

OFERTĂ  
AGENȚII DE  
TURISM  
2019/2020



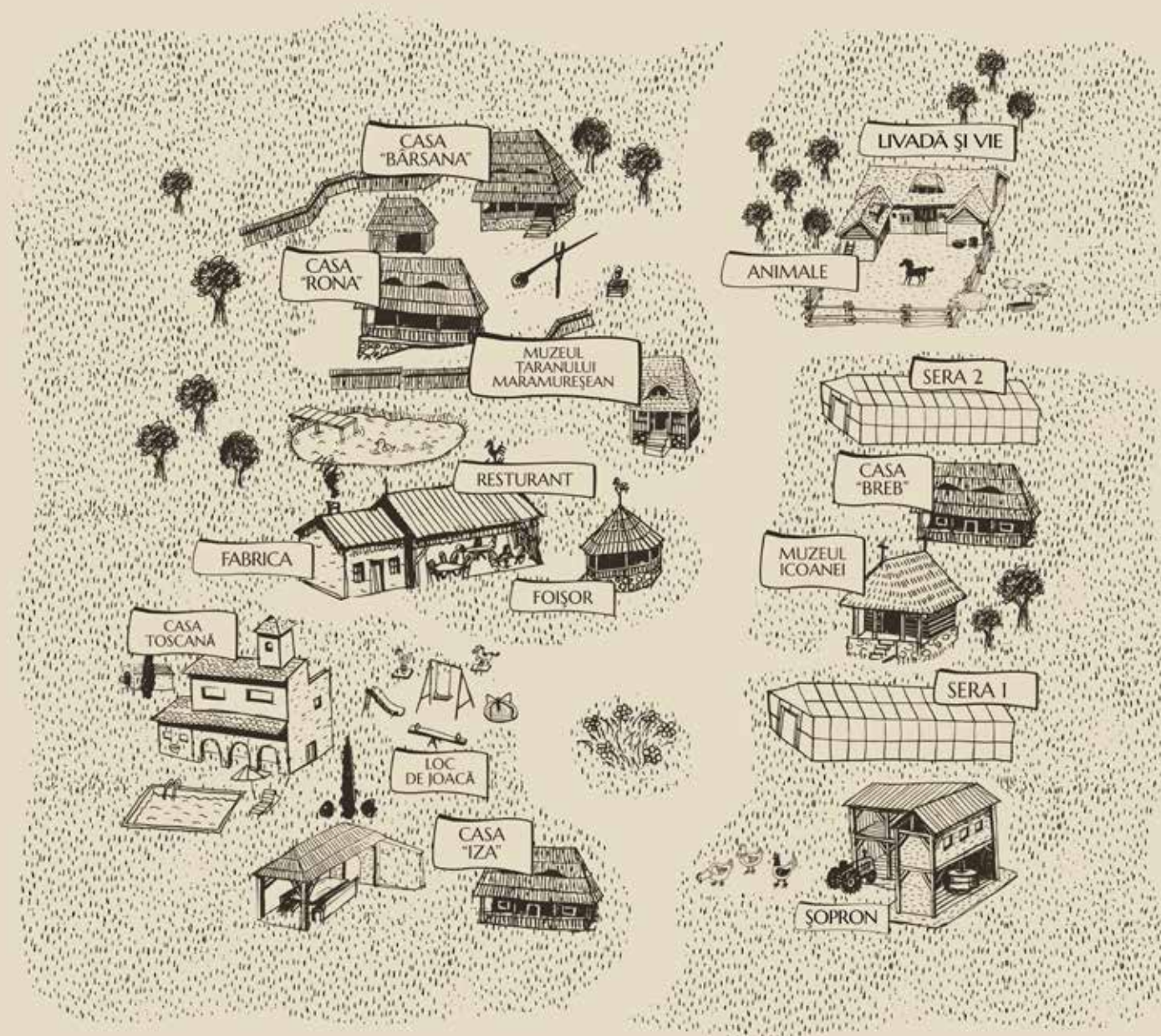


Situat în apropiere de București, în Snagov Sat, pe o suprafață de 3 hectare, Grădina Vlahiia este un sat autentic românesc în miniatură, un loc de tihnă și omenie, un spațiu ideal pentru un eveniment memorabil. Aici veți găsi:

- Restaurant și pizzerie cu terasă
- Cramă
- Săli de conferințe
- Pensiune în case Maramureșene vechi de peste 100 ani
- Muzeul Icoanei
- Muzeul Țăranului
- Fermă de animale
- Iaz cu pește
- Livezi, viță de vie și solarii
- Curtea Toscana cu piscina și jacuzzi pentru petreceri private
- Plimbări cu trăsura, căruța și sania
- Plimbări cu barca pe lac



# SATUL POVESTILOR



# O OAZĂ DE LINIȘTE ȘI NORMALITATE

Grădina Vlahiia, supranumită “Satul Poveștilor”, oferă o experiență autentică, a ospitalității românești, împletită cu influențe culturale toscane.

Cu o atmosferă plină de viață și un sentiment de “acasă la bunica”, Grădina Vlahiia dispune de mai multe spații distincte, într-un decor de vis, pentru orice fel de adunări: prezentări, petreceri corporate, teambuilding-uri, conferințe, cocktail și garden party-uri.

18 camere decorate tradițional sunt la dispoziția celor care vor să rămână peste noapte. Pensiunea și serviciul a la carte sunt deschise toată săptămâna începând cu ora 12.

Frumusețea locului constituie un spațiu ideal pentru fotografii memorabile.



# RESTAURANTUL

Cu o atmosferă caldă, care îți vorbește despre familie, istorie și tradiție, lume pe care astăzi doar ne-o putem imagina, restaurantul poate găzdui în interior peste 150 de oaspeți.



Personalul nostru prietenos și cu multa experiență vă poate ajuta în planificarea până la cel mai mic detaliu al evenimentului dumneavoastră și vă poate recomanda servicii și furnizorii cu care am lucrat în decursul timpului (fotografi, decorații, candy bar, muzicieni / DJ, transport etc.).



# TERASA

Loc umbros și răcoros, terasa și spațiul verde din fața restaurantului pot găzdui aproximativ 200 de persoane.



Aranjamentul meselor este flexibil în așa fel încât să satisfacă toate exigențele.



# SALA DE CONFERINȚE

Locația noastră dispune de 2 săli de meeting, decorate cu grijă și atenție până la cel mai mic detaliu. Unul la etajul restaurantului poate găzdui maximum 24 de persoane (150 euro/zi). Sala restaurant poate găzdui întâlniri până la 150 persoane (300 euro/zi). Ambele săli sunt dotate cu videoproiector, ecran de proiecție, sistem de sonorizare, microfon, flipchart, markere și aer condiționat.



# CRAMA

Crama este spațiul perfect pentru degustări de vinuri sau petreceri private și corporate.



# FOIȘORUL

Bucătăria noastră de vară, dotată cu cuptor de pizza pe lemne, proțap, grătar, plită și afumătoare, poate fi locul ideal pentru o petrecere câmpenească sau ateliere de gătit. Oaspeții pot participa alături de bucătarii noștri la prepararea bucatelor. Poate fi închiriat pentru 150 euro (prânz sau cină).





# MAKE YOUR OWN GRIL

Ofyr-ul, ultimul trend în materie de gătit în aer liber, extrem de apreciat și indicat în special pentru grupuri, team building-uri, cu scop de socializare și cunoaștere într-un mediu relaxat și prietenos. Ofyr-ul este o combinație între foc de tabără și grătar, unde participanții pot să își prepare singuri sau asistați de bucatarul nostru carnea, peștele, fructele de mare, legumele pe grătar și să socializeze în jurul focului.



# GRĂDINA CASELOR "RONA" ȘI "BÂRSANA"

Este un loc ideal pentru petreceri tradiționale în aer liber cu ceaune, grătar și rotisor.



# LOCUL DE JOACĂ

Pentru oaspeții noștri mai tineri, am creat în livadă un spațiu dedicat lor, cu trambulină, tobogan și leagăne, loc ideal pentru organizarea de petreceri și activități educative și recreative.





# GRĂDINA CASEI TOSCANA

Spațiu intim pentru o zi de relaxare la piscină. Dispune de jacuzzi, cuptor cu lemne, grătar și frigider, totul într-un cadru ideal pentru o petrecere de zi. Grădina se închiriază contra unei taxe de 500 euro/zi în cursul săptămânii și 800 euro/zi în weekend și poate găzdui până la maximum 40 de persoane.

# ACTIVITĂȚI DE AGREMENT

Plimbare cu trăsura vieneză  
maxim 4 persoane. Traseul  
este de aproximativ o oră,  
prin pădurea Snagov

80 €

Plimbare cu căruța/sania,  
maxim 8 persoane. Traseul  
este de aproximativ o oră,  
prin pădurea Snagov

60 €

Plimbare cu barca pe Lacul  
Snagov și vizită la Mănăstire,  
maxim 7 persoane

100 €  
/oră

Plimbare cu poneiul în maneaj  
\*pentru copii până la 8 ani

2,5 €  
tura



# MUZEUL ICOANEI

Loc sfințit și copie fidelă a Bisericii Mănăstirii Dintr-un Lemn, secolul al XV-lea, județul Vâlcea. Muzeul adăpostește o colecție de peste 100 de icoane vechi pe lemn și sticlă.





# CAZARE

Cazarea se face în 4 case maramureșene autentice, două dintre ele având peste 100 de ani. Fiecare casă are 4 camere, decorate în stil tradițional maramureșean, având băi proprii. Casele au și curte, oferind un spațiu intim de relaxare și posibilitatea de a organiza petreceri în aer liber. Alte 2 camere se află în casa Toscana. Camerele sunt dotate cu internet, televiziune prin cablu, încălzire centralizată și majoritatea au aer condiționat.

# TARIFE CAZARE

Oaspeții se vor odihni în odăi ale căror decorații amintesc de “Muzeul Satului”. Camerele sunt prevăzute cu toate utilitățile necesare confortului modern.

Casele sunt botezate după frumoasele sate maramureșene de unde au fost aduse, iar camerele poartă nume de fete din partea locului.

Cazare de                      65 Euro single  
duminica până joi 75 Euro double

Cazare vineri și            85 Euro single  
sămbătă                      95 Euro double

Prețurile includ micul dejun.





# ALTE INFORMAȚII

„Check-in” se poate face până la ora 22:00. După această ora se aplică o taxă de „Late check-in” de 25 Euro.

„Check-out” se face până în ora 12:00. Dacă există disponibilitate se poate face și după această oră contra unei taxe de 25 Euro.

La cerere se pot adăuga paturi suplimentare:

Pat pentru adulți 30 Euro/noapte

Pat pentru bebeluși 20 Euro/noapte

Pentru animale de companie 15 Euro/noapte



# MENIURI



**În sezon folosim fructe și legume proaspete crescute natural în grădina noastră, ca pe vremea bunicilor.**

**De asemenea in fabricuța noastră procesam produse din grădina cum ar fi zacusca, salata de vinete, sos de roșii, murături si dulcețuri.**

Mai jos regăsiți câteva variante de meniu propuse de noi. În funcție de exigențele oaspeților noștrii aceste variante pot fi adaptate.

Pentru orice produs adus din afară se plătește o taxă de 3 euro/categorie de produs/ persoană.

Conform legii trebuie prezentat un certificat de conformitate pentru orice produs alimentar adus.



# VARIANTE DE MENIURI CORPORATE

## SET MENIU STANDARD 21,5 Euro/pers

### SUPE/CIORBE (o alegere)

- Supă cremă de roșii cu mozzarella de bivoliță și busuioc verde
- Supă de pui de țară cu tăiței de casă și brunoise de legume proaspete din grădină

### MÂNCARE GĂTITĂ (o alegere)

- Fasole cu ciolan afumat
- Varză călită la ceaun cu cârnați proaspeți și afumați
- Pui în stil vânătoresc/Pui cu smântână și ciuperci
- Paine

### DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ

- Plăcintă de casă cu mere servită cu înghețată
- Apa și cafeaua sunt incluse

## SET MENIU TOSCANA 26,5 Euro/pers

### GUSTARE

- Mozzarella de bivoliță, rucola și roșii cherry din grădina noastră
- Focaccia

### PASTE/RISOTTO (o alegere)

- Penne cu roșii coapte, mozzarella de bivoliță și busuioc verde
- Linguine cu creveți, midii, dovlecei și bacon crocant
- Risotto ai funghi (mix de ciuperci)

### DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ

- Plăcintă de casă cu mere servită cu înghețată
- Apa și cafeaua sunt incluse

# VARIANTE DE MENIURI CORPORATE

## SET MENIU VLAHIIA 32 Euro/pers

### **GUSTARE (o alegere)**

- Specialități Vlahiia – zacuscă și salată de vinete preparate în casă, în sezon servite cu roșii din grădina noastră, ardei gras și castraveți
- Salată de legume în stil grecesc cu feta și ulei de măsline

### **PREPARATE LA GRATAR**

- Mix grill  
(piept de pui, ceafă de porc/cârnați proaspeți, mititeii casei)

### **GARNITURI (o alegere)**

- Cartofi copti Vlahiia
- Legume la grătar din grădina noastră  
(ardei gras, dovlecei, ceapă roșie, vinete, ciuperci și roșii)

### **SALATE (o alegere)**

- Salată de murături
- Salată de varză cu mărar

### **DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ**

- Mix din deserturile casei

*Apa și cafeaua sunt incluse*

## SET MENIU CLASIC 36,5 Euro/pers

### **GUSTARE (o alegere)**

- Platou cu zacuscă și salată de vinete preparate în casă, telemea de oaie și de vacă, brânză de burduf, batic, mușchi file afumat, ceafă afumată, servite cu roșii cherry, ardei gras și castraveți din grădina noastră și măsline

### **PREPARARE LA CUPTOR (o alegere)**

- Saramură de crap sălbatic cu legume coapte și mămăliguță cu unt și cimbru
- Pui Supreme (piept de pui la cuptor cu legume trase la tigaie și sos de rozmarin)
- Ceafă de porc marinată și cartofi copti Vlahiia

### **DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ (o alegere)**

- Tort Red Velvet
- Cheesecake cu fructe de pădure

*Apa și cafeaua sunt incluse*

# VARIANTE DE MENIURI CORPORATE

## SET MENIU FESTIV

45 Euro/pers

### GUSTARE (o alegere)

- *Salată de rucola cu roșii cherry din grădina noastră și parmezan*
- *Salată de legume în stil grecesc cu feta și ulei de măsline*

### PREPARATE LA GRATAR (o alegere)

- *Mușchi de vită maturat, cu cartof fondant și rădăcină de pătrunjel coaptă cu demiglace*
- *Mix de mare (tentacule de calamar, creveți, scoici, baby calamar, pește) cu sos de lămâie și usturoi*

### DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ (o alegere)

- *Tort Red Velvet*
- *Cheesecake cu fructe de pădure*

*Apa și cafeaua sunt incluse*

## MENIU BUSINESS – TIP BUFET

33 Euro/pers valabil pentru minim 30 persoane

### GUSTARE (5 alegeri)

- *Tartine de pește spadă, jeleu de lămâie și anghinare Tartar de vită cu mazăre și cartofi*
- *Crostini cu ansoa, mozarella și pesto*
- *Terină de rață cu leuștean și dovlecei*
- *Salată Caesar*
- *Mixt de brânzeturi afumate în casă*
- *Canape cu brânză, cimbru și jambo*

### FEL PRINCIPAL

- *Pui umplut cu rucola și ardei gras, sos de mărar*
- *Muschiuleț în crustă de ierburi*
- *Crispy rolls de păstrav cu legume crocante*
- *Cartofi copti*
- *Salată*

### DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ

- *Pannacotta de iaurt și fructe de pădure*
- *Crema brulee de zmeură*
- *Millefeuille cu vanilie și ciocolată*

*Prețurile de mai sus contin TVA 5%*

*\* Prețurile meniurilor bufet includ TVA 5% și NU includ băuturi.*

# VARIANTE DE MENIURI CORPORATE/TURISTIC

## MENIU TRADITIONAL – TIP BUFET

23 euro/persoană      valabil pentru minim 30 pers

### SUPE/CIORBE (2 alegeri)

- Supă de pui de țară cu tăiței de casă și brunoise de legume proaspete
- Supă gulaș de vacuță
- Ciorbă țărănească de vacuță /Ciorbă rădăuțeană cu pipote de curcan
- Supă cremă de roșii cu mozzarella și busuioc verde
- Supă cremă de legume/de ciuperci/de mazăre/de cartofi cu praz/de telina etc

### GUSTĂRI RECI (5 alegeri)

- Salată de vinete și roșii de țară /Zacuscă făcută în casă /Fasole făcăluită cu ceapă caramelizată /Brânzeturi românești/Mizilicuri românești
- Salată grecească – branză feta, oregano, măsling roșii, adei gras, castraveți /Salată cu fusilli tricolor și legume crocante
- Bruschette cu roșii, usturoi și oregano/Bruschette cu pastă de ton  
Bruschette cu pastă măslină

### FEL PRINCIPAL (2 alegeri)

- Fasole cu ciolan afumat/Plachie de păstrăv/Sarmale în foi de varză
- Varză călită la ceaun cu cârnați proaspeți și afumați
- Ostropel de pui/Pui în stil vânătoresc /Tocaniță de ciuperci
- Tochitură cu mămăliguță /Saramură de crap
- Prepatare la grătar: ceafă de porc /mici /piept de pui
  
- Penne cu roșii coapte , mozzarella și busuioc verde
- Pasta al forno/Lasagna/Risotto ai funghi (mix de ciuperci)

### GARNITURI (2 alegeri)

- Cartofi înăbușiți cu usturoi și mărar/Cartofi wedges/Cartofi copti Vlahiia
- Legume la grătar din grădina noastră (în sezon) – ardei gras,dovlecei,ceapă roșig vinetg ciuperci
- Orez cu legume/Varză călită la ceaun/Mămăligă

### SALATE (2 alegeri)

- Salată de murături/Salată de varză cu mărar
- Salată de vară (roșii,castraveți,ardei gras,ceapă) – în sezon
- Pâine – chifle rustice și cu seminte

### DESERT (2 alegeri)

- Placintă cu mere/Plăcintă cu brânză dulce și stafide/Negresă Pandișpan cu fructe de vară/Salată de fructe/Fructe proaspete

\* Prețurile meniurilor bufet includ TVA 5% și NU includ băuturi.

# VARIANTA DE MENIU TURISTIC

## SET MENIU cu servire la farfurie 17 euro/pers (alegere stabilita in avans)

### GUSTARE RECE

- Fasole făcăluită, zacuscă și salată de vinete preparate în casă, legume proaspete (in sezon din grădina noastră)

sau

### SUPE/CIORBE (o alegere)

- Supă cremă de roșii cu mozzarella și busuioc verde
- Supă de pui cu tăiței de casă și brunoise de legume proaspete din grădină
- Supă cremă de legume/de mazăre/de cartofi cu praz/de telina etc

### FEL PRINCIPAL (o alegere)

- Fasole cu ciolan afumat
- Varză călită la ceaun cu cârnați proaspeți și afumați
- Ostropel de pui
- Tochitură cu mămliguță
- Tocaniță de ciuperci cu mămliguță
- Cărnuri la grătar – piept de pui, ceafă de porc, mici, servite cu cartofi Vlahiia și salată de varză

- Pâine

### DESERT FĂCUT ÎN BUCĂTĂRIA NOASTRĂ (o alegere)

- Plăcintă de casă cu mere/Plăcintă cu brânză dulce și stafide
- Papanasi/Salată de fructe/Fructe proaspete

## VARIANTA MENIU TURISTIC VALABIL DE LUNI PÂNĂ VINERI



# PACHETE COFFEE-BREAK

## Coffee-break WELCOME 3 Euro/pers

- Cafea la filtru  
150 ml/persoană
- Apă plată/minerală Bucovina  
330 ml/persoană

## Coffee-break STANDARD 5 Euro/pers

- Espresso
- Selecție de ceaiuri Lipton  
150 ml/persoană
- Apă plată/minerală Bucovina  
330 ml/persoană
- Soft drinks (pepsi, mirinda)  
150 ml/persoană
- Ice tea Lophantus  
(plantă aromatică din propria grădină)  
150 ml/persoană

## Coffee-break PLUS+ 9,5 Euro/pers

- Espresso
- Selecție de ceaiuri  
150 ml/persoană
- Apă plată/minerală Bucovina  
330 ml/persoană
- Soft drinks (pepsi, mirinda)  
150 ml/persoană
- Sucuri neacidulate de fructe Santal  
(portocale, măr, piersică)  
150 ml/persoană
- Patiserie dulce/sărată  
100gr/persoană
- mix de fructe de sezon

# ALTE INFORMAȚII

Întreaga locație se poate rezerva în exclusivitate contra unei taxe de 3000 euro/zi.

Pentru evenimente, Grădina Vlahiia poate oferi diverse spații în funcție de numărul și exigențele oaspeților

Grădina noastră permite desfășurarea unei multitudini de activități organizate de noi, sau aduse de oaspeți.

Disponem de un număr foarte mare de locuri de parcare.



# ALTE INFORMAȚII

- Tarifele includ TVA.

Oferta este valabilă 10 zile de la data la care a fost transmisă

Orice rezervare se confirmă numai după achitarea unui avans de 30% din contravaloarea sa.

Cerințele suplimentare solicitate de beneficiar după încheierea contractului, fac subiectul altei negocieri și vor fi menționate într-o anexă.

După semnarea unui contract, numărul participanților la un eveniment poate fi suplimentat în funcție de disponibilitate, cu un preaviz de minimum 10 zile înainte.

Pentru personalul nostru, recomandăm o recompensă de 10% din costul meniului, pentru contribuția la pregătirea și buna desfășurare a evenimentului.



VĂ MULȚUMIM ȘI VĂ AȘTEPTĂM CU  
DRAG ÎN GRĂDINA NOASTRĂ!

Contact: +40 729-883 109  
cristian@gradinavlahiia.ro

www.gradinavlahiia.ro  
facebook.com/Instagram  
GradinaVlahiia