porc, servite cu cartofi gratinați, sos gorgonzola și salată verde

DESERT

Tort (decor inclus: cremă albă, topper decorativ + buget flori naturale 100 lei)

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: Red Label, Jack Daniel s

Gin: Beefetear

Lichior: Carolans

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Aperol Spritz, Hugo

BERE:

Ursus

ȘAMPANIE:

La primirea invitațiilor și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- | | |
|--|---|
| • Fețe de masă și șervete diverse culori | • Cameră pe tot parcursul evenimentului |
| • Numere pentru mese | • Decorațiuni exterioare |
| • Casuță de dar | • Mese de cocktail |
| • Sfesnice și flori artificiale | • Parcare |
| • Șampanie și artificii pentru tort | • Degustarea meniului ales |



Descoperă magia începutului și lasă
povestea ta de dragoste să prindă viață la
Infinity Garden Events!



www.infinitygarden-events.ro



0722 690 860

SERVICII EXTRA COST

Cununie în aer liber
Lumini arhitecturale cort
Casă de închiriat
Scaune aurii



MENIURI BOTEZ 2025

Botez Magic la Infinity Garden

Iubirea pentru copilul tău este cea mai pură și firească emoție. Ne dorim ca fiecare detaliu al acestei zile speciale să rămână o amintire pe care să o împărtășești cu drag în viitor. Alege să transformi acest eveniment într-o experiență memorabilă și unică, într-un loc unde natura și iubirea se întâlnesc în armonie perfectă!

CONTACT



0722 690 860



www.infinitygarden-events.ro





BRONZE

APERITIV

- Pui Shanghai (3 buc)
- Chifteluțe de porc (3 buc)
- Trandafir de salam de Sibiu
- Rulouri de șuncă umplute cu salată de crudități (2 buc)
- Masline asortate
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar
- Icre de crap pe pat de lămâie
- Roșie umplută cu salată de vinete
- Telemea de vacă
- Ciupercuță gratinată

TRADIȚIONAL

Sarmăluțe în foi de varză (4 buc) servite cu bacon crocant, mămăliguță, smântână și ardei

GRILL

Cotlet de porc cu os, condimentat cu ierburi aromatice, servit cu cartofi cu rozmarin la cuptor și salată de varză proaspătă cu mărar

DESERT

Tort

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefeater

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

ȘAMPANIE:

La primirea invitaților și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Numere pentru mese
- Casuță de dar
- Sfesnice și flori artificiale
- Șampanie și artificii pentru tort
- Cameră pe tot parcursul evenimentului
- Decorațiuni exterioare
- Mese de cocktail
- Parcare
- Degustarea meniului ales



GOLD

APERITIV

- Pui Shanghai (3 buc)
- Chifteluțe de porc (3 buc)
- Trandafir de salam de Sibiu
- Rulouri de șuncă umplute cu salată de crudități (2 buc)
- Masline asortate
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar
- Icre de crap pe pat de lămâie
- Roșie umplută cu salată de vinete
- Telemea de vacă
- Ciupercuță gratinată

PEȘTE

File de Șalau de Nil În crustă de pesmet Panko, servit cu garnitură de orez jasmine cu fulgi de parmezan și sos alb de lămâie

GRILL

Cotlet de porc cu os, condimentat cu ierburi aromatice, piept de pui, servite cu sos brun/barbeque, cartofi cu rozmarin la cuptor și salată de varză proaspătă

DESERT

Tort

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefeater

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

ȘAMPANIE:

La primirea invitaților și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Numere pentru mese
- Casuță de dar
- Sfesnice și flori artificiale
- Șampanie și artificii pentru tort
- Cameră pe tot parcursul evenimentului
- Decorațiuni exterioare
- Mese de cocktail
- Parcare
- Degustarea meniului ales



PLATINUM

APERITIV

- Pastă de brânză fină cu somon fumé
- Ruladă de spanac umplută cu brânză Philadelphia și șuncă de Praga
- Terină de pui în crustă de bacon
- Masline kalamata
- Frigarui caprese (mini mozzarella și mini roșii cherry- 2 buc)
- Cracker cu salată de vinete
- Trandafir de salam de Sibiu
- Grisină bio cu prosciutto crudo
- Mini ruladă de pui umplută cu legume
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar

PEȘTE

File de somon servit cu garnitură de orez jasmine cu fulgi de parmezan și sos olandez

GRILL

Butuc de mușchiuleț de porc servit cu sos brun, garnitură de cartofi franțuzești și salată verde

DESERT

Tort

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefeater

Lichior: Carolans

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

Aperol Spritz

BERE:

Ursus

ȘAMPANIE:

La primirea invitațiilor și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Numere pentru mese
- Casuță de dar
- Sfesnice și flori artificiale
- Șampanie și artificii pentru tort
- Cameră pe tot parcursul evenimentului
- Decorațiuni exterioare
- Mese de cocktail
- Parcare
- Degustarea meniului ales



Transformă cel mai special eveniment din
viața micuțului tău într-o adevărată poveste
de neuitat la Infinity Garden Events!

 www.infinitygarden-events.ro

 0722 690 860

SERVICII EXTRA COST

Lumini arhitecturale cort
Casă de închiriat
Scaune aurii



MENIURI CUNUNIE 2025

Cununie în Natură la Infinity Garden

Dorim să transformăm cununia civilă într-o amintire de neuitat pentru tine și partenerul tău. Te invităm să celebrezi dragostea și legătura voastră eternă la Infinity Garden, în mijlocul frumuseții naturii din Parcul Natural Comana. Aici, pasiunea și devotamentul nostru se vor materializa într-o ceremonie de vis, cu atenție la fiecare detaliu.

CONTACT



0722 690 860



www.infinitygarden-events.ro





BRONZE

APERITIV

- Pui Shanghai (3 buc)
- Chifteluțe de porc (3 buc)
- Trandafir de salam de Sibiu
- Rulouri de șuncă umplute cu salată de crudități (2 buc)
- Masline asortate
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar
- Icre de crap pe pat de lămâie
- Roșie umplută cu salată de vinete
- Telemea de vacă
- Ciupercuță gratinată

TRADIȚIONAL

Sarmăluțe în foi de varză (4 buc) servite cu bacon crocant, mămăliguță, smântână și ardei

GRILL

Cotlet de porc cu os, condimentat cu ierburi aromatice, servit cu cartofi cu rozmarin la cuptor și salată de varză proaspătă cu mărar

DESERT

Tort

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefeater

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

ȘAMPANIE:

La primirea invitaților și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Numere pentru mese
- Casuță de dar
- Sfesnice și flori artificiale
- Șampanie și artificii pentru tort
- Cameră pe tot parcursul evenimentului
- Decorațiuni exterioare
- Mese de cocktail
- Parcare
- Degustarea meniului ales



GOLD

APERITIV

- Pui Shanghai (3 buc)
- Chifteluțe de porc (3 buc)
- Trandafir de salam de Sibiu
- Rulouri de șuncă umplute cu salată de crudități (2 buc)
- Masline asortate
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar
- Icre de crap pe pat de lămâie
- Roșie umplută cu salată de vinete
- Telemea de vacă
- Ciupercuță gratinată

PEȘTE

File de Șalau de Nil În crustă de pesmet Panko, servit cu garnitură de orez jasmine cu fulgi de parmezan și sos alb de lămâie

GRILL

Cotlet de porc cu os, condimentat cu ierburi aromatice, piept de pui, servite cu sos brun/barbeque, cartofi cu rozmarin la cuptor și salată de varză proaspătă

DESERT

Tort

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefeater

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

ȘAMPANIE:

La primirea invitaților și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Numere pentru mese
- Casuță de dar
- Sfesnice și flori artificiale
- Șampanie și artificii pentru tort
- Cameră pe tot parcursul evenimentului
- Decorațiuni exterioare
- Mese de cocktail
- Parcare
- Degustarea meniului ales



PLATINUM

APERITIV

- Pastă de brânză fină cu somon fumé
- Ruladă de spanac umplută cu brânză Philadelphia și șuncă de Praga
- Terină de pui în crustă de bacon
- Masline kalamata
- Frigarui caprese (mini mozzarella și mini roșii cherry- 2 buc)
- Cracker cu salată de vinete
- Trandafir de salam de Sibiu
- Grisină bio cu prosciutto crudo
- Mini ruladă de pui umplută cu legume
- Castravete cu pastă de brânză cu mărar

PEȘTE

File de somon servit cu garnitură de orez jasmine cu fulgi de parmezan și sos olandez

GRILL

Butuc de mușchiuleț de porc servit cu sos brun, garnitură de cartofi franțuzești și salată verde

DESERT

Tort

OPEN BAR

VIN

Sarica Niculițel Essentia (alb, rose, roșu)

SPIRTOASE:

Vodka: Absolut, Finlandia

Whisky: JB, Red Label

Gin: Beefeater

Lichior: Carolans

LONG DRINKS:

Campari Orange, Gin tonic

Vodka Cola, Vodka Suc Mere

Aperol Spritz

BERE:

Ursus

ȘAMPANIE:

La primirea invitațiilor și la servirea tortului

Pachet băuturi non alcoolice:

Apa plată și apă minerală Borsec (750 ml)

Coca cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Sucuri naturale de măr diverse sortimente

Cafea: espresso, cappuccino

SERVICII INCLUSE

- Fețe de masă și șervete diverse culori
- Camere pentru mese
- Casuță de dar
- Sfesnice și flori artificiale
- Șampanie și artificii pentru tort
- Cameră pe tot parcursul evenimentului
- Decorațiuni exterioare
- Mese de cocktail
- Parcare
- Degustarea meniului ales



Explorează farmecul începutului și dă viață
poveștii tale de dragoste la
Infinity Garden Events!

 www.infinitygarden-events.ro

 0722 690 860

SERVICII EXTRA COST

Lumini arhitecturale cort
Casă de închiriat
Scaune aurii



www.infinitygarden-events.ro



0722 690 860