

BELVEDERE
RESTAURANT



Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere!

România, Timișoara, 300086
Str. Mărășești, nr. 1-3

Tel.: 004 0730 016 840
004 0256 498 854

office@restaurant-belvedere.ro

www.hoteltimisoara.ro
www.restaurant-belvedere.ro



Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere

Vinește-ți invitații!


HOTEL
TIMIȘOARA



Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere

Dragi oaspeți,
Bine ați venit în Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere!

Complet renovat, în manieră chic-contemporană, acesta este locul ideal pentru evenimentul pe care doriți să-l sărbătoriți. Fie că este vorba despre o masă cu familia, prietenii sau fericitul prilej al unei nunți sau unui botez, sălile multiple ale Hotelului Timișoara pot fi amenajate conform dorințelor dumneavoastră.

Purtând numele unor capitale europene, sălile Viena, Londra, Praga și Roma se vor transforma în locația perfectă pentru grupuri de 10 sau 250 de persoane, beneficiind de mese rotunde de 8-10 locuri, sistem de climatizare performant, sistem audio și de iluminat reglabil.

Restaurantul Belvedere, cu un design contemporan și o superbă priveliște asupra Pieței Victoriei, poate găzdui 130 de persoane și reprezintă alegerea perfectă pentru evenimente speciale.

Atriumul spectaculos acoperit cu sticlă, Lobby bar împreună cu superba terasă în aer liber, Havana Club sunt argumente convingătoare în alegerea pe care o faceți, stând la dispoziția invitaților dumneavoastră.

Pentru toate evenimentele, Hotel Timișoara și echipa sa de profesioniști sunt pregătiți să vă ofere consiliere și recomandări de firme specializate în decorațiuni, dj și fotografi.

Meniurile noastre sunt atent elaborate astfel încât să acopere toate dorințele oaspeților, de la bucătăria tradițională la cea gourmet.



HOTEL
TIMIȘOARA

the Lobby Bar

EUROPA
RESTAURANT

Havana Club

BELVEDERE
RESTAURANT



MENIU TRADIȚIONAL DE NUNTĂ SAU BOTEZ

Gustare rece 350 gr – 9 preparate la alegere

Pachețele de jambon cu feta
Nufăr de cașcaval pe felie de castravete
Evantai din mușchi de porc afumat
Ruladă de pui cu fructe confiate
Chifteluțe speciale
Ardei cu pastă de brânză
Mini ecleruri cu salată de pui
Ouă umplute
Ruladă de pește cu spanac
Piersică umplută cu salată franceza
Tartine cu salată de ciuperci
Frigărui de roșii cherry cu mozzarella
Coșulețe cu pastă de ton
Cârnați cabanos
Mini frigărui de porc
Ruladă de gorgonzola cu struguri

Supă, ciorbă 300 ml – la alegere

Supă de pui cu tăiței de casă
Ciorbă de porc ardelenescă
Ciorbă de vacuță țărănească

Gustare caldă

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăligă, costiță, smântână și ardei iute 180-100-50 gr
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăligă, cârnați de casă, smântână și ardei iute 180-100-50 gr

Preparat de bază asortat 200 gr – la alegere

Friptură din pulpă de porc la cuptor
Șnitel din piept de pui
Ceafă de porc la cuptor
Pulpe de pui picante la cuptor
Cotlet de porc împănat cu sos brun
Piept de curcan în bacon

Garnitură 150 gr – la alegere

Cartofi piure
Cartofi la cuptor
Cartofi natur
Orez cu legume
Sote de legume
Orez sârbesc

Salată 200 gr – la alegere, în funcție de sezon

Salată de varză albă
Salată asortată de vară
Salată de murături
Salată de sfeclă roșie

120 LEI



MENIU CLASIC DE NUNTĂ SAU BOTEZ

Gustare rece 350 gr – 9 preparate la alegere

Roșie cu salată de vinete
Rulou de șuncă cu hrean
Ficăței în bacon
Trandafir din salam de Sibiu
Ruladă de șuncă și cașcaval
Telemea de vacă
Mușchi țigănesc
Chifteluțe de pui
Ruladă de porc cu legume
Măsline verzi și negre
Frigărui din swaitzer cu struguri negri
Cârnăciori uscați picanți
Vol-au-vent cu salată de icre
Mini frigărui de pui

Supă, ciorbă 300 ml – la alegere

Supă de fazan cu tăiței de casă
Ciorbă de perișoare
Ciorbă de curcan a la greque

Gustare caldă

Sărmăluțe în foi de varză cu mămăligă, costiță, smântână și ardei iute 180-100-50 gr
Sărmăluțe în foi de varză cu mămăligă, cârnați de casă, smântână și ardei iute 180-100-50 gr

Preparat de bază asortat 200 gr – 2 preparate la alegere

Piept de pui cu sos de vișine
Rulou din piept de pui cu bacon și sos alb
Piept de curcan cu sos gorgonzola
Rulou din piept de curcan cu ciuperci și sos de mărar
Mușchiuleț de porc în crustă de ierburi aromate și sos de piper
Medalion de porc cu sos Madeira
Cotlet de porc împănat cu sos barbecue
Vrăbioară de vacă la tavă cu sos brun

Garnitură 150 gr – 2 preparate la alegere

Cartofi șvabești
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Ratatouille
Orez cu ciuperci
Orez cu sofran
Legume asortate cu unt și verdețuri

Salată 200 gr – la alegere, în funcție de sezon

Salata de varză roșie și varză albă
Salată de castraveți și smântână
Salată asortată de vară
Salată verde
Salată asortată de murături

140 LEI

MENIU BELVEDERE

Gustare rece 350 gr – 9 preparate la alegere

Vol-au-vent cu pate de fois gras
Tartine cu tartar de somon/ton
Ouă de prepeliță cu icre de Mancuria
Pară în cuib de prosciutto crudo
Grisine de casă cu jambon
Roșii cherry umplute cu cremă de brânză
Ruladă din mușchiuleț de porc cu ciuperci
Roast beef pe pat de rucola și reducere de oțet balsamic
Ruladă de somon fume cu cremă de brânză și dressing de ceapă roșie
Piersică cu salată waldorf
Galantina din piept de curcan cu fructe confiate
Apio cu pasta de roquefort și nucă
Gujoane de pui
Gujoane de pește

Supă, ciorbă 300 ml – la alegere

Supă de pui cu tăiței de casă
Supă de fazan cu găluște
Ciorbă de curcan a la greque
Cremă de legume

Gustare caldă

Sărmăluțe în foi de viță 180 gr

Preparat de bază asortat 200 gr – la alegere

Cotlet de porc cu sos vânătorec
Piept de pui cu ciuperci și crustă de parmezan
Mușchiuleț de porc în crustă de verdețuri și sos picant
Mușchiuleț de vițel cu sos café de paris
Ceafă de porc marinată în vin roșu aromatizat la cuptor
Piept de curcan cu farsă de spanac și gorgonzola și sos bearnez
Cotlet de berbecuț în stil irlandez
Piept de pui cu sos de vișine

Garnitură 150 gr – 2 preparate la alegere

Cartofi dauphinoise
Piure de cartofi cu nucșoară, piper alb, gălbenuș de ou și ceapă franțuzească
Ratatouille
Sparanghel sote
Orez cu sofran
Fasole verde sote

Salată 200 gr – la alegere, în funcție de sezon

Salată verde
Salată de rucola și roșii cherry
Salată de varză chinezească
Salată asortată de vară
Salată de sfeclă roșie

180LEI

MENIU GOURMET

Gustare rece 350 gr

Ouă florentine
Duet de somon și salău în crustă de alge
Țerină de fois gras
Vol-au-vent cu salată de ciuperci marinate
Salam italianesc
Pastramă de vânat
Pastramă
Piept de rață afumat
Roșii cherry cu pastă de brânză
Salată de rucoala pere fierte în vin și gorgonzola
Pară de pui cu susan

Supă, ciorbă 300 ml – la alegere

Consommé de fazan, vacă sau pui

Gustare caldă 200 gr – la alegere

File de doradă cu sos de șampanie și sote de sparanghel fraged
File de somon la cuptor cu confit de roșii și broccoli
Fois gras berlinoise
Prepeliță crocantă pe pat de vânată coaptă și sos bordeaux
Creveți cu orez cu șofran
Mușchiuleț de vițel cu sote de spanac proaspăt pe foetaj și sos olandez

Sorbet de lămâie 30 gr

Preparat de bază asortat 200 gr – la alegere

Mușchiuleț de porc cu farsă de trufe și sos café au chocolat, chips de păstârnac
Piept de rață cu sos de porto și confit de ceapă roșie
Mușchi de vacă argentinian cu ciuperci de pădure
Medalion de căprioară cu ceapă roșie coaptă, piure de țelină și sos de vin roșu
Piept de pui umplut cu hribi și crustă de parmezan

Garnitură 150 gr - 2 preparate la alegere

Cartofi noi sotați în unt
Piure de castane
Orez sălbatic
Piure de cartofi cu păstârnac
Baby carrots
Broccoli

280 LEI

MENIU NUNTĂ SAU BOTEZ COMPLETARE

Preparatele de mai jos vin în completarea meniului principal (opțional)

Gustări calde – 100-150 gr 20 lei

Pește alb cu sos de lămâie și garnitură de cartofi natur
File merlucius cu sos muștar de dijon și garnitură de rizzi-bizzi - orez cu mazăre
Saltimboca din piept de pui și garnitură de legume sote
Clătite umplute cu ciuperci și carne cu sos de mărar și sos brun
Tocăniță de vițel bordoleză cu garnitură de cartofi natur

Desert – 150 gr 18 lei

Tort de ciocolată cu fructe și marțipan (tortul miresei)
Înghețată cu fructe de sezon
Profiterol

Băuturi I – 14 lei / pers (la discreție)

Apă minerală, plată
Cafea filtru, espresso sau decofeinizată

Băuturi II – 20 lei / pers (la discreție)

Apă minerală, plată
Cafea filtru, espresso sau decofeinizată
Suc - gama coca-cola

Băuturi III – 40 lei / pers (la discreție)

Apă minerală, plată
Cafea filtru, espresso sau decofeinizată
Suc - gama Coca-Cola
Vin Recaș alb, roșu
Bere Timișoreana, Ursus

Băuturi IV – 60 lei / pers (la discreție)

Apă minerală, plată
Cafea filtru, espresso sau decofeinizată
Suc - gama coca-cola
Vin Recaș alb, roșu
Bere Timișoreana, Ursus
Whisky Johnnie Walker, Teachers, Ballantines, J & B,
Votcă Filnandia, Absolut, Smirnoff
Campari, Gin, Martini, Whisky cream

TERMENI ȘI CONDIȚII

1. Rezervarea se face numai după achitarea unui avans de 25 % din valoarea meniului și semnarea contractului.
2. În cazul contramandării evenimentului de către beneficiar ulterior rezervării, avansul nu se restituie.
3. Dacă evenimentul depășește ora 24 (ora de închidere a localului) va fi perceput un onorariu suplimentar pentru personalul aferent.
4. Orice modificare privind numărul invitațiilor și alcătuirea meniului se poate face cu cel mult 7 zile înainte de desfășurarea evenimentului.
5. În cazul invitațiilor absenți porțiile respective vor fi oferite la pachet.
6. Pentru organizarea unui eveniment de 70 de persoane Hotel Timișoara oferă gratuit o cameră, pentru 120 de persoane 2 camere, peste 120 de persoane participante 3 camere.
7. Asigurăm beneficiarilor 4 locuri de parcare gratuite.

Echipa Hotelului Timișoara vă mulțumește pentru alegerea făcută!

Hotel Timișoara & Restaurant Belvedere

Vinește-ți invitații!

