



LAGOO
S N A G O V
PRIVATE EVENTS

LAGOO
SNAGOV
PRIVATE EVENTS

Evenimentul tău în mijlocul naturii

Aproape de București, pe malul lacului Snagov, în mijlocul naturii, într-o ambianță relaxantă și tonică, Lagoo Snagov oferă cadrul potrivit pentru un eveniment inedit și memorabil.

Locația pune la dispoziție două pavilioane vitrate și un cort african ce permit contopirea în mod armonios a spațiului exterior cu cel interior.



Pavilion Luna

Pentru evenimente private Pavilionul Luna are capacitatea maximă de 240 de persoane.

Pavilionul Luna dispune de lumină naturală 360°, aer condiționat, bucătărie cu dotări de ultimă generație, precum și o terasă acoperită cu ieșire spre lac.

Chiria pentru evenimentele desfășurate în Pavilionul Luna este în valoare de 800 euro.



Pavilion Sole

Pentru evenimente private, Pavilionul Sole are capacitatea maximă de 450 de persoane.

Pavilionul Sole dispune de lumină naturală 360°, aer condiționat, bucătărie cu dotări de ultimă generație, precum și o terasă acoperită cu ieșire spre lac

Chiria pentru evenimentele desfășurate în Pavilionul Sole este în valoare de 500 euro.



Cununia ta în aer liber

Emoțiile din ziua nunții sunt destul de mari, iar acestea par să crească de la zi la zi. Chiar și așa, protagoniștii evenimentului trebuie să aibă o zi de neuitat, plină doar de zâmbete.

Pe timp de zi sau noapte, cadrul natural sub razele luminii fac din Lagoo Gardens spațiul ideal pentru evenimentul tău în aer liber.

Povestea ta poate prinde contur cu ajutorul set up-ului pe malul lacului sub razele soarelui, care oferă lumina ideală pentru realizarea unor fotografii cu adevărat unice.

Meniu Gold

Ofertă meniu sâmbătă 2023

welcome

Prosecco

starter

Cub de pui în crustă de arahide crocante
Simfonie verde (mix de plante cu sparanghel blanchat și vinegretă de citrice)
Duo din mușchi de batal în crustă de parmezan și aluat crocant
Roșii cherry concase aromatizate
Mini salată coleslaw cu merișoare
Vol-au vent cu mousse de vinete
Noisette cu brânză fină de capră și ierburi de Provence
Shot de crevete cu semințe de rodie și sos mediteranean
Mousse de gorgonzola cu nuci și struguri
Humus în Jamon Serrano
Ragu de ton cu avocado

peste

Rulou din biban de mare cu sos de șampanie și saute de legume ușor caramelizate

traditional

Sarmale din carne de porc cu mămăligă ,chips din bacon,
sos de smântână și fășii de ardei iute

fel principal

Turnedo din mușchiuleț de porc
Piept de pui marinat în bere și ghimbir cu sos brun spaniol
Cartofi gratinați cu parmezan alături de ciuperci de pădure
Salată de castraveți cu ciuperci
Urechi de lemn și dressing de lămâie

desert

Display de monoportii pe patru etaje
Patru tipuri de tort la alegere
Lemonade Bar

88

euro/pers.





Meniu Platinum

Ofertă meniu sâmbătă 2023

welcome

Prosecco

starter

Salată de calamar cu fenicul crocant

Thai Sushi

Rulou din brânză fină de capră în crustă de cărbune

Cestino cu bresaola și valeriană

Terină de cașcaval cu merișoare și caise confiate

Escalop de Saint Jaque

Cub din piept de pui în crustă de arahide crocante

Shot cu crevete și sos mediteranean cu semințe de rodie

Duo din mușchi de batal în crustă de parmezan și aluat crocant

Terină de foie gras cu gem de afine

Simfonie verde

(mix de plante cu sparanghel blanchat și vinegretă de citrice)

aperitiv cald

Creveți în sos mediteranean

peste

File de dorada regala cu mix de ciuperci sălbatice

Broccoli blanchat

fel principal

Mușchi de vită maturat flambat

Tentacule de calamar marinate servit cu

baby morcovi cu dressing de caramel ușor sărat

desert

Tort macheta pe trei etaje

Patru tipuri de tort la alegere

Lemonade Bar

110
euro/pers.





Meniu Gold Beverages

alcoholic

Absolut
Johnnie Walker Red
Captain Morgan White
Bailey's
Martini
Campari
Beefeater

12 euro/pers.

Bere Tuborg / Tuborg Non-Alcoholic
Vin Domeniul Bogdan:
Vin alb Sauvignon Blanc
Vin roze Merlot & Feteasca Neagra
Vin Syrah and Merlot rosu demisec
Gin tonic
Campari Orange
Vodka based Long Drinks
Whiskey based Long Drinks

non-alcoholic

Fanta, Sprite, Kinley, Nestea
Coca-Cola / Coca-Cola Light
Suc natural de portocale
Cafea
Suc natural de mere
Apă Plată
Apă Minerală

9 euro/pers.



Meniu Platinum

Beverages

alcoholic

Glenfiddich
12 YO
Beluga Noble
Captain Morgan Black
Martini
Campari
Tanqueray dry gin
Bailey's
Bere Peroni
Bere Tuborg / Tuborg Non-Alcoholic
Vin Purcari 1827:
Vin alb
Vin roze
Vin roșu
Tanqueray
Tonics
Cuba libre
Campari Orange
Glenfiddich based long drinks

18 euro/pers.

non-alcoholic

Fanta, Sprite, Kinley, Nestea
Coca-Cola / Coca-Cola Light
Suc natural de portocale
Cafea
Suc natural de mere
Apă Plată
Apă Minerală

9 euro/pers.





Extra drinks Beverages

Spritz, Hugo & Tonic

Aperol Spritz
3 types of Flavoured Tonics Hugo

2.5 euro/pers.

Shots

Kamikaze
Stroh
Tequilla
Bartender's mix
Groom's cake
B52

2 euro/pers.

Jägermeister Extra Bar

1.5 euro/pers.



Evenimentul tău în mijlocul naturii!





HIGHLY THE PINE TREES

LAGOO
SNAGOV
PRIVATE EVENTS

DJ101B, Comuna Snagov
077165
www.lagoo.ro

Bianca Chiriac



Account Manager
(+4) 0770 282 344
bianca.chiriac@lagoo.ro