



IMPERIAL CORPORATE EVENTS

SERVICIU COMPLET PENTRU EVENIMENTE CORPORATE



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS



Imperial Corporate Events 2019



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS



Cine suntem?



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Brandul **Imperial** activeaza pe piata evenimentelor corporate si particulare din **2009**

In portofoliul nostru de clienti se afla:

- Oracle
- Avangate
- Transelectrica
- Arctic
- Selgros
- Supercom
- Domo
- Renault
- HP
- Toyota

ORACLE

Lorand Soares Szisz

avangate

DOMO
www.domo.ro



inmedio

arctic



HaynesPro®

Adevărul
holding





IMPERIAL
CORPORATE EVENTS



Ce facem?





IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Organizare de evenimente

- Petreceri corporate:
 - Petreceri de Craciun
 - Aniversarile companiei etc.
- Lansari de produse
- Traininguri
- Conferinte
- Seminarii
- Targuri
- Expozitii



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS



Ce oferim?



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Multimedia & Consultanta

- DJ si sonorizare, flipchart, ecran projector, video projector
- Sonorizare muzica live (380 V)
- Scene, ecrane, microfoane wireless
- Trupe de muzica si dansuri
- Foto & Video
- Security & Hostess
- Make-up & Hair Styling
- Consultanta organizare eveniment



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Catering & Decor

- Serviciu complet de catering, incluzand:
 - Grill
 - Bar de fructe sculptate
 - Fantana de ciocolata
 - Candy bar
 - Torturi
- Pachete decor complet:
 - Decoratiuni tematice
 - Gradini exterioare, curte interioara





IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Saloane de evenimente

Capacitate	Ludovic	Victoria	Elisabeta
Suprafata	220 mp	240 mp	430 mp
Persoane (sitting)	70-130	90-170	150- 300
Persoane (standing)	300	400	600
Parcare	150	150	150
Wireless	✓	✓	✓
Scena	La cerere	La cerere	La cerere

Pachete Corporate

Pachet	Pret/Pers. EUR (fara TVA)	Mancare	Bauturi non-alcoolice
Coffee Break Basic	6	x	✓
Coffee Break Select	9	Patiserie	✓
Coffee Break IMPERIAL	15	Patiserie, Minisandwichuri	✓
Open Buffet Traditional	26	Gustari reci si calde, Desert	✓
Open Buffet Sitting SILVER	31	Salate, Platouri cold-cuts, Feluri de baza, Deserturi	✓
Open Buffet Sitting GOLD	33	Salate, Gustari calde, Feluri de baza, Deserturi	✓
Open Buffet Sitting PLATINUM	39	Salate, Gustari reci si calde, Feluri de baza, Deserturi	✓
Full Service Traditional	35	Gustari reci si calde, Fel de baza, Desert	✓
Full Service SILVER	33	Antreu, Feluri de baza, Deserturi	✓
Full Service GOLD	45	Antreu, Feluri de baza, Deserturi	✓
Full Service PLATINUM	51	Antreu, Feluri de baza, Deserturi	✓
Cocktail Party	31		✓
Pachet "Lacto-Veget."	La cerere		✓

Toate pachetele pot fi personalizate conform nevoilor dumneavoastra.



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Pachete Bauturi Alcoolice

Pachet	Pret/Pers. EUR (fara Tva)
Open Bar Standard	9 EUR
Open Bar Premium	11 EUR
Open Bar Gold	15 EUR
Open Bar Deluxe	19 EUR

Meniu Coffee Break Basic

6 EUR/pers

- Apa plata si minerala Dorna
- Apa tonica Schweppes
- Cafea espresso Lavazza
- Cafea decofeinizata
- Cappuccino
- Ceai cald sortimente diferite
- Coca Cola, Coca Cola Zero
- Fanta, Sprite,
- Cappy (portocale, piersica, grapefruite, mere)
- Fuzetea (mango, fructe de padure, lamaie, piersica)

Meniu Coffee Break Select

9 EUR/pers

- Patiserie dulce si sarata (saratele, pateuri cu ciuperci, branza, carne, spanac)

Bauturi non alcoolice

- Apa plata si minerala Dorna
- Cafea espresso Lavazza
- Cafea fara cafeina Lavazza
- Cafe latte
- Cappuccino
- Coca Cola, Coca Cola Zero
- Fanta, Sprite, Schweppes
- Cappy (portocale, piersica, grapefruite, mere)
- Fuzetea (mango, fructe de padure, lamaie, piersica)



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Meniu Coffee Break IMPERIAL

15 EUR/pers

- Patiserie dulce si sarata (saratele; pateuri cu ciuperci, branza, carne, spanac)
- Selectie minisandwich (ton, sunca, salam uscat, cascaval, rosii, castraveti, salata)

Bauturi non alcoolice

- Apa plata si minerala Dorna
- Cafea espresso Lavazza
- Cafea fara cafeina Lavazza
- Cafe latte
- Cappuccino
- Coca Cola, Coca Cola Zero
- Fanta, Sprite, Schweppes
- Cappy (portocale, piersica, grapefruite, mere)
- Fuzetea (mango, fructe de padure, lamaie, piersica)

Meniu Traditional Open Buffet

26 EUR/pers

➤ Gustari reci:

- Chiftelute romanesti / pui cu susan
- Tartine cu icre crap
- Tartine pasta ficatei pui
- Salata vinete
- Frigarui de branzeturi cu masline verzi
- Rozete salam sibiu si carnaciori oltenesti
- Frigarui sunca Praga, rosii cherry, oregano si telemea romaneasca
- Rulouri de sunca cu salata cruditati
- Batonase de castraveti

➤ Gustari calde:

- File de salau la cuptor
- Gujoane de pui
- Rulada de purcel Imperial
- Orez cu legume
- Cartofi cu rozmarin
- Rattatouille de legume
- Salata de varza bicolor

➤ Desert Miniprajituri asortate

➤ Asortiment panificatie

➤ Pachet bauturi non-alcoolice

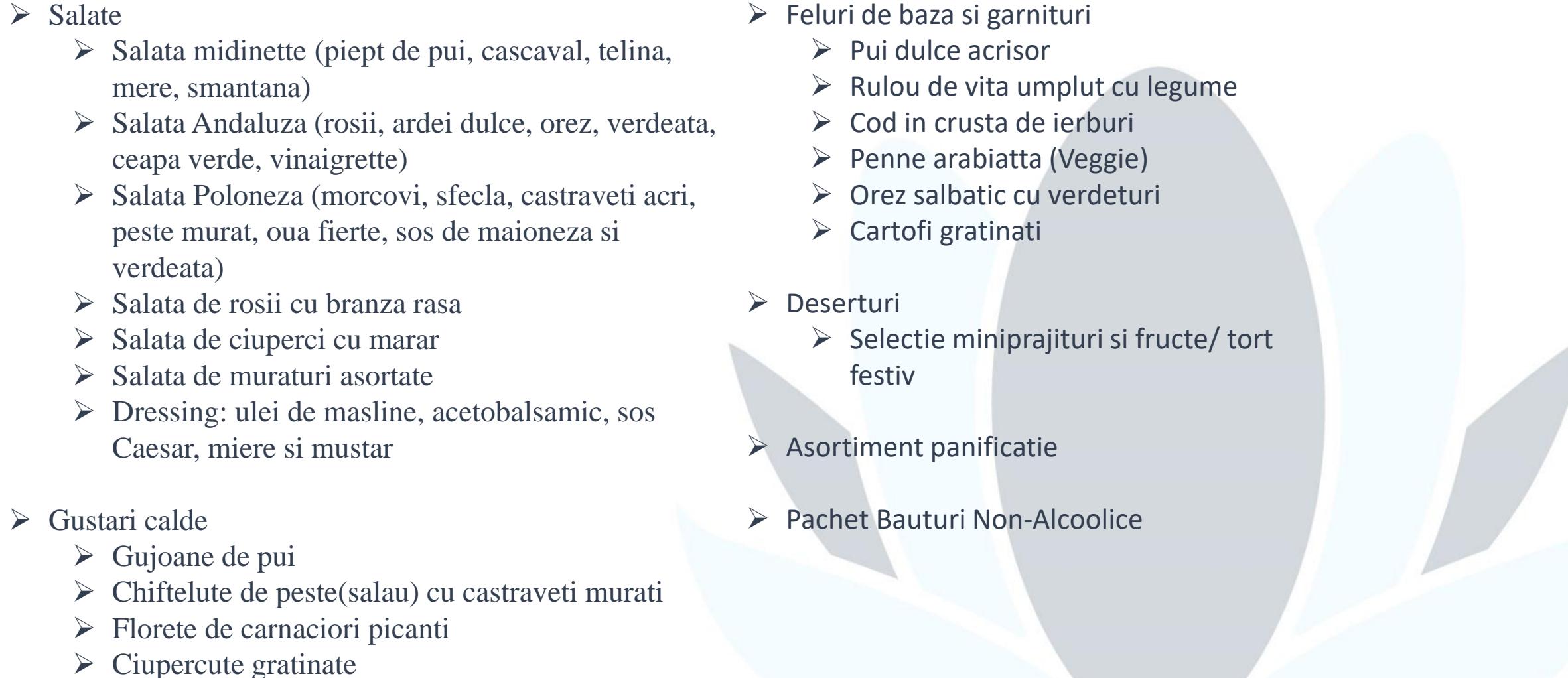
Meniu Sitting Open Buffet SILVER

31 EUR/pers

- Salate
 - Salata de paste cu sunca si ciupercute
 - Salata Midinette (cruditati, cascaval, mere, piept de pui, maioneza light)
 - Salata Nicoise (fulgi de ton, fasole verde, cartofi copti, rosii cherry, masline si ulei de masline cu capere)
 - Salata de vinete coapte
 - Salata asortata cu branza taraneasca
 - Salata de ardei copti
 - Salata verde cu lamaie si masline
 - Dresing: ulei de masline, acetobalsamic, sos caesar, miere si mustar
- Platouri cold cuts (asortiment de branzaturi si mezeluri traditionale)
- Feluri de baza si garnituri
 - Piept de pui cu mouse de ardei si sos Pomodoro
 - Muschi de porc impanat cu bacon
 - Salau Pochat Provensal
 - Vinete umplute cu ratatouille (veggie)
 - Cartofii cu rozmarin
 - Panache de legume la aburi
- Deserturi
 - Selectie miniprajituri personalizate si fructe
- Asortiment panificatie
- Pachet Bauturi Non-Alcoolice

Meniu Sitting Open Buffet GOLD

33 EUR/pers

- 
- Salate
 - Salata midinette (piept de pui, cascaval, telina, mere, smantana)
 - Salata Andaluza (rosii, ardei dulce, orez, verdeata, ceapa verde, vinaigrette)
 - Salata Poloneza (morcovi, sfecla, castraveti acri, peste murat, oua fierte, sos de maioneza si verdeata)
 - Salata de rosii cu branza rasa
 - Salata de ciuperci cu marar
 - Salata de muraturi asortate
 - Dressing: ulei de masline, acetobalsamic, sos Caesar, miere si mustar
 - Gustari calde
 - Gujoane de pui
 - Chiftelute de peste(salau) cu castraveti murati
 - Florete de carnaciori picanti
 - Ciupercute gratinate
 - Feluri de baza si garnituri
 - Pui dulce acrisor
 - Rulou de vita umplut cu legume
 - Cod in crusta de ierburi
 - Penne arabiatta (Veggie)
 - Orez salbatic cu verdeturi
 - Cartofi gratinati
 - Deserturi
 - Selectie miniprajituri si fructe/ tort festiv
 - Asortiment panificatie
 - Pachet Bauturi Non-Alcoolice

Meniu Sitting Open Buffet PLATINUM

39 EUR/pers



Salate

- Salata Caesar cu bacon si piept de pui
- Salata de ton cu porumb dulce si vinegrete
- Salata de paste Mexicana
- Salata bulgareasca
- Salata assortata cu branza taraneasca
- Salata de varza alba cu marar
- Salata de muraturi assortate
- Masline marinate
- Dresing: ulei de masline, acetobalsamic, sos caesar, miere si mustar

Gustari reci si calde

- Terina de pui cu mouse de ciupercute
- Carpacio de castravete cu tapenada de masline si crema de hrean
- Rosii cherry cu mouse de branzeturi fine
- Chiftelute de pui si castraveciori acri
- Selectie de branzeturi si mezeluri traditionale

Fel de baza si garnituri

- Barbeque in gradina (preparate servite la gratar)
- Frigarui haiducesti de porc cu bacon
- Pulpe de pui umplete
- Piept de pui
- Cotlete de berbecut marinate
- Cartofi Nicoise (cartofi, masline, capere, ceapa verde, condimente)
- Legume la gratar sau sote

Deserturi

- Candy Bar
- Frigarui de fructe

Asortiment panificatie

Pachet Bauturi Non-Alcoolice

Meniu Full Service “Traditional”

35 EUR/pers

- Gustare rece
 - Chiftelute pui cu susan
 - Pastrama
 - Mousse cu ficatei de casa
 - Icre pe lamaie
 - Aspic de pui cu legume
 - Rosie cu salata de vinete
 - Ardei cu mousse branza
 - Rondele de castravete cu masline
- Gustare calda
 - Pastrav Imperial servit cu legume marinate la gratar si lamaie
 - Muschi impanat de porc, la cuptor si pulpe dezosate la gratar servite cu cartofi cu rozmarin si sos brun
 - Muraturi
- Desert
 - Placinta de casa
 - Tarta de mere cu inghetata
- Asortiment panificatie
- Pachet bauturi non-alcoolice

Meniu Full Service SILVER

33 EUR/pers

- Antreu
 - Somon fume
 - Prosciuto pe grisina
 - Tartine cu icre Manciuria
 - Salata Rucola
 - Frigaruie cu rosii Cherry si mozarella
 - Rulada Imperiala (cascaval, sunca)
 - Chiftelute de peste cu mac
 - Bastonase de castravete si sfecla rosie
- Feluri de baza
 - Salau Pochat (mozarella si mascarpone) servit cu legume Gourmet si sos Lemon butter
 - Piept de pui umplut cu ciupercute servit cu cartofi Duchesse si sos de branza
 - Salata verde
- Desert
 - Pannacotta cu fructe de padure
 - Asortiment panificatie
 - Pachet bauturi non-alcoolice

Meniu Full Service GOLD

45 EUR/pers

- Antreu
- Prosciutto Melone
- Salata Imperial in coaja de portocala
- Carpaccio de vita cu sos hrean
- Jeleu de rosii cu feta si busuioc
- Vol au Vent cu ciupercute si pui
- Tartina cu creveti si crema de verdeturi
- Frigaruie cu Bonconcini si rosii Cherry
- Masline Kalamata

- Feluri de baza
 - Somon Provencal servit cu sote de legume si sos de lamaie
 - Cotlet de berbecut Dijon servit cu cartofi Dauphinoise
 - Salata verde
- Desert
 - Crème Brulle
- Asortiment panificatie
- Pachet bauturi non-alcoolice

Meniu Full Service Platinum

51 EUR/pers

➤ Antreu

- Flower Cuppy cu branza Brie si Chives
- Tartina cu ou de prepelita si icre Manciuria
- Carpaccio de castravete cu somon fume
- Ciuperca Portabella umpluta cu Ratatouille legume si Gorgonzola
- Bruschete de rosii cu busuioc
- Gondola cu mousse Philadelphia si Chorizo
- Tapenada cu pasta masline negre

➤ Feluri de baza

- Dorada servita cu sparanghel verde in carpaccio de dovlecel si sos de lamaie cu capere
- Vita Wellington cu cartofi Hasselback
- Salata Rucola
- Desert
- Tiramisu
- Para Williams a la Chef

➤ Asortiment panificatie

➤ Pachet bauturi non-alcoolice

Meniu “Cocktail Party”

31 EUR/pers

- Prezentare pe toast alb/graham, focaccia, ciabatta, puff pastry, coji de tarte
- Peste
 - Tartine de somon cu creme fresh si carpacio de castravete
 - Tartine cu ton, crema de wasabi si ghimbir murat
 - Tartine cu anchovies, sfecla rosie, crema de hrean si cubulete de mere
 - Tartine cu creveti, paprika si crema de verdeturi
 - Tartine cu oua de prepelita si icre de manciuria
 - Tartine icre crap
 - Tartine duo icre (capelin & Manciuria)
- Carne
 - Tartine cu chorizo, ou de prepelita si crema garlic
 - Tartine cu jambon, castraveciori murati si caviar de mere
 - Tartine de pui ballotine cu piure de anghinare si sparanghel verde
 - Tartina cu carpacio de vita, parmezan si crema de hrean cu mere
 - Tartina cu piept de rata afumat si jelly de portocala
 - Tartina cu prosciuto crudo si mousse branza
 - Tartina cu chorizo si crema Philadelphia
- LactoOVO
 - Tartine cu branza brie, pere caramelizate si chives
 - Tartine cu branza de capra si relish de struguri
 - Tartine cu ciupercute salbatice si castraveciori acri
 - Tartine cu legume marinate si pesto
 - Tartine caprese cu rondele de masline si busuioc
 - Tartina cu mousse masline negre

Preparate Lacto Ovo Vegetariene (la cerere)

- Antreu
 - Salata de sparanghel, rosii uscate si tofu cu dresing ulei de masline cu lamaie
 - Salata de avocado cu dressing de alune picante
 - Salata vinete/cruditati/orientala/Tabouleh
 - Quique de legume (tarta din aluat de legume sote, ou, smantana si parmezan)
- Feluri de baza (optiuni)
 - Vinete umplute cu ratatouille de legume si sos Pomodoro
 - Dovleci umpluti cu cous cous marocan si sos de ardei dulce
 - Tian de legume marinate cu sos pesto
- Desert (optiuni)
 - Cocktail de fructe
 - Banane flambate
 - Mere caramelizate in foietaj



IMPERIAL
CORPORATE EVENTS

Bauturi alcoolice “Open Bar” DELUXE

19 EUR/pers
fara TVA

- Chivas Regal 12 years
- Jack Daniel's GENTLEMAN JACK
- Coniac Martell
- Vodka Absolut 100's Black Campari
- Martini rosu
- Martini Bitter
- Sheridan's
- Jagermeister
- Vin alb /rosu/roze (Allira)

Pachetele Bauturi Alcoolice

Open Bar Standard - 9 euro / pers.

- Whisky Jameson
- Vodka Smirnoff
- Gin Tonic
- Martini
- Campari Orange
- Vin alb /rosu/ roze (Cramele Tohani)

Open Bar Premium – 11 euro / pers.

- Whisky Ballantines / J&B
- Vodka Absolut / Finlandia
- Crema Whisky
- Martini alb
- Campari Orange
- Rom Captain Morgan
- Tequila
- Gin Tonic
- Vin alb /rosu/roze (Cramele Budureasca)

Open Bar Gold - 15 euro/pers.

- Jack Daniel's / Jim Beam White / Jameson / Johnnie Walkers Red
- Vodka Absolut Red
- Martini alb si rosu
- Campari
- Gin Beefeater
- Bailey's
- Coniac Metaxa 5*
- Tequila
- Jagermeister (digestive)
- Vin alb /rosu/roze(Recas Gama Castel Huniade / Cramele Budureasca Fume)

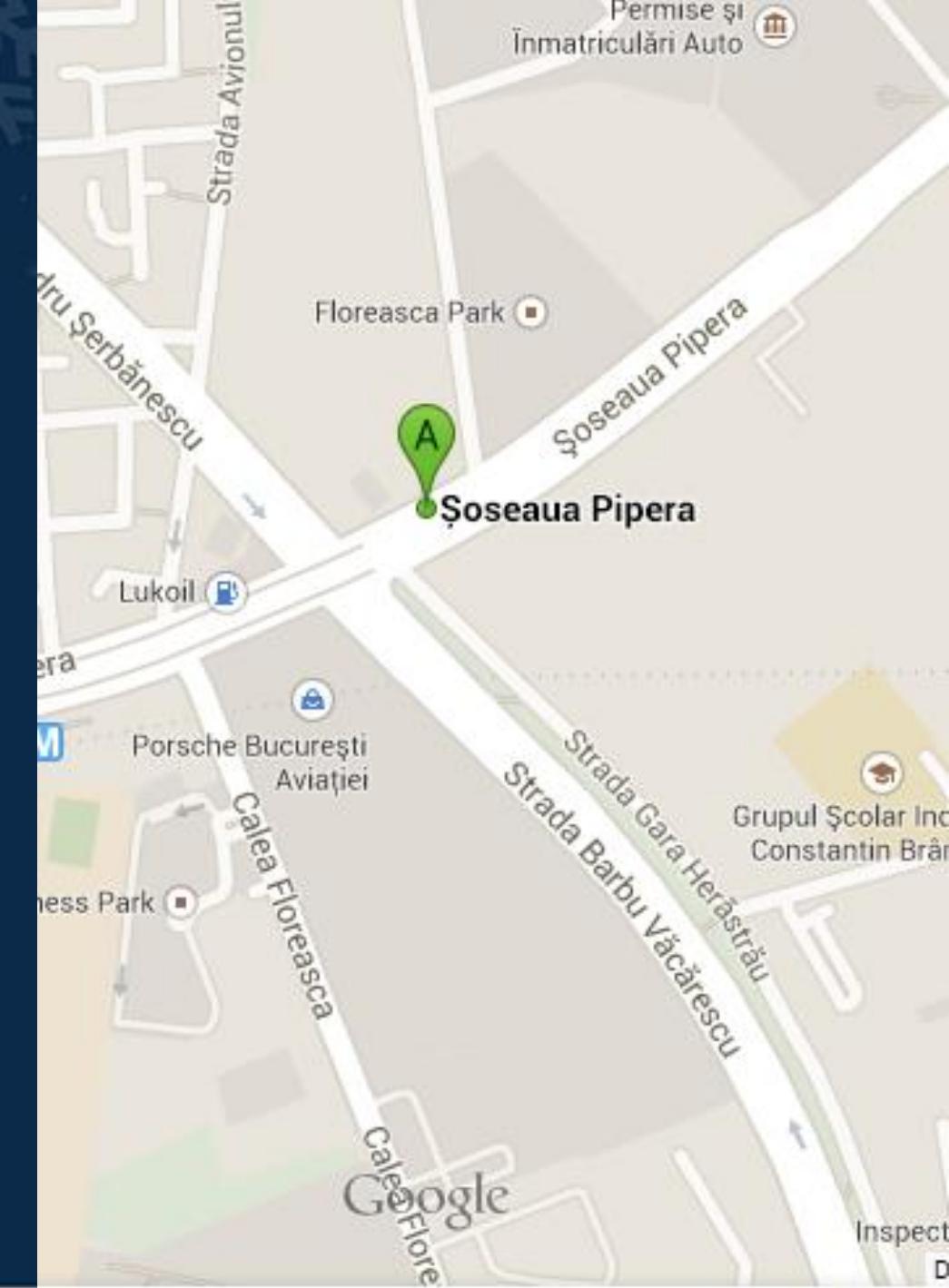
Bauturi non-alcoolice STANDARD (incluse)

- Apa plata si minerala
- Cafea espresso Lavazza
- Cafea fara cafeina Lavazza
- Cafe latte
- Cappuccino
- Coca Cola, Coca Cola Zero
- Fanta, Sprite, Schweppes
- Cappy (portocale, piersica, grapefruite, mere)
- Fuzetea (mango, fructe de padure, lamaie, piersica)



Date de contact

Imperial Corporate Events
Strada Avionului nr 9/ Pipera
www.salonimperial.ro
www.corporatebucuresti.ro
rezervari@salonimperial.ro
0764 118 347





Preturile afisate nu includ TVA