



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  
Urechii de lemn și dressing de lămâie

### desert

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

98

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

120  
euro/pers.



\*Prețurile sunt valabile pentru perioada sezonului:  
iunie, iulie, august septembrie.



# 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