



Royal Christmas at the Palace



Palatul Noblesse

*Povestea unei reședințe boieresti
de la sfârșitul sec. XIX*

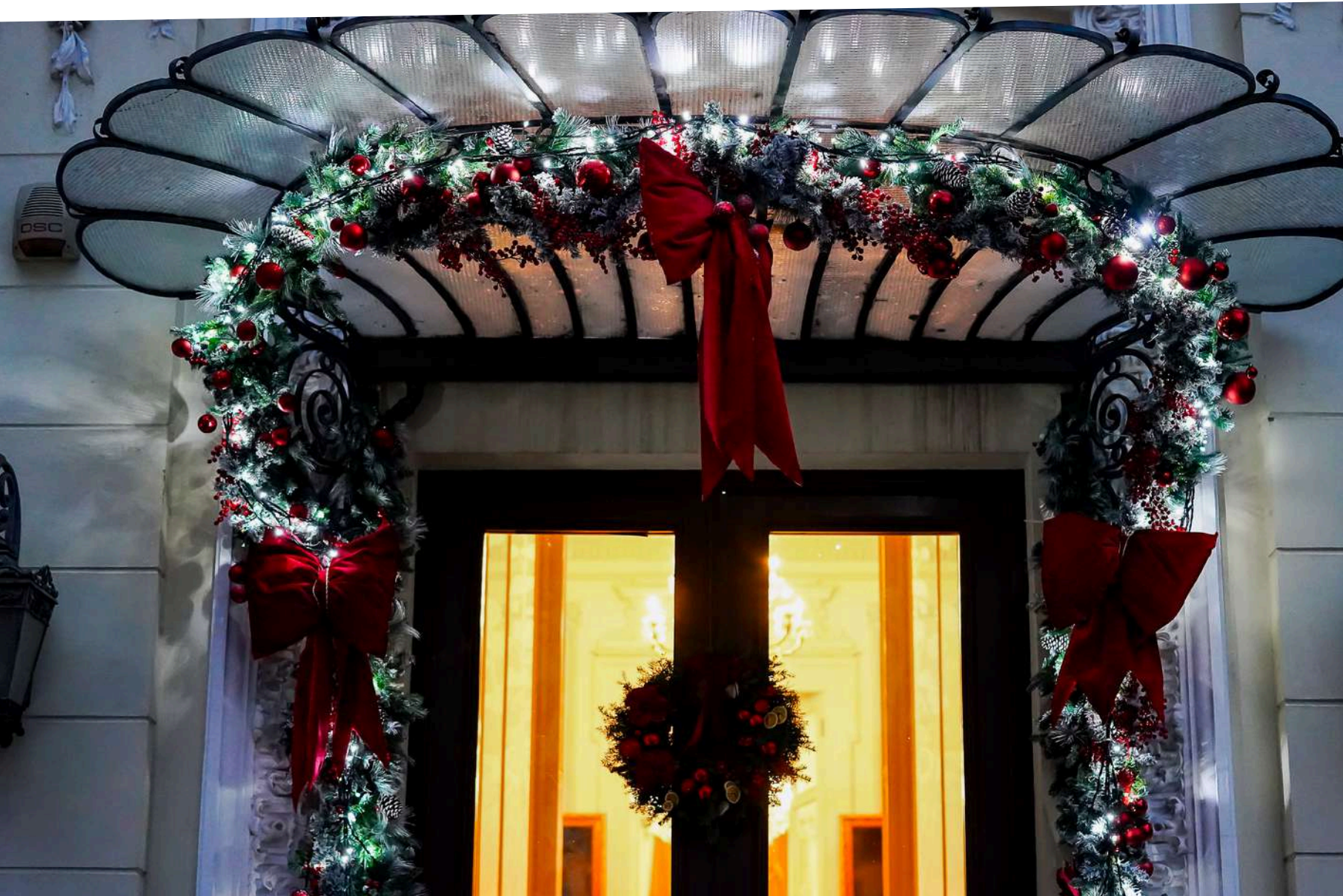


“A fost odata ca niciodata ”, o resedinta boiereasca, prima cladire in stil eclectic din centrul Bucurestiului, construita in 1881 de catre faimosul architect Alexandru Săvulescu.

Palatul Noblesse, cladire monument istoric, este o adevarata bijuterie arhitecturala care pastreaza vie eleganta nobila si farmecul secolului trecut, centru de arta si design unic in Europa de Sud-Est, o locatie inedita pentru evenimente memorabile.

Interioarele sale impunatoare si fascinante, amenajate in diverse stiluri si decorate intr-o armonie perfecta ofera invitatilor o experienta cu adevarat unica.

Palatul dispune totodata de o gradina boema generoasa, o oaza de verdeata si intimitate.





Petrecerea de final de an poate fi un simplu checklist în calendar – sau poate deveni un moment memorabil, care vorbește despre cultura organizațională și respectul pentru echipă. La Palatul Noblesse, decorul istoric, atmosfera caldă și serviciile impecabile creează exact acel tip de eveniment care lasă impresie. Nu pentru că e opulent, ci pentru că e autentic și atent construit.

Locatia Perfecta

O Simfonie de Eleganță și Artă



Preturi Inchiriere Locatie

PARTER PALAT

Luni -Miercuri : 2000 euro + tva

Joi -Vineri : 2500 euro + TVA

Sambata-Duminica: 3000 euro + TVA

BIBLIOTEKA HUB

Luni -Miercuri : 800 euro + tva

Joi-Vineri : 1000 euro + TVA

Sambata-Duminica: 1500 euro + TVA

*tarife valabile pentru maximum 6 ore



Our Royal Gift

Cadoul nostru Regal în Valoare de peste 7000€
pentru Petrecerea Ta de Companie.

Îți oferim:

- ✦ Decor de sărbători spectaculos, în stilul unic al Palatului
- ✦ Photo corner festiv pentru momente instagramabile
- ✦ Exclusivitatea spațiului pentru intimitate totală
- ✦ Logistică luxury
- ✦ Event manager dedicat
- ✦ 2 ore bonus de locație pentru ședințe foto sau pre-event
- ✦ Staff administrativ & curățenie incluse
- ✦ Acces la mobilier, piese de artă și decorațiuni istorice de patrimoniu
- ✦ Dotări tehnice premium: 2 televizoare, Tabla Smart 165cm, video proiector
- ✦ 8 locuri VIP de parcare în fața Palatului
- ✦ Tur ghidat pentru oaspeți în ziua evenimentului



Open Bar Light

SOFT DRINKS

Apă minerală plată și carbogazoasă

Băuturi răcoritoare din gama Pepsi

Sucuri naturale: portocale, mere, piersici

Coffee & Tea

Espresso

Capuccino

Cafe latte

Americano

Flat white

Ceai de diverse sortimente

Lemonade bar

limonada clasica

limonada cu menta

limonada cu fructe de padure

limonada soc

Wine

Sarica Niculitel -Aniversarium

& Caii de la Letea (alb, Rosu & rose)

24 euro + tva / pers 4 ore

34 euro + tva / pers 6 ore

43 euro + tva / pers 8 ore



Open Bar Premium

SOFT DRINKS

APĂ MINERALĂ PLATĂ ȘI CARBOGAZOASĂ
BĂUTURI RĂCORITOARE DIN GAMA PEPSI
SUCURI NATURALE: PORTOCAL, MERE,
PIERSICI

COFFEE & TEA

ESPRESSO
CAPUCCINO
CAFE LATTE
AMERICANO
FLAT WHITE
CEAI DE DIVERSE SORTIMENTE

LEMONADE BAR

LIMONADA CLASICA
LIMONADA CU MENTA
LIMONADA CU FRUCTE DE PADURE
LIMONADA SOC

WINE

SARICA NICULITEL -ANIVERSARIUM
& CAII DE LA LETEA (ALB, ROSU & ROSE)

32 EURO + TVA / PERS 4 ORE

44 EURO + TVA / PERS 6 ORE

54 EURO + TVA / PERS 8 ORE

COCKTAILS & LONG DRINKS

NEGRONI | WHISKEY COLA | CUBA LIBRE |
GIN TONIC | CAMPARI ORANGE | APEROL
SPRITZ | HUGO | VODKA JUICE |
BLUEBERRY GIN | AMARETTO SOUR |
VODKA PASSION | PINEAPPLE GIN BASIL |
SEX ON THE BEACH | TEQUILA TONIC |
WHISKEY PEACH | AMARETTO COLA |
CAMPARI ORANGE | BUMBU SUNSET |
VODKA APPLE FIZZ | APEROL PEACH
SPARKLE | CUBA LIBRE TWIST | VODKA
SUNRISE | TROPICAL SOUR | BUMBU SPICE
| GREEN GIN

BEER

HEINEKEN 0.33L

WELCOME DRINK

VIN SPUMANT CIEL BRIOSO



OPEN BAR ROYAL

SOFT DRINKS

APĂ MINERALĂ PLATĂ ȘI
CARBOGAZOASĂ
BĂUTURI RĂCORITOARE DIN
GAMA PEPSI
SUCURI NATURALE:
PORTOCAL, MERE, PIERȘICI

COFFEE & TEA

ESPRESSO
CAPUCCINO
CAFÉ LATTE
AMERICANO
FLAT WHITE
CEAI DE DIVERSE SORTIMENTE

LEMONADE BAR

LIMONADA CLASICĂ
LIMONADA CU MENTĂ
LIMONADA CU FRUCTE DE
PADURE
LIMONADA SOC

WINE

SARICA NICULITEL -
ANIVERSARIUM
& CAII DE LA LETEA (ALB,
ROȘU & ROȘ) & MOSIA
TOHANI - VALAHORUM

COCKTAILS & LONG DRINKS

NEGRONI | WHISKEY COLA | CUBA LIBRE |
GIN TONIC | CAMPARI ORANGE | APEROL
SPRITZ | HUGO | VODKA JUICE |
BLUEBERRY GIN | AMARETTO SOUR |
VODKA PASSION | PINEAPPLE GIN BASIL |
SEX ON THE BEACH | TEQUILA TONIC |
WHISKEY PEACH | AMARETTO COLA |
CAMPARI ORANGE | BUMBU SUNSET |
VODKA APPLE FIZZ | APEROL PEACH
SPARKLE | CUBA LIBRE TWIST | VODKA
SUNRISE | TROPICAL SOUR | BUMBU SPICE
| GREEN GIN

BEER

HEINEKEN 0.33L

DRINKS

WHISKEY JAMESON | VODKA BELUGA |
JJ WHITLEY GIN | MARTINI
CAZCABEL TEQUILA | ROM BUMBU XO
JAGERMEISTER

SHOTS

DIVERSE SORTIMENTE

WELCOME DRINK

VIN SPUMANT CIEL BRIOSO

39 EURO + TVA / PERS 4 ORE

54 EURO + TVA / PERS 6 ORE

68 EURO + TVA / PERS 8 ORE





CHRISTMAS MENU

TRADITIONAL STARTERS

Cold appetizers

Mix de salate

- Zacuscă de casă cu ciuperci de pădure
- Salată de vinete coapte pe jar
- Salată de ciuperci
- Salată de icre de crap cu ceapă roșie
- Salată boeuf cu curcan

Platou traditional cu

- Cărnuri tradiționale – gușă afumată, tobă de casă, lebăr, jumări, cânat crud uscat, ceafă crud uscată, șorici copt, șunculiță afumată cu boia și usturoi
- Brânzeturi românești – Telemea de Ibănești, Brânză de capră maturată, Cașcaval natur, Cașcaval afumat, Brânză de burduf
- Pate de casă cu castraveți murați, ouă umplute cu cremă de brânză și ceapă verde

24 euro + TVA/pers (330 grams)



MAIN

1. MENIU TRADIȚIONAL

- Pui la ceaun cu usturoi și pătrunjel
- Șalău la cuptor în sos de vin
- Sărmăluțe tradiționale în foi de varză
- Cartofi zdrobiți cu unt, pătrunjel și usturoi
- Mămăliguță tradițională
- Salată de murături asortate
- Salată de varză acră frecată cu zahăr și chimen
- Pâine pe vatră

29 euro + TVA/pers (480 grame)

2. MENIU CLASIC

- Cărnuri de purcel afumate la garniță
- Păstrăv la plită cu cimbru
- Ruladă de curcan cu sos de merișoare
- Mămăliguță tradițională
- Piure de cartofi cu ceapă verde
- Salată de murături asortate
- Pâine pe vatră

35 euro + TVA/pers (480 grame)



3. MENU REGAL

- Ciolan de miel la cuptor
- Saramură de biban cu sos harissa
- Mușchi de vită Wellington cu ciuperci de pădure
- Piure de cartofi cu trufe
- Legume la plită cu usturoi și rozmarin
- Verdețuri cu nuci și pere caramelizate (aceto)
- Salată de sfeclă cu hrean și miere
- Pâine pe vatră

53 euro + TVA/pers (480 grame)



FINGER FOOD MENU



Essentials

33 € + TVA / 370 g

Frigărui Antipasto (Emmental, salam cu piper, măslina verzi siciliene, roșii cherry)

Polenta bites cu burtă de purcel crocantă și castraveți murați

Quiche Lorraine cu bacon și cașcaval afumat

Crostini gratinate cu brânzeturi și sos din fructe de pădure

Taleggio cu pere caramelizate și coppa

Bulete din brânzeturi cu merișoare, fistic și nuci

Tarte cu hummus de sfeclă coaptă și semințe de dovleac

Crostini cu roast beef și cremă de hribi

Cartofi raclette cu brânză de capră, pancetta afumată și chives

Signature

36 € + TVA / 390 g

Sambusek cu spanac și brânză de capră

Creveți tempura cu aioli mayo

Curmale umplute cu mousse de brânză chevre, merișoare și nuci

Frigărui souvlaki cu sos de iaurt și mentă

Jeleu de sfeclă cu somon fume și cremă de brânză

Chifteluțe de purcel cu ghimbir și sos chimichurri

Halloumi sticks cu sos salsa

Vol-au-vent cu ciuperci sălbatice și tarhon

Crostini cu roast beef, rucola, cremă de brânză și dulceață de smochine



Premium

39 € + TVA / 380 g

Cannoli umplut cu mousse de foie gras și caramel sărat

Ciupercuțe umplute cu taleggio copt și usturoi afumat

Andive cu vitello tonnato și sos de capere

Tartar de somon cu mousse de avocado și cremă de brânză (în coajă de ecler)

Creveți tempura cu sriracha mayo

Mini tarte cu tapenadă de măslina verzi și busuioc

Crostini cu roast beef, mix de verdețuri și dressing béarnaise

Mozzarella sticks cu sos pomodori

Pară caramelizată cu rucola, gorgonzola și prosciutto crudo

Deluxe

47 € + TVA / 400 g

Crostini cu mousse de avocado și creveți caramelizați

Mini quiche cu brânză de capră, baby spanac și somon fume

Tapas cu harissa și macrou marinat

Andive cu salată de caracatiță, quinoa și dressing de citrice cu ghimbir

Arancini cu obraiori de vită și aioli mayo

Tuna bites cu tartar de castraveți și eșalotă

Pork belly bites cu piure de mere și concassé de legume marinate

Crostini cu mousse de wasabi și gravlax de somon

Ruladă din brânzeturi cu struguri negri, fistic și merișoare

Creveți tempura cu sriracha mayo



Royal

51 € + TVA / 400 g

Crème brûlée au foie gras cu dulceață de smochine

Rondele de caracatiță cu piure de mango

Bruschette cu ceviche de sea bream

Tapas cu harissa și macrou marinat

Toast cu duck rilette și chutney de portocală

Mini Beef Wellington cu porcini și scalie de
castravete

Cornet negru cu caviar și mousse de brânză chevre

Gravlax de somon cu mousse de hrean și icre de
manciuria

Golden halloumi bruschette cu chutney de pere
picante



Sweets 1

10 € + TVA

Mini savarine cu aromă de căpșuni

Mini amandine

Trufe de ciocolată

Madeleine glazurate

Sweets 2

15 € + TVA

Cozonac tradițional cu nucă și ciocolată
(opțional sos de caramel)

Nuci de casă cu rom și stafide

Găluști cu prune și cremă de smântână dulce

Tort de biscuiți cu prune afumate și fistic

- Comanda minimă este de 25 de persoane.
- Pentru pachetul dulce cu cozonac, comanda minimă este de 40 de persoane. Sub acest număr, se va reduce diversitatea, păstrând doar cozonacul.



Entertainment & Servicii Premium

- Ospatari - 160 euro + TVA/ospatar
- Barman- 170 EURO + TVA/barman
- Fotograf - pret la cerere
- Band Live - pret la cerere
- Servicii personalizate - preț la cerere



MUZICA

De la ritmuri elegante la beat-uri pline de viață, muzica creează energia perfectă pentru seara ta. Totul se întâmplă într-un cadru care transformă petrecerea în experiență de neuitat.

HOUSE DJ Sound & Lights
800 EURO + TVA



DJ & Solistă

DJ Full Event, Solistă Cover, 2 Sateliți, 2 Subwoofer, Pupitru DJ, Schelă 3m, 4 Led Par, 4 Moving Head, Fum Greu, Microfon Wireless, Transport

1650 EURO + TVA

Cigar Bar

Pentru o notă exclusivistă și sofisticată, vă propunem conceptul de cigar bar în salonul Regent cu accente masculine în stil Ludovic al XV-lea.

*preț la cerere



WINE TASTING

Un somelier dedicat va ghida invitații printr-o incursiune captivantă în universul vinurilor, împletind degustarea cu povești, istorie și finețuri oenologice.

*preț la cerere





SPATII VERSATILE SI DIVERSITATE DE STILURI

Palatul Noblesse , cu o suprafata generoasa de 1300 mp este amenajat pe trei nivele:

- Parter: sase saloane clasice si elegante
- Etaj: apartament regal, doua sali de sedinte
- Demisol: Bibliotka Hub
- Curte 1000 mp: gradina boema si locuri parcare

DIFERITE SETUP -URI IN FUNCTIE DE TIP SI CERINTE EVENIMENT

Palatul poate gazdui :

- Maxim 140 persoane la masa in parter
- 250 persoane tip cocktail in interior
- 350 persoane tip cocktail interior si exterior

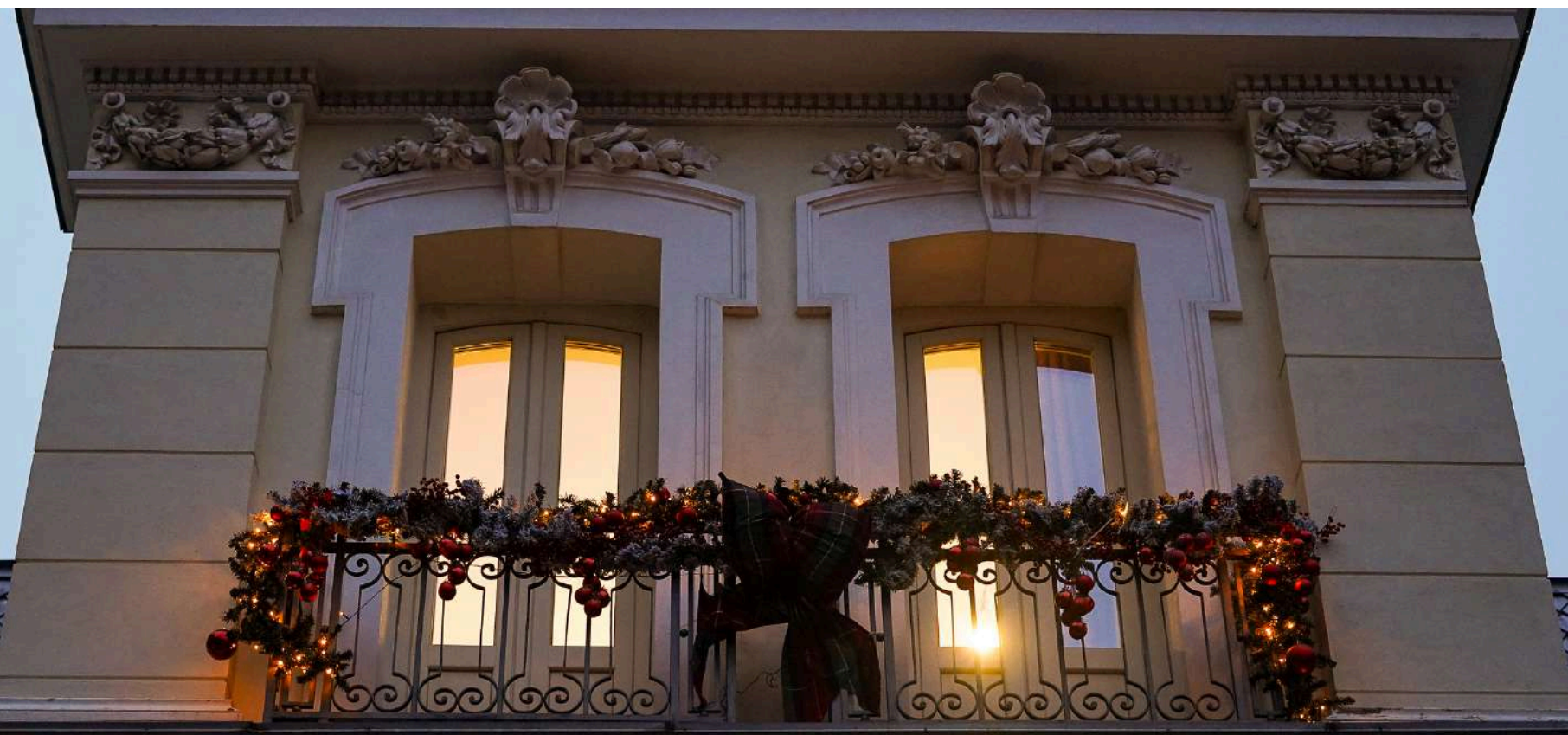


Special Moments That Live Forever











Adresa: București, Strada Sfinților, nr. 7

Email: contact@palatulnoblesse.ro

Website: www.palatulnoblesse.ro



Scan me

