

The logo is centered within a white circular area with a gold border. It features the word 'LAGOO' in a large, gold, outlined font. Below it, 'SINAGOV' is written in a smaller, gold, spaced-out font. A thin gold horizontal line separates 'SINAGOV' from 'PRIVATE EVENTS', which is also in a gold, spaced-out font. The background of the image shows a dining table with white chairs and glassware, with a decorative wall featuring a repeating geometric pattern and a cluster of white balloons.

LAGOO

SINAGOV

---

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 o zonă exterioară destinată cununiilor în aer liber, ce permit contopirea în mod armonios a spațiului exterior cu cel interior.

Natura protejează, de aceea este considerată cel mai important pion în realizarea unui eveniment magic. Dacă încă nu te-am convins că o locație în mijlocul naturii este alegerea ideală pentru evenimentul tău, iată 5 motive în plus:

1. Beneficiezi de cadre unice pentru ședința foto
2. Ești privat de zgomotele orașului
3. Poți beneficia de cununia civilă în aer liber
4. Poți beneficia de spații destinate interacțiunii între invitați
5. Ai parte de cel mai special decor





## Pavilion Luna

Pentru evenimente private Pavilionul Luna are capacitatea de 100 până la 270 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.



# Pavilion Sole



Pentru evenimente private, Pavilionul Sole are capacitatea de 180 până la 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



## *Cununia ta în aer liber*

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

Beneficiul principal în alegerea unei locații complexe, care să ofere oportunitatea oficializării relației dintre îndrăgostiți, este timpul salvat din ziua marelui eveniment. Pe lângă ambianța feerică, atât mirii, cât și invitații evită deplasarea de la o locație la alta. În plus fotografiile vor fi cu siguranță, de poveste.

Spațiul de 300 mp acoperit, este disponibil pentru maxim 150 de persoane în condiții legale normale.



Pachet zi de Vineri  
Meniu  
Silver



99€

welcome

Șampanie & pișcoturi

starter

Terină de pui cu arahide în două texturi  
Rulou cu somon afumat, cremă fină de brânză, chives și baby spanac  
Mini tartă cu berbecuț și sos grecesc  
Pară în prosciutto crudo  
Terină de brânzeturi cu fructe confiate  
Mini placintă cu ragu  
Fallalel cu hummus de casă și muguri de pin  
Cupă cu pate de ficat artizanal

pește

File de șalău cu crustă de susan alb și negru alături de legume asiatice

tradițional

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

fel principal

Ruladă de pui gătită sous vide  
Ceafă de porc gătită sous vide  
Cartof gratinat cu brânzeturi  
Sos brun spaniol  
Mix de salată verde și frunze tinere cu vinegretă de citrice

desert

Tort





*Pachet zi de Vineri  
Meniu  
Silver*

## *Beverage alcoolice*

Johnnie Walker  
Red J&B Martini  
Campari  
Absolut  
Beefeater  
Bailey's  
Captain Morgan White  
Bere Tuborg / Tuborg Non-Alcoolic  
Vin Crama Ceptura: Vin alb Vin roze Vin roșu demisec  
Gin tonic  
Campari Orange  
Vodka Cola  
Cuba libre

## *Beverage non-alcoolice*

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





Pachet zi de Sâmbătă  
Extra-sezon  
Meniu  
Gold



132€

*welcome*

Șampanie & pișcoturi

*starter*

Cupă cu crevete crocant în sos Asiatic  
Shot de feta cu roșii uscate și ulei de măsline extravirgin  
Mini placintă cu ragu  
Terină de pui cu arahide în două texturi  
Noisette cu brânza de capră și semințe  
Mini tartă cu baba ganoush și fâșii de vânată grill  
Falalel cu hummus de casă și muguri de pin  
Terină de brânzeturi cu fructe confiate  
Mini tartă cu berbecuț și sos grecesc

*pește*

File de doradă pe risotto, ulei de pătrunjel și lămâie arsă

*tradițional*

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

*fel principal*

Ruladă de curcan gătită sous vide  
Mușchiuleț de porc în crustă de fân și ierburi de Provence  
Mini tarte de cartofi gratinați cu interior de branza Philadelphia  
Sos de vin roșu  
Salată de sfeclă roșie cu brânză de capră și nuci prăjite

*desert*

Tortul mirilor





*Pachet zi de Sâmbătă  
Extra-sezon  
Meniu  
Gold*



## *Beverage alcoolice*

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

## *Beverage non-alcoholic*

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





Pachet zi de Sâmbătă  
In sezon  
Meniu  
Gold



143€

*welcome*

Șampanie & pișcoturi

*starter*

Cupă cu crevete crocant în sos Asiatic  
Shot de feta cu roșii uscate și ulei de măsline extravirgin  
Mini placintă cu ragu  
Terină de pui cu arahide in două texturi  
Noisette cu brânza de capră și semințe  
Mini tartă cu baba ganoush și fâșii de vânată grill  
Falalel cu hummus de casă și muguri de pin  
Terină de brânzeturi cu fructe confiate  
Mini tartă cu berbecuț și sos grecesc

*pește*

File de doradă pe risotto, ulei de pătrunjel și lămâie arsă

*tradițional*

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

*fel principal*

Ruladă de curcan gătită sous vide  
Mușchiuleț de porc in crustă de fân și ierburi de Provence  
Mini tarte de cartofi gratinați cu interior de branza Philadelphia  
Sos de vin roșu  
Salată de sfeclă roșie cu brânză de capră și nuci prăjite

*desert*

Tortul mirilor





Pachet zi de Sâmbătă  
In sezon  
Meniu  
Gold

## *Beverage alcoolice*

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

## *Beverage non-alcoholic*

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





Pachet zi de Duminică  
In sezon  
Meniu  
Silver



119€

## welcome

Șampanie & pișcoturi

## starter

Terină de pui cu arahide în două texturi  
Rulou cu somon afumat, cremă fină de brânză, chives și baby spanac  
Mini tartă cu berbecuț și sos grecesc  
Pară în prosciutto crudo  
Terină de brânzeturi cu fructe confiate  
Mini placintă cu ragu  
Fallalel cu hummus de casă și muguri de pin  
Cupă cu pate de ficat artizanal

## pește

File de șalău cu crustă de susan alb și negru alături de legume asiatice

## tradițional

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

## fel principal

Ruladă de pui gătită sous vide  
Ceafă de porc gătită sous vide  
Cartof gratinat cu brânzeturi  
Sos brun spaniol  
Mix de salată verde și frunze tinere cu vinegretă de citrice

## desert

Tort





*Pachet zi de Duminică  
In sezon  
Meniu  
Silver*



## *Beverage alcoolice*

Johnnie Walker  
Red J&B Martini  
Campari  
Absolut  
Beefeater  
Bailey's  
Captain Morgan White  
Bere Tuborg / Tuborg Non-Alcoolic  
Vin Crama Ceptura: Vin alb Vin roze Vin roșu demisec  
Gin tonic  
Campari Orange  
Vodka Cola  
Cuba libre

## *Beverage non-alcoolice*

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





Pachet zi de Duminică  
În Extra-Sezon  
Meniu  
Silver

109€



## welcome

Șampanie & pișcoturi

## starter

Terină de pui cu arahide în două texturi  
Rulou cu somon afumat, cremă fină de brânză, chives și baby spanac  
Mini tartă cu berbecuț și sos grecesc  
Pară în prosciutto crudo  
Terină de brânzeturi cu fructe confiate  
Mini placintă cu ragu  
Fallalel cu hummus de casă și muguri de pin  
Cupă cu pate de ficat artizanal

## pește

File de șalău cu crustă de susan alb și negru alături de legume asiatice

## tradițional

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

## fel principal

Ruladă de pui gătită sous vide  
Ceafă de porc gătită sous vide  
Cartof gratinat cu brânzeturi  
Sos brun spaniol  
Mix de salată verde și frunze tinere cu vinegretă de citrice

## desert

Tort





*Pachet zi de Duminică  
În Extra-Sezon  
Meniu  
Silver*



## *Beverage alcoolice*

Johnnie Walker  
Red J&B Martini  
Campari  
Absolut  
Beefeater  
Bailey's  
Captain Morgan White  
Bere Tuborg / Tuborg Non-Alcoolic  
Vin Crama Ceptura: Vin alb Vin roz Vin roșu demisec  
Gin tonic  
Campari Orange  
Vodka Cola  
Cuba libre

## *Beverage non-alcoolice*

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



# Extras of Lagoov Snagov

Garden Corner (cheese/meat bar, frose cart, donut wall, prosecco wall, lemonade bar, champagne tub)

10 euro / persoana

Cocktails – Aperol Spritz, Hugo si 3 tipuri de tonice aromate

2,5 euro / persoana

Shots – Kamikaze, Stroh, Tequilla, Bartender's Mix, Tortul Mirelui, B52

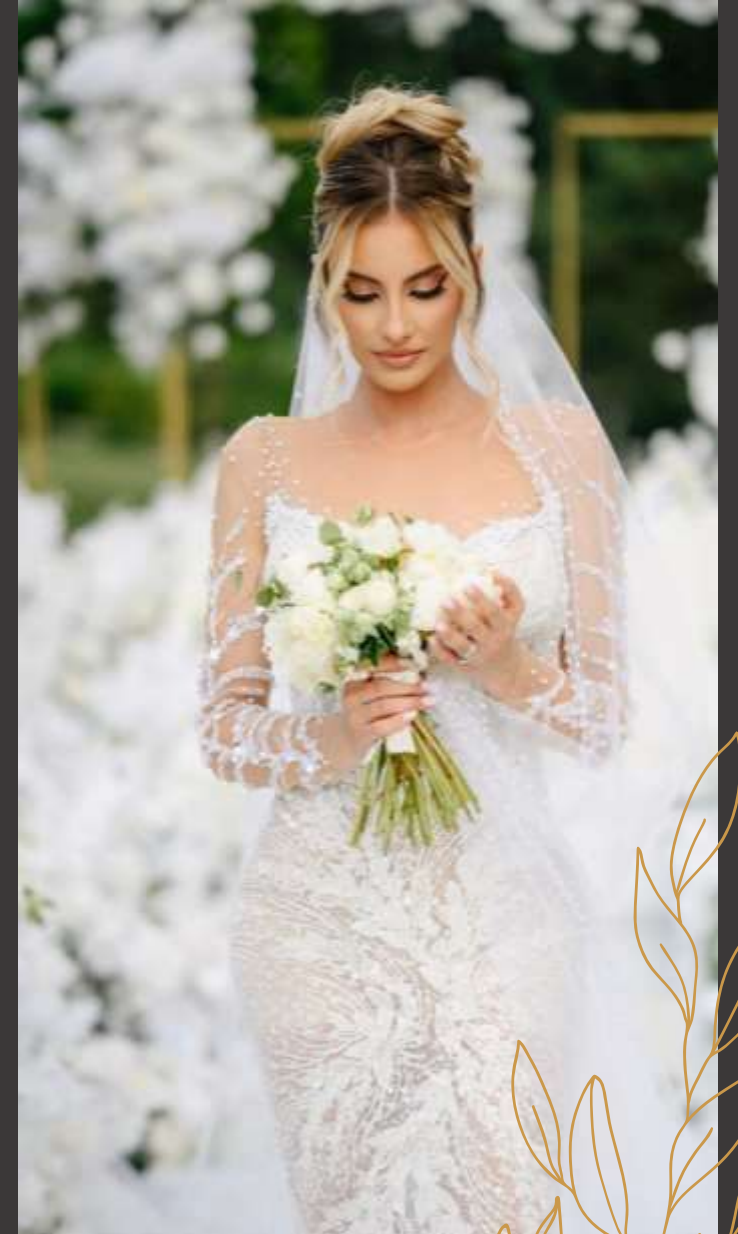
2 euro / persoana

Jagermeister bar

1,5 euro / persoana

*\*Intreabă echipa Lagoov de noutăți în secțiunea Extras of Lagoov Snagov pentru a beneficia de cele mai noi apariții și trenduri în materie de wedding.*





*Evenimentul tău în mijlocul naturii!*



*Povestea ta pe malul lacului Snagov!*





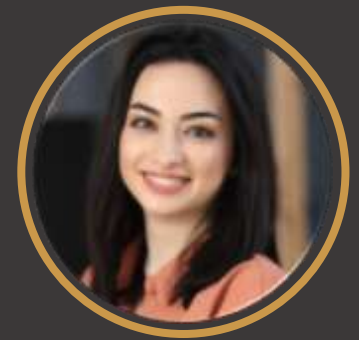
LAGOO  
SNAGOV  
PRIVATE EVENTS

[www.lagoo.ro](http://www.lagoo.ro)

DJ101B, Comuna Snagov  
077165



*Bianca Chiriac*  
Account Manager



(+40)770 282 344  
[bianca.chiriac@lagoo.ro](mailto:bianca.chiriac@lagoo.ro)