



Ofertă Eveniment Corporate 2025

PARTY

Despre noi

BLOOM - Livada cu Bucurie este locul în care visele prind viață și amintirile se transformă în povești nemuritoare.

Situată în inima unei livezi pitorești din Balotești, BLOOM este rezultatul unei viziuni comune și al unei munci dedicate ale celor doi fondatori pasionați.



Povestea

Suntem Bogdan și Vlad, cei doi asociați și prieteni vechi, ce am avut mereu o pasiune pentru natură și pentru frumos.

Cu un trecut diversificat în antreprenoriat în HORECA și organizare de evenimente, am decis să îmbinăm experiența profesională cu pasiunea personală.

După ani de planificare și eforturi concertate, în 2024, visul nostru a devenit realitate: s-a născut BLOOM - Livada cu Bucurie.



Filozofia

Personalizare

Fiecare eveniment pe care îl găzduim este un moment special, iar noi ne dedicăm să personalizăm fiecare detaliu pentru a reflecta dorințele și stilul unic al fiecărui client.

Eleganță

Locația îmbină designul modern cu elemente naturale, oferind o atmosferă elegantă și rafinată.

Confort

Ne-am angajat să oferim facilități care asigură confort și satisfacție maximă invitaților, pentru ca aceștia să se bucure de fiecare moment într-un mediu relaxant și plăcut.

Livada

Livada este inima locației noastre.

Întinsă pe o suprafață generoasă, aceasta oferă un peisaj pitoresc, perfect pentru ceremonii în aer liber, recepții sau sesiuni foto la care sa ia parte maxim 60 de persoane.



Facilități

Pavilionul Principal

Un spațiu versatil și elegant, ideal pentru diverse tipuri de evenimente, inclusiv nunți, conferințe și petreceri tematice pentru grupuri de până la 36 de persoane. Pavilionul dispune de un bar special amenajat pentru a deservi invitații, adăugând un plus de rafinament și confort experienței lor.

Terasa, livada și pergola

Un cadru ideal pentru cocktailuri și socializare, oferind o atmosferă relaxată și plăcută pentru grupuri de până la 60 de persoane.

Livada dispune de spații confortabile unde invitații se pot relaxa și bucura de natură. De asemenea, spațiul dispune de o pergolă care oferă protecție în caz de ploaie.

Parcarea

Încăpătoare pentru 20 mașini.

Bufet Self Service

Mini Aperitive(Canapés) 220 g / pers.

Prosciutto roll cu mozzarella, roșii uscate și rucola
Tartine cu brie, crispy bacon, sparanghel
Bruschete cu ciuperci, semințe de pin și coriandru
Blinis cu somon afumat, ricotta, lămâie și capere
Almond cu gorgonzola, pere coapte, cimbru și migdale
Tapenadă andaluză cu anchoa, castravete și lime
Creveți în stil clasic, ușor picanti, mango și lămâie
Frigăruie cu brânză halloumi la grătar, ananas caramelizat în susan copt și mentă
Frigărui grecești cu telemea de capră, oregano, roșii cherry și măslina kalamata
Crackers cu ou de prepeliță, cremă de brânză, brânză de capră, lămâie și semințe de chia
Mușchi de vită, susan, cu sos de muștar și castravete murat

Fel Principal 200 g / pers.

Rulouri de șalău la tavă învelit în bacon cu lime și sos de capere
Somon la grătar cu mojo sos, chimen
File de mânzat cu sos verde
Fingers de pui cu alune
Sticky ribs cu sos barbecue
Piept de curcan cu mozzarella și muguri de pin

Garnituri 220 g / pers.

Cartofi cu brânză trio și semințe de susan
Risotto cu sparanghel, mazăre și blue cheese
Tagliatelle cu broccoli, sos de smântână dulce și serano
Dovlecel zucchini, vinete, ceapă de apă, ardei roșu și sos soia
Cartofi dulci cu rozmarin proaspăt la cuptor
Broccoli și baby morcov în unt

Salate 100 g / pers.

Salată de varză roșie dulce cu anason și măr
Salată nicoise cu anchois și porumb
Salată cu rucola, ciuperci, parmezan, gorgonzola, semințe de dovleac, pepene galben
Salată cu ardei gras, iceberg, vânăță, migdale și mozzarella

Desert 120 g / pers.

Mini cheesecake
Negresă (POST)
Plăcintă cu mere și nucă (POST)
Tartă cu cremă de lămâie și beza flambată
Mille-feuille cu vanilie și nuci
Coffee Cake
Meringue cu cremă amaretto și zmeură

Fructe 50 g / pers.

Frigăruie de fructe îndulcite cu miere (ananas, kiwi, papaya, mandarine)
Frigăruie de fructe îndulcite cu miere și arahide (ananas, kiwi, papaya, mandarine)

Servicii incluse în preț:

- Aranjarea bufetului într-un stil inedit, diferite aranjamente și accesorii care dau unicitate și personalitate evenimentului
- Farfurii ceramică, tacâmuri inox, platouri inox/ceramică/sticlă, tăvi aderente pentru debarasat, coș răchită pentru chifle
- Debarasarea spațiului asigurată de către personalul nostru
- Mese, scaune, mese bufet cât și mese înalte pentru servire
- Fețe de masă pentru bufetul suedez, consumabile (șervețele, etc)



Premium Catering Live Cooking

Aperitiv 430 g / pers.

- Hummus în 3 culori
- Selecție de mezeluri și brânzeturi maturate din Ardeal, mix de crackers și fructe confiate
- Salată de vinete coapte pe grătar cu cărbune cu topping de roșii cherry multicolore
- Salată de pui cu țelină, măr și nuci coapte
- Mini quiche cu spanac
- Salată rece de paste cu sos pesto, muguri de pin și mozzarella fresca
- Salată de castraveți proaspeți, iaurt grecesc aromat cu usturoi, mentă și mărar
- Ras asfour de pui cu sos de rodie
- Chifteluțe de porc în crustă de semințe cu sos de Dijon
- Ciuperci gratinate cu brânză de burduf din Ardeal

Live cooking barbeque 550 g / pers.

- Frigărui marinate souvlaki de porc/pui
- Coaste de porc BBQ
- Burgeri de vită
- Cârnați semiafumați
- Piept de porc marinat
- Legume și porumb pe plită
- Cartofi la ceaun aromatizați
- Cartofi zdrobiți pe plita cu mujdei de usturoi
- Mix de salată verde crocantă
- Salată Coleslaw
- Sosuri: tzatziki, sos de ardei copt, piri-iri, tartar



Open Bar

(5 ore)

Lemonade Bar

limonadă clasică, limonadă cu mentă / fructe

Soft drinks

apă plată, apă minerală, sucuri naturale și sucuri carbogazoase din gama Pepsi / Coca Cola

Cafea de specialitate

espresso, cappuccino, latte, etc

Vin alb / rose / roșu

Crama Bogdan Premium Ecologic

Crama Via Viticola Sarica Niculițel

“Caii de la Letea Vol. 1”

Bere Heineken și Heineken 0.0%

Prosecco Italia

Spirtoase / Cocktails / Long Drinks

Whiskey Jameson / Jack Daniel's

Gin Tanqueray / Bombay / Tanqueray fără alcool

Vodcă Finlandia / Absolut

Rom Havana/ Captain Morgan

Aperol / Campari

Cocktail-uri

(Aperol Spritz, Mojito, Hugo, Negroni, Cuba Libre

Gin tonic. Vodka Orange/Apple/Tonic, etc.)

Servicii incluse in preț:

- Barman – prepară cocktailurile și servește băuturile la bar
- Debarasarea spațiului asigurată de către personalul nostru

Servicii opționale:

- Servire asigurată de ospătari pe durata evenimentului, cost 550 lei / ospătar / zi



Prețuri, servicii și facilități

Închiriere spațiu pentru 5 ore

în intervalul 12:00 - 22:00

500 euro

OPȚIUNE 1

Meniu Bufet All inclusive minim 40 persoane

77 euro / pers.

meniu bufet self service, inclusiv desert + open bar 5 ore

OPȚIUNE 2

**Meniu Premium Live Cooking
All Inclusive** minim 40 persoane

100 euro / pers.

meniu premium live cooking BBQ + open bar 5 ore

TIPS - Nu se percepe

Copiii până la 4 ani
beneficiază de **gratuitate**

Copiii între 4 și 14 ani și
staff extern (fotograf, Dj etc)
beneficiază de **50% discount**



Servicii extra

oferite de furnizori recomandați

- **Înghețată artizanală de la Gelacicleta (Butoiul cu înghețată)**
 - 2 sortimente la alegere pentru 4 ore pentru 50 de persoane 350 euro (7 euro per oaspete), tva inclus
 - 3 sortimente la alegere pentru 4 ore pentru 50 de persoane 400 euro, (8 euro per oaspete), tva inclus
 - 4 sortimente nelimitate la alegere pentru 50 de persoane 600 euro, (12 euro per oaspete), tva inclus
- **Candy Bar și tort de la partenerul nostru Dulce Fin**
 - Candy Bar începând de la 10 euro/pers + TVA
 - Tort începând de la 33 euro/kg + TVA
- **Perete gogoși**
 - 2,5 euro per buc, minim 50 buc., tva inclus
- **Cabina foto retro de la Flash Box**
- **Fotograf**
- **Decor flori**
pe mese și în locație
- **DJ**
- **Animator pentru copii**
- Tobogan gonflabil
- etc



Flexibilitate

Suntem flexibili să personalizăm totul în funcție de preferințele clientului.

Program

Ne desfășurăm activitatea cu respect pentru comunitatea locală. Din acest motiv, având în vedere amplasarea noastră într-o zonă rezidențială, toate evenimentele organizate la noi se încheie la ora 22:00.

Muzică

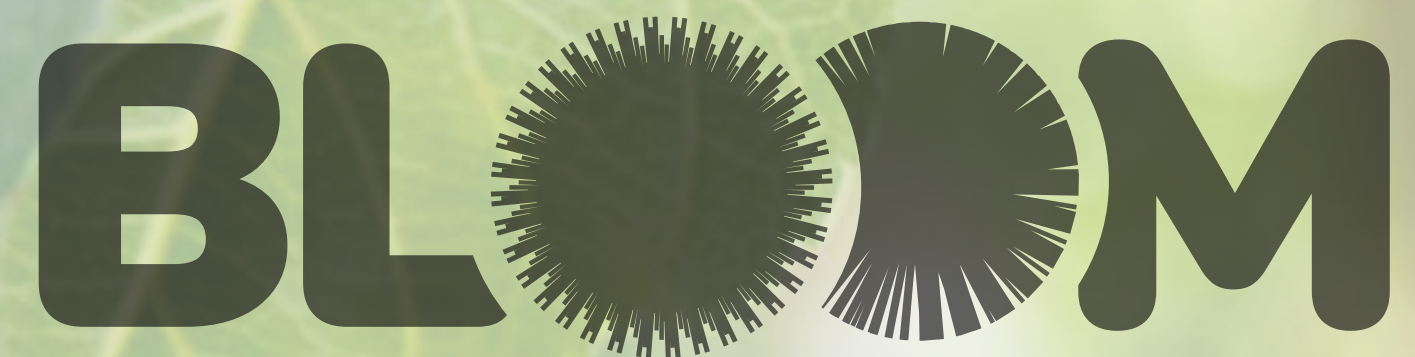
Deși ne aflăm în zonă rezidențială, permitem accesul cu DJ. Echipamentele audio se vor așeza în interior, în zona barului. Ne place muzica de aproape toate felurile, dar avem o interdicție... știți voi care! Dacă nu doriți DJ, vă putem pune noi la dispoziție sistemul nostru de interior și exterior pentru muzică ambientală, fără costuri suplimentare.

Aspecte financiare

Pentru rezervare este necesară achitarea integrală a taxei de închiriere a locației.

Cu 7 zile înainte de eveniment se va achita 50% din valoarea serviciilor comandate, iar restul rămas de 50% până la ora 12:00 a zilei precedente evenimentului. În situația în care apar costuri extra în timpul evenimentului, acestea vor fi achitate la finalul evenimentului.





Vlad Popa

tel: 0723 610 611

Bogdan Cârlan

tel: 0729 322 086

email: contact@livadacubucurie.ro

www.livadacubucurie.ro

