



Velveto

CORPORATE EVENTS

CINE SUNTEM?

Velveto Events beneficiaza de o amplasare deosebita in mijlocul naturii, pe malul lacului Tei. Cele 8 spatii au fost concepute astfel incat sa ofere o atmosfera speciala si proaspata pentru toti cei care vor participa la evenimentele organizate la Velveto Events .

AVANTAJELE LOCATIEI

- Amplasare deosebita intr-o zona apropiata de birourile din zona de Nord a capitalei
- Terase generoase la lac
- 3 Bucatarii proprii
- Parcare 150 locuri
- Piscina si terase lounge
- Brutarie artizanală proprie
- Pizzerie proprie
- Echipa profesionista de bucatari si ospatari
- Experienta de 14 ani pe piata evenimentelor Corporate
- Mii de clienti multumiti



EVENIMENTE CORPORATE la CHEIE

Cele 8 spatii de evenimente au fost concepute astfel incat sa ofere o atmosfera diferita si speciala pentru cei care vor participa la evenimentele organizate la VELVETO EVENTS !



IVECO

ORACLE

AVON

orangeTM

ORIFLAME
SWEDEN

HaynesPro



CORPORATE PARTY

www.velveto.ro

Contact us: (0734) 810 385



SPATII DEOSEBITE PENTRU EVENIMENTE CORPORATE

Sala RONDA : Un spatiu cu adevarat grandios in care vei simti, in fiecare moment, atmosfera unui eveniment spectaculos, gradina englezeasca la lac.

VLOUNGE : (fost Tapo) este salonul nostru tip lounge cu un design eclectic cu accente moderniste și industriale decorat intr-un stil unic, nonconformist. Sunet si lumini ultraperformante.

Salon VELVET : Sofisticat, stralucitor si rafinat, acest salon te va surprinde prin culoare si eleganta. Pontonul la lac te va cuceri din primul moment !

Salon BIANCO : Velveto Bianco un spatiu intim la interior (60 locuri) amenajat in stilul vintage-lux in nuante de alb si auriu, folosind ca elemente lemnul natural si sticla avand o terasa generoasa tip ponton catre lacul Tei de 300 mp unde acomodam aer liber pana la 170 persoane.

SECRET GARDEN : este un concept exclusivist cu un design avangardist industrial, un loc perfect în care te vei bucura de un eveniment intim, noi îl numim un veritabil poate "cozy place". Secret Garden poate gazdui maxim 60 persoane în interior și 70 persoane exterior în gradina noastră secretă

Salonul CHAMBRE : Lumina, caldura si atentia deosebita la fiecare detaliu vor completa tabloul unui eveniment special. Salonul dispune de ponton la lac.

KUNDALINI POOL LOUNGE : Terasa de 600 mp amenajata in stil exotic pe marginea piscinei Kundalini. Un spatiu perfect pentru petreceri de vara, la piscina !

Pavilion VELVETO GARDEN : In mijlocul naturii , pavilionul semideschis catre lac decorat cu influente natural-exotice și candelabre de bambus poate gazdui evenimente pana la 200 persoane in interior si 150 persoane la terasa catre lac.

CE FACEM ?



- Aniversarile Companiei
- Lansari produse
- Conferinte
- Gale

- Seminarii, Workshop & Cursuri
- Cine festive
- Petreceri de Craciun & Petreceri Tematice
- Targuri si Expozitii

- Targuri si Expozitii
- Team Building in aer liber
- Pool Party
- Garden Party

SPATII PENTRU EVENIMENTE

Capacitate	VELVET	CHAMBRE	RONDA	BIANCO	GARDEN	KUNDALINI	VLOUNGE	SECRET GARDEN
Suprafata	400 mp	400 mp	600 mp	100 mp	250 mp		300 mp	100 mp
Ponton/terasa	60 mp	60 mp	300 mp	300 mp	150 mp	600 mp	50 mp	200 mp
Persoane (sitting)	200	200	150- 350	60 int/ 150 ext	180 int/ 150 ext	600	130 int/ 50 ext	60 int/ 120 ext
Persoane (standing)	400	400	700	300	400	900	400 int/ 50 ext	75 int/ 150 ext
Parcare	150	150	150	150	150	150	150	150
Wireless	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scena	Da	La cerere	La cerere	La cerere	La cerere	La cerere	Da	La cerere



OFERTA NOASTRA

MULTIMEDIA & CONSULTANTA

- DJ, VJ, MC, sonorizare, lumini, flipchart, ecran proiector, video proiector;
- Sonorizare muzica live (380 V)
- Scene, ecrane, microfoane wireless
- Dotari generatoare
- Trupe de muzica, artisti, animatori, dansatori
- Foto & Video
- Security & Hostess
- Make-up & Hair Styling
- Consultanta organizare eveniment



CATERING & DECOR

Serviciu complet de catering

- Grill & Barbeque Garden
- Sortimente culinare personalizate
- Brutarie artizanala
- Pizza cuptor lemne
- Live Cooking
- Bar de fructe sculptate
- Fantani de sampanie, Fantani de ciocolata
- Gelato bar, Lemonade bar, Candy bar, Shot bar, Cheese bar
- Torturi si Prajituri personalizate



Pachete decor complet

- Decoratiuni florale personalizate & Decoratiuni tematice
- Amenajari Gradini exterioare, decoratiuni curte interioara si lounge piscina



Meniu Coffee Break BASIC

14
EUR

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

Meniu Coffee Break SELECT

18
EUR

- Patiserie dulce si sarata
(saratele, pateuri cu ciuperci, branza, carne, spanac)
- Apa plata si minerala Dorna
 - Cafea espresso Kafune
 - Cafea fara cofeina Kafune
 - Cafe latte
 - Cappuccino
 - Coca Cola, Coca Cola Zero
 - Fanta, Sprite, Schweppes
 - Cappy
(portocale, piersica, grapefruite, mere)
 - Fuzetea
(mango, fructe de padure, lamaie, piersica)

Meniu Coffee Break VELVETO

25
EUR

- Patiserie dulce si sarata:
(saratele, pateuri cu ciuperci, branza, carne, spanac)
- Selectie minisandwich
(ton, sunca, salam uscat, cascaval, rosii, castraveti, salata)
- Apa plata si minerala Dorna
 - Cafea espresso Kafune
 - Cafea fara cofeina Lavazza
 - Cafe latte
 - Coca Cola, Coca Cola Zero
 - Fanta, Sprite, Schweppes
 - Cappy (portocale, piersica, grapefruite, mere)
 - Fuzetea (mango, fructe de padure, lamaie, piersica)
 - Lemonade bar



Meniu Traditional Open Buffet



Gustari reci

- Chiftelute pui cu susan/ Chiftelute peste cu mac
- Tartine cu icre crap
- Canape cu mousse ficatei pui
- Salata vinete coapte/ Salata de icre fasole si ceapa
- Frigarui de branzeturi cu masline verzi
- Frigarui carnaciori picanti cu castraveti acri
- Frigarui rosii cherry, busuioc si telemea romaneasca
- Rulouri de porc cu prune a la Chef One
- Batonase de legume fresh

Gustari calde

- Crochete de salau cu sos lemon butter
- Pui Crispy cu sos Chilli
- Cotlete berbecut cu sos barbeque
- Orez cu legume
- Cartofi cu rozmarin la cuptor
- Rattatouille de legume

Salate

- Salata de varza alba cu marar
- Salata muraturi

Desert

- Placinta de casa cu mere
- Inghetata

Optional PIZZA CORNER – 5/Euro pers(cuptor lemne)

Margherita, Quatro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quatro Formagi

Asortiment panificatie artizanalala (brutarie proprie)

Pachet bauturi non-alcoolice

Meniu Sitting Open Buffet SILVER

Bar de Salate

- 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 cu creveti
(iceberg, creveti decorticate, rosii Cherry, lamaie, ulei masline)
- Salata cu avocado (guacamole)
- Salata Caprese
(rosii, mozzarella, busuioc, ulei masline)

Platouri Cold Cuts

(crostini cu mousse de branza si chives, mini balls din pateu cu verdeata, bruschete de rosii cu busuioc, bruschete cu humus, frigarui Chorizo si masline verzi, meatcake a la Chef, canape cu mousse de branza fina si somon fume, pachetele de primavara)

Feluri de baza si garnituri

- Piept de pui umplut cu Brie si sos pomodoro
- Muschi de porc impanat cu bacon si sos brun
- Salau Pochat Provensal cu sos lemon butter
- Vinete umplute cu ratatouille (veggie)
- Cartofi aromatizati cu ierburi de Provence
- Panache de legume la aburi

Salate

- Salata de ardei copti
- Salata Iceberg cu lamiae

Optional PIZZA CORNER – 5 Euro/pers(cuptor lemne)

Margherita, Quatro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quatro Formagi

Deserturi

- Selectie miniprajituri personalizate si fructi

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Pachet Bauturi Non-Alcoolice standard

57
EUR

Meniu Sitting Open Buffet Gold

Bar de Salate

- Salata Midinette
(piept de pui, cascaval, telina, mere, smantana)
- Salata Greceasca
(rosii,castraveti,ceapa rosie,branza feta,masline, oregano,ulei)
- Salata cruditati
- Salata cu ton
(salata iceberg, ton bucati, ceapa rosie, porumb fiert, masline, lamaie)
- Salata de pui cu gorgonzola
(rucola, piept de pui grill, rosii Cherry, gorgonzola, dressing)
- Dressing: ulei de masline, acetobalsamic, sos Caesar, miere si mustar

Gustari calde

- Chicken Wings picante
- Mini snitele porc
- Fish fingers (salau) cu castraveti murati
- Creveti Panko
- Cartofi Noisettes
- Sosuri
(chilli, cocktail sos, sos ketchup)

Feluri de baza si garnituri

- Pui dulce acrisor
- Vita Stroganoff
- Somon in crusta de ierburi
- Penne arabiatta (Veggie)
- Orez salbatic cu verdeturi
- Tarte de cartofi gratinate
- Salata iceberg cu lamiae

Optional PIZZA CORNER - 5 Euro pers (cuptor lemne)

Margherita, Quatro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quatro Formagi

Deserturi

- Selectie miniprajituri si fructe/ tort festiv

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Lemonade bar

Pachet Bauturi Non-Alcoolice standard

Meniu Sitting Open Buffet PLATINUM

Bar de Salate

- Salata Caesar cu bacon si piept de pui
- Salata de ton cu porumb dulce si vinegrette
- Salata de paste Mexicana
- Salata Guacamole
- Salata cu tofu
- Salata Tabouleh
- Masline marinate
- Dresing: ulei de masline, acetobalsamic, sos caesar, miere si mustar

Platouri Cold Cuts

- Terina de pui cu brunoise de ardei
- Carpacio de castravete cu tapenada de masline si crema de hrean
- Mini vol au vent cu ciuperci
- Tapenada cu mousse de branza fina si somon marinat
- Mini balls cu pate si verdeturi a la Chef One
- Tartine cu pleuritos si cimbrisor
- Frigarui Caprese (rosii Cherry & mozzarella)
- Chiftelute de pui cu susan si castraveciori acri
- Frigarui cu Chorizo si masline verzi

Fel de baza si garnitura

- Barbeque
(ceafa marinata si pulpe dezosate la gratar)
- Involcini de pui cu ciuperci
- Cotlete de berbecut marinate cu sos Chilli
- File de Dorada cu ierburi la cuptor
- Cartofi Nicoise
(cartofi, masline, capere, ceapa verde, condimente)
- Legume la gratar sau sote

Salate

- Salata de muraturi asortate
- Salata de varza alba cu marar

Optional PIZZA CORNER (cuptor lemne) – 5 Euro/ pers

Margherita, Quatro Stagioni, Speciala, Carnivora, Tonno, Quatro Formagi

Deserturi

- Candy Bar & Salata de fructe & Lemonade Bar

Asortiment panificatie artizanală (brutarie artizanală)

Pachet Bauturi Non-Alcoolice standard

60
EUR

Garden PARTY / Pool PARTY

Cold Cuts Corner

- Tortilla cu humus
- Bruschete cu rosii si busuioc
- Bruschete cu ton
- Canape cu somon fume si creme Philadelphia
- Rafaelo din branza proaspata cu verdeata
- Frigarui de rosii Cherry cu mozzarella
- Crochete de curcan cu spuma de branza
- Pachetele de primavera
- Creveti in crusta de cartofi

Pizza Corner (cuptor lemne)

- Margherita, Quattro Stagioni, Tonno, Quattro Formagi, Speciala

Pita pe vatra & Mini Burgers Corner

- Mini burgers de vita
- Mini Sandwich Pita pe vatra cu prosciutto, rucola, rosii Cherry si parmezan
- Mini Sandwich pita pe vatra cu mozzarella, cotto, salam Napoli, rucola

Cheese bar Corner

- Branza Roquefort, Branza Brie, Branza Gorgonzola, Cascaval, Emmentaler, Frigarui cu Feta si masline verzi, Chives, Caise Confiate, Nuci, Caju, Grapefruit, Rodii, Struguri, Grisine, Crostini

BBQ and Grill Corner

LIVE COOKING

- Cotele de berbecut
- Frigarui haiducesti cu legume
- Ciocanele pui la gratar
- Sos barbeque

Sides

- Cartofi la cuptor, legume WOK

Bakery Corner (brutarie proprie)

- Paine cu maia scoasa din cuptor
- Paine integrala cu seminte

Chifle Kaizer albe si seara

Candy bar Corner

Salad Corner

- Salata Coleslaw
- Salata Waldorf
- Salata greceasca
- Salata Mesclun cu lamaie

Open bar Nonalcoolice standard

Open COCKTAIL BAR (optional) 12 Euro/pers

Cuba Libre
Aperol Spritz/Tonic
Hugo
Mojito
Shots
Tequila & lime
B52
Kamikaze
Olmeca Chocolate
Jagermeister

Meniu Full Service TRADITIONAL

Gustare rece

- Terina de pui cu Brunoise de ardei rosu
- Tartine cu mousse cu ficatei de casa
- Canape icre crap si lamaie
- Aspic de pui cu legume
- Rulou de pastrama de vita cu hrean
- Rulada de branzeturi cu merisoare a la Chef One
- Salata vinete coapte pe pat de salata verde
- Bastonase de castravete cu masline



Gustare calda

- File de butterfish servit cu legume marinate la gratar si lamaie

Fel de baza

- Muschi impanat de porc, la cuptor si pulpe marinate la gratar servite cu cartofi cu rozmarin si sos brun

Salata de muraturi

Desert

- Tarta de mere de casa
- Inghetata

Asortiment panificatie

Pachet bauturi non-alcoolice standard

57
EUR

Meniu Full Service SILVER

Antreu

- Canape cu somon fume si Chives
- Rulada de porc cu prune a la Chef One
- Tartine cu icre Manciuaria
- Salata Waldorf
- Frigaruiie cu rosii Cherry si mozzarella
- Rulada Imperiala (cascaval, sunca)
- Chiftelute de peste cu mac
- Bastonase de castravete si sfecla rosie

Gustare calda

- Salau Pochat (mozzarella si mascarpone) servit cu legume Gourmet si sos Lemon butter

Fel de baza

- Piept de pui umplut cu ciupercute servit cu tarta de cartofi gratinati si sos de branza
- Salata Iceberg

Desert

- Lava Cake Classic (ciocolata neagra,faina, frisca, zahar, oua, margarina, cacao, aroma rom si inghetata)

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Pachet bauturi non-alcoolice standard

64
EUR

Meniu Full Service GOLD

Antreu

- Prosciutto Melone
- Salata Imperial (cruditati, pui)
- 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
- Frigarui cu Bonconcini si rosii Cherry
- Masline Kalamata

Feluri de baza

- Somon Provensal servit cu sote de legume si sos de lamaie
- Cotlet de berbecut Dijon servit cu cartofi Dauphinoise
- Salata verde

Desert

- Lemon Mousse
(crema de lamaie, zahar, albus de ou, suc de lamaie)

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)
Pachet bauturi non-alcoolice



69
EUR

Meniu Full Service Platinum

Antreu

- Flower Cuppy cu branza Brie si Chives
- Tartina cu ou de prepelita si icre Manciuaria
- Carpaccio de castravete cu somon fume
- Meatcake cu susan
- Prosciutto Crostini
- Frigarui Cherry cu mozzarella
- Bruschete de rosii cu busuioc
- Canape cu mousse Philadelphia si Chorizo
- Tapenada cu mousse masline negre

Gustare calda

- Dorada servita cu sparanghel verde in carpaccio de dovlecel si sos de lamaie cu capere

Fel de baza

- Vita Wellington cu cartofi Hasselback
- Salata Rucola

Desert

- Tiramisu
- Lava cake Classic cu Inghetata

Asortiment panificatie artizanală (brutarie proprie)

Pachet bauturi non-alcoolice



53
EUR

Meniu Cocktail Party

Prezentare pe toast alb/graham, foccacia, 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 & Manciuira)

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 rondelle 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
- Dovlecei 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

Pachetele Bauturi Alcoolice

Open Bar Standard 20 euro / pers.

- Whisky Jameson
- Vodka Finlandia
- Gin Tonic
- Martini alb
- Campari Orange
- Vin alb /rosu/ roze
(Cramele Tohani/Recas
- Castel Huniade)

Open Bar Premium 25 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
Tohani/Recas - Castel Huniade)

Open Bar Gold 29 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 MartellVSOP
- Tequila
- Jagermeister (digestive)
- Vin alb /rosu/roze (Cramele Recas -
Implicit/Tohani - Valahorum)

Open Bar Deluxe 34 euro/pers.

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



DATE DE CONTACT

VELVETO EVENTS

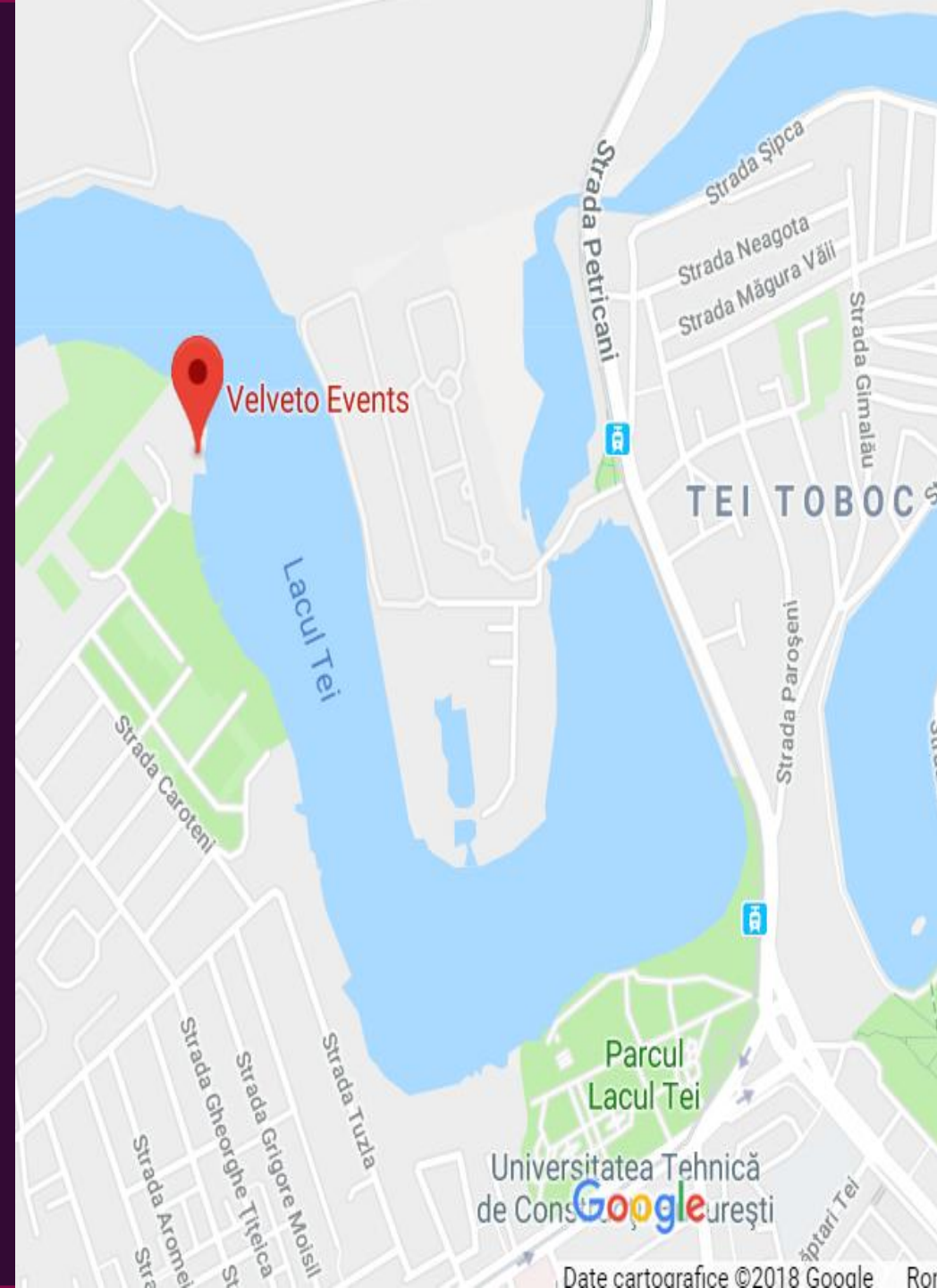
Str. Oltetului nr. 30- Parc Studentesc Tei

adina@velveto.ro

andra@velveto.ro

www.velveto.ro

0764 118 347/0734 810 385





CORPORATE EVENTS

Plan your visit:
Andra (0734) 810 385
Cati (0735) 582 698

www.velveto.ro

PRETURILE NU INCLUD TVA