



E V E N T S B Y nuba

nuba E V E N T S

Nuba Events, parte a grupului Nuba, a luat naștere din dorința de a satisface cererile oaspeților noștri pentru organizarea de petreceri private într-o locație de mare notorietate. Cu o vastă experiență în HoReCa și entertainment, Nuba s-a transformat în cei 7 ani de la deschiderea primei locații din București într-o experiență unică. Nuba Events continuă în aceeași cheie a profesionalismului și dedicării: grija, atenția și pasiunea fiind principiile după care ne ghidăm în organizarea fiecărui eveniment.

La Nuba Events, ne place să ne focusăm pe excelența serviciilor, iar atenția pe care o acordăm tuturor detaliilor face ca evenimentele pe care le organizăm să fie memorabile. Experiența noastră în organizarea evenimentelor private și de business este adaptată nevoilor oaspeților noștri fapt care ne ajută să creăm evenimente unice pentru partenerii, angajații sau membrii familiei dumneavoastră. Indiferent de tipul de eveniment pe care îl plănuți, echipa noastră experimentată va colabora cu dumneavoastră pentru a planifica și oferi un eveniment personalizat, pe care oaspeții să și-l amintească cu plăcere și entuziasm.

Nuba Events găzduiește nunți, botezuri, petreceri aniversare sau petreceri corporate, lansări de produse, recepții sau gale, într-un cadru elegant, dar modern, unde detaliile fac diferența. Locațiile noastre unice și versatile pot acomoda evenimente dintre cele mai diverse, asigurând atât o dimensiune rafinată petrecerii dumneavoastră, cât și un twist excentric.

Nuba Events are în portofoliu 5 locații unice în București, Mamaia și Poiana Brașov: Nuba Summervibes, Nuba White, Nuba Beach Club, Nuba Chalet și Hiro Bay. Locațiile noastre oferă servicii complete care garantează evenimente memorabile pentru dumneavoastră.

NUBA SUMMERVIBES

NUBA #Summervibes – Șoseaua Nordului 7-9, Sector 1, București

www.nuba.ro/summer/

www.facebook.com/Nuba-Summervibes

www.instagram.com/nuba.ro

Situat în inima Parcului Herăstrău, Nuba Summervibes este locul perfect pentru un eveniment de succes care îmbină armonios spațiul indoor cu cel outdoor.

Cu o experiență de peste 9 ani în organizarea evenimentelor private în Nuba Summervibes, echipa noastră vă oferă un cadru perfect pentru o recepție de nuntă glamour memorabilă, ori o petrecere de companie de succes. Aici au avut loc unele dintre cele mai apreciate și importante evenimente din București, atât din zona culturală și lifestyle, precum și evenimentele majore ale companiilor de top. Nuba Summervibes are o capacitate de 290 de persoane în sistem sitted și 500 de persoane standing. Locația este deschisă pe tot parcursul anului, cu disponibilități în zilele de duminică pentru sezonul de vară, și all week pentru sezonul de iarnă.

Capacitate recomandată evenimente:

- Nuntă / Botez - 180 persoane sitting
- Aniversare - 290 sitting 800 standing
- Corporate - 290 sitting 800 standing



NUBA WHITE

NUBA #WHITE – Șoseaua Nordului 1, Sector 1, București

www.nuba.ro/winter/

www.facebook.com/search/top?q=nuba

www.instagram.com/nuba.ro

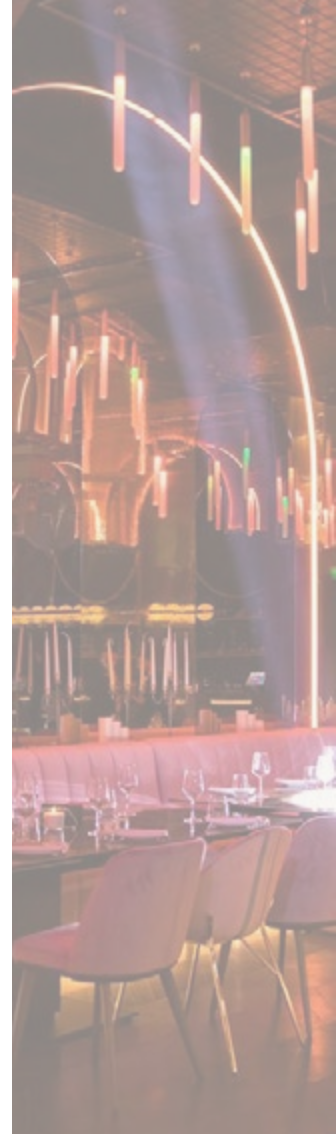
Dezvoltat sub forma unui spațiu modern și versatil ce poate fi adaptat nevoilor dumneavoastră specifice, și decorat într-o paleta caldă și vibrantă de culori, Nuba White oferă un cadru perfect pentru celebrarea evenimentelor speciale. Locația este situată pe marginea Lacului Hestru, dispune de o microgrădină și acomodează evenimente coporate ori private cu ușurință datorită designului modern cu accente strălucitoare.

Nuba White are o capacitate de 220 de persoane în sistem sitted și 400 de persoane standing.

Locația este deschisă pe tot parcursul anului, cu disponibilități all week pentru sezonul de vară, și disponibilități duminică – miercuri în sezonul de iarnă.

Capacitate recomandată evenimente:

- Nuntă / Botez - 180 persoane sitting
- Aniversare - 220 sitting 400 standing
- Corporate - 220 sitting 400 standing



NUBA BEACH CLUB

NUBA Beach Club – Aleea Lamia, Mamaia, Constanța

www.nuba.ro/beach-club/

www.facebook.com/Nuba-Beach-Club

www.instagram.com/nuba.beach.club/

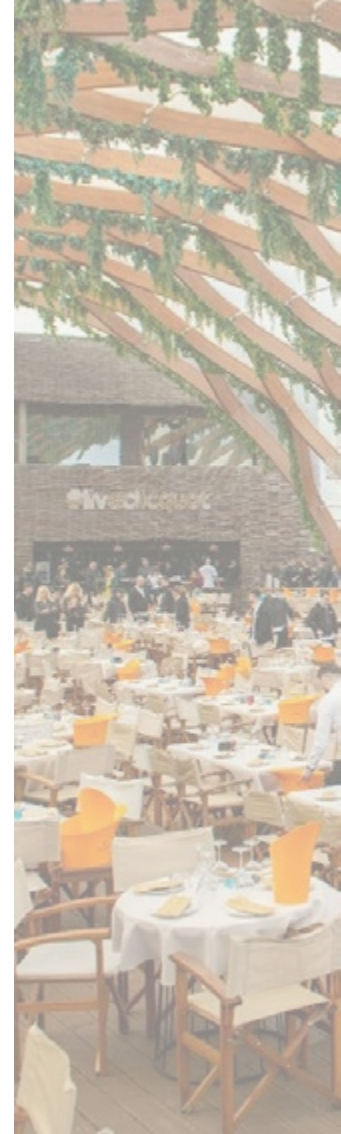
Situată în nordul stațiunii Mamaia de pe litoralul românesc, locația Nuba Beach Club acomodează, deopotrivă, evenimente corporate și evenimente particulare. Cu o capacitate de circa 500 de persoane în regim sitted și circa 1000 de oameni în regim standing, locația Nuba Beach club funcționează de la 1 mai în fiecare an, până la final de septembrie.

Locația Nuba Beach Club beneficiază și de un lounge restaurant lângă mare și o plajă cu o capacitate de 300 de locuri unde putem organiza petreceri, ceremonii civile sau religioase.

Evenimentele la malul mării sunt absolut magice, iar echipa noastră este pregătită să îndeplinească toate dorințele dumneavoastră în materie de decor și bucătărie.

Capacitate recomandată evenimente:

- Nuntă / Botez - 500 persoane sitting
- Aniversare - 500 sitting 1000 standing
- Corporate - 500 sitting 1000 standing



HIRO B.A.Y.

Hiro BAY – Șoseaua Nordului 7-9, Sector 1, București

www.hirobay.ro

www.facebook.com/Hiro-bay

www.instagram.com/h.i.r.o.b.a.y/

Locația Hiro Bay este situată pe malul Lacului Herastrău și este inspirată din conceptul creaturii Hiro. Născută în apele adânci ale oceanului, creatura HIRO a fost o sursă de noroc și speranță pentru marinarii naufragați pe mare. Cunoscută ca o creatură pașnică, extraordinara ei putere era resimțită mai ales când naufragații erau prinși în plasele de sirene. Singura creatură de care nimfele de apă se temeau era HIRO. HIRO apare doar de două ori pe an, la solstițiul de vară și de iarnă.

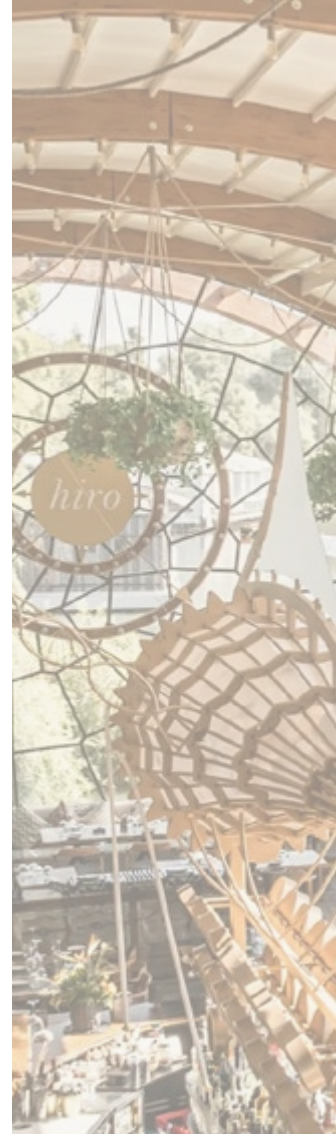
Conceptul HIRO a fost fondat în anul 2021, odată cu lansarea primei locații Hiro în Parcul Herăstrău, locație care s-a bucurat de nenumărate aprecieri.

Decorul luxuriant și îmbinarea armonioasă a elementelor de decor cu natura vă oferă o locație unică pentru evenimentele dumneavoastră.

HIRO oferă o parte delicioasă din bucătăria mediteraneană, băuturi și cocktail-uri delicioase, unice și un interior cosmopolit și inedit. HIRO este deschis 12 luni pe an și are o capacitate de 200 de persoane în regim *sitted* și 400 de persoane *standing*.

Capacitate recomandată evenimente:

- Nuntă / Botez - 150 persoane *sitting*
- Aniversare - 200 *sitting* 400 *standing*
- Corporate - 200 *sitting* 400 *standing*



NUBA CHALET

NUBA #CHALET – Poiana Braşov, Braşov

www.nuba.ro/chalet/

www.facebook.com/search/top?q=nuba

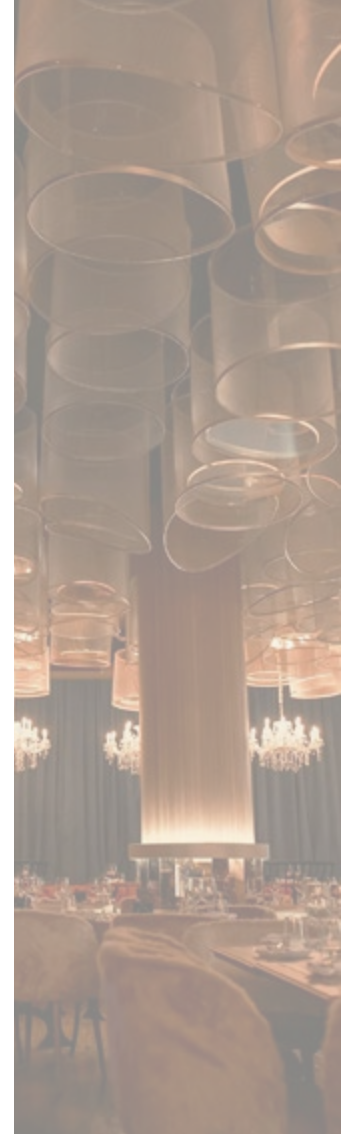
www.instagram.com/nuba.chalet

Cel mai nou proiect al grupului Nuba vă oferă posibilitatea de a organiza evenimente memorabile la poalele Masivului Postăvaru din Poiana Braşov. Nuba Chalet este o locație unică, cu un design original, care oferă o notă inedită evenimentelor dumneavoastră.

Locația oferă o experiență culinară de neuitat, într-un decor de poveste. Nuba Chalet este deschis 12 luni pe an și are o capacitate de 200 de persoane în regim sitted și 400 de persoane standing la interior și 150 de persoane sitted și 300 standing la exterior.

Capacitate recomandată evenimente:

- Nuntă / Botez - 120 persoane sitting
- Aniversare - 150 sitting 400 standing
- Corporate - 150 sitting 400 standing



SILVER BUFFET MENU (2h)

STARTER

Guacamole with Nachos and Pita

Guacamole cu nachos și pită

Mozzarella Rolls with Smoked Salmon,

Fennel and Arugula

Rulouri de mozzarella cu somon fume, fenicul și rucola

Zucchini and Feta Croquettes with Smoked Yogurt

Crochete de dovlecel și feta, servite cu iaurt afumat

Beef Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce

Spring rolls cu vită și sos dulce-acrișor

Peach & Cheese Crostini

Crostini cu piersici și brânză

Prosciutto and Cheddar Cheese Quesadilla

Quesadilla cu prosciutto și brânză cheddar

SALADS

Greek Salad

Salată grecească

Asian Duck Breast Salad with Hoisin Dressing

Salată de piept de rață cu dressing Hoisin

MAIN COURSE

Baked Chicken Thighs with

Lemon and Garlic Sauce

Pulpe de pui la cuptor cu sos de

lămâie și usturoi

Pork Noodles with

Mushrooms and Vegetables

Tăiței cu porc, ciuperci și legume

Dorada Skewers with Green Curry Sauce

Frigărui de doradă cu sos curry verde

SIDE DISHES

Butter Mashed Potatoes

Cartofi zdrobiți cu unt

Jasmine Rice with Pine Nuts and Parsley

Orez Jasmine cu muguri de pin și pătrunjel

DESSERTS

Mini Donuts with Strawberry Sauce

Mini gogoși cu sos de căpșuni

Mini Profiteroles with Vanilla Cream

Mini profiterol cu cremă de vanilie

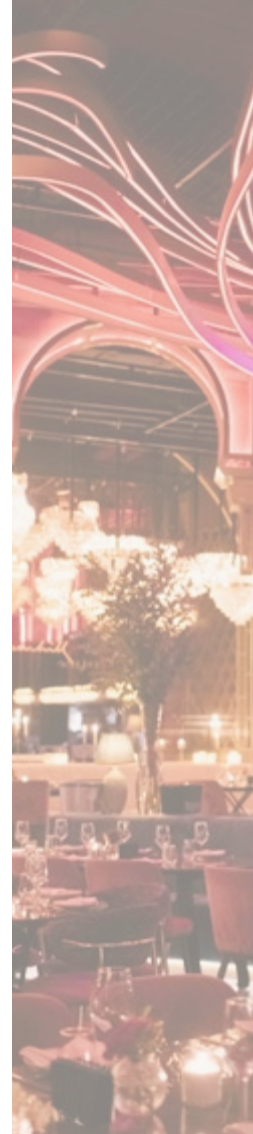
Chocolate Biscuit Cake

Tort de biscuiți

PRICE / PREȚ

38 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



GOLD BUFFET MENU (2h)

STARTER

Green Spring Rolls

Pachețele de primăvară cu legume verzi

Octopus Skewers with Aioli Sauce

Frigărui de caracatiță cu sos aioli

Ravioli with Ricotta & Spinach

Ravioli cu ricotta și spanac

Rock Shrimp Tempura

Creveți tempura rock

Ham & Cheese Quesadilla

Quesadilla cu șuncă și brânză

Beef Tostadas

Tostadas cu vită

Pistachio and Feta Cream with Sweet Tomatoes and Crispy Tortilla

Cremă de fistic și feta cu roșii dulci și tortilla crocantă

SALADS

Oriental Beef Salad

Salată de vită cu arome orientale

Baby Gem Salad with Creamy Lemon Sauce

Salată baby gem cu sos cremos de lămâie

MAIN COURSE

Unagi Beef Tenderloin

Mușchi de vită cu unagi glaze

Butterfish with Miso Sauce

Pește Butterfish cu sos miso

Chicken with Mushroom Sauce

Pui cu sos de ciuperci

SIDE DISHES

Roasted Potatoes

Cartofi copti

Jasmine Black Rice

Orez Jasmine negru

Glazed Carrots

Morcovi glazurați

DESSERTS

Chocolate Biscuit Cake

Salam de biscuiți cu cremă de ciocolată

Mini Profiteroles with Vanilla Cream

Mini profiterol cu cremă de vanilie

Donuts with Nutella Sauce

Gogoși cu sos de Nutella

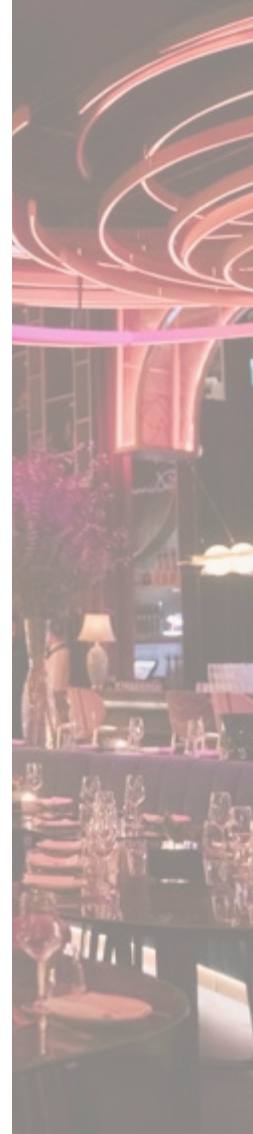
Pavlova

Pavlova

PRICE / PREȚ

48 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



PLATINUM BUFFET MENU (2h)

STARTER

Shrimps in Panko Crust with Spicy Avocado Sauce
Creveți în crustă panko cu sos picant de avocado

Cheese and Salami Cuts with Homemade Focaccia
Selecție de brânzeturi și mezeluri cu focaccia de casă

Lobster Croquette with Yuzu Yogurt and Green Oil
Crochetă de homar cu iaurt de yuzu și ulei verde

Turkey & Pesto Quesadilla
Quesadilla cu curcan și pesto

Beef Spring Rolls
Spring rolls cu vită

Chicken Bites with Sweet and Sour Sauce
Bucățele de pui cu sos dulce-acrișor

Ravioli with Quattro Formaggi Sauce
Ravioli cu sos din patru tipuri de brânză

Mushroom Arancini
Arancini cu ciuperci

SALADS

Turkey Caesar Salad
Salată Caesar cu curcan

Tabouleh with Pomegrette
Tabouleh cu roșie și vinegretă

Octopus & Potato Salad
Salată de caracatiță cu cartofi

Caprese Salad
Salată Caprese

Garden Salad
Roșii, ridichi, castraveți, ardei roșu, ceapă verde

MAIN COURSES

Beef Wok with Vegetables
Vită la wok cu legume

Porchetta with Aromatic Herbs
Porchetta cu ierburi aromatice

Lamb Chops with Korean Sauce
Cotlete de miel cu sos coreean

Sea Bass with Lemon Butter Sauce
Lup de mare cu sos de lămâie și unt

SIDE DISHES

Jasmine Rice
Orez Jasmine

Baby Potatoes with Rosemary
Cartofi baby cu rozmarin

Baked Vegetables
Legume coapte

DESSERTS

Raspberry Cheesecake
Tort de brânză cu zmeură

Mini Chocolate Éclairs
Mini eclere cu ciocolată

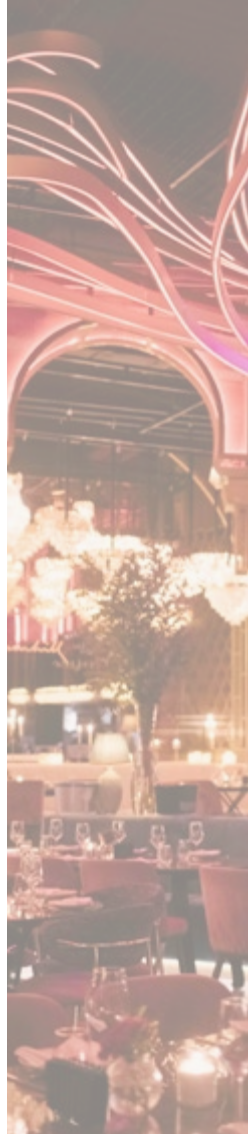
Choux with Vanilla Cream
Choux cu cremă de vanilie

Pavlova
Pavlova

PRICE / PREȚ

57 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



SILVER SET MENU

STARTER

Beef Crispy Roll

Vită cu legume în foietaj crocant

Smoked Salmon Ice Cream

*Somon fume, cremă de brânză cu lime și
icre de somon sălbatic*

Guacamole & Purple Chips

Chipsuri de cartof mov cu guacamole

Turkey Tostadas

*Piept de curcan cu legume, sos picant și
brânză cheddar*

Quail Egg with Truffle Aioli

Ou de prepeliță fiert, sos aioli cu trufe

New Style Caprese

*Mozzarella, cremă de busuioc, roșii uscate,
muguri de pin, perle de oțet balsamic*

Figs & Goat Cheese Crostini

Crostini cu smochine și brânză de capră

FISH

Butterfish Miso Glazed

*Butterfish marinat în miso, castravete picant
și risotto cu zucchini*

MAIN COURSE

Crispy Duck Leg Confit

*Pulpă de rață confit, piure de cartof dulce cu
trufe, chipsuri de topinambur*

EXTRAS AT CHOICE

Wedding or Baptism Cake – 8 €

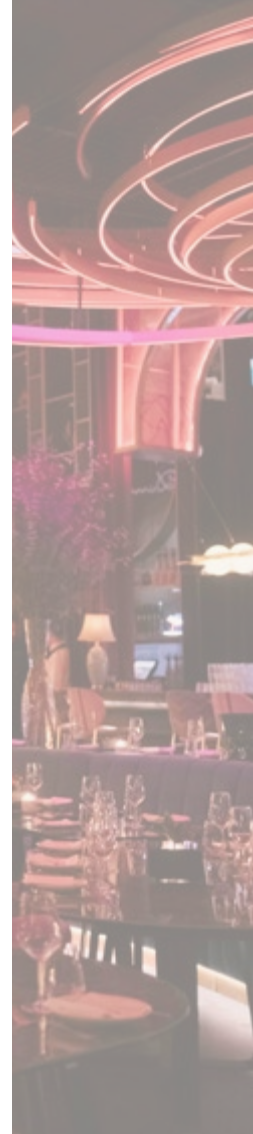
Cabbage Rolls (Sarmale) – 8 €

Cheese Bar – 12 €

PRICE / PREȚ

75 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



GOLD SET MENU

STARTER

Potato Croquette with Shrimp and Yuzu Aioli

Crochetă de cartof cu crevete și maioneză cu yuzu

Crispy Tart with Spicy Tuna Tartar

Tartă crocantă cu tartar de ton picant

Foie Gras Parfait with Dark Cherry Marmalade

Parfait de foie gras cu inserție de cireșe negre

Peach & Cheese Bruschetta

Bruschettă cu piersici și brânză

Blinis with Duck Breast and Teriyaki Sauce

Clătită cu piept de rață și sos teriyaki

Crispy Octopus with Sweet Potatoes

Caracatiță crocantă cu cartof dulce

Beef Tataki Skewers

Frigărui de vită tataki

Artichoke Texture with Black Bread and Tomatoes

Anghinare în două texturi, cu pâine neagră și roșii

FISH

Oven-Baked Halibut & Black Tiger Shrimp

Halibut la cuptor și crevete Black Tiger, servite cu sos de lămâie cu unt și sparanghel aburit

MAIN COURSE

Grilled Pork Tomahawk with Crushed Baby Potatoes and Creamy Mustard Sauce

Tomahawk de porc cu cartofi baby zdrobiți și sos de muștar cremos

EXTRAS AT CHOICE

Wedding or Baptism Cake – 8 €

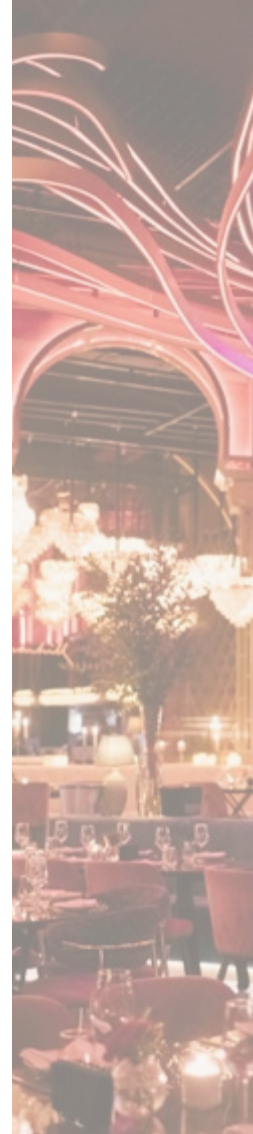
Cabbage Rolls (Sarmale) – 8 €

Cheese Bar – 12 €

PRICE / PREȚ

89 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



PLATINUM SET MENU

STARTER

Potato Terrine with Wild Salmon Eggs
*Terină de cartofi, cremă de brânză și
icre de somon sălbatic*

Beef Tataki with Truffle Ponzu Sauce
Vită tatakı cu sos ponzu de trufe

Lobster Avocado Salad
*Salată de homar cu avocado și
maioneză cu wasabi*

Tuna Tataki with Chilli and Garlic Sauce
Ton tatakı cu sos chili și usturoi

**Confit Foie Gras with Mango Chutney and
Fruit Bread**
*Foie gras cu dulceată de mango și
pâine cu fructe*

**Four Cheese Sphere with
Pistachio & Blueberries**
Sferă cu patru feluri de brânză, fistic și afine

Korean Baby Octopus Skewers
Frigărui cu caracatiță baby și sos coreean

FISH

**Turbot Fillet with Grilled Broccolini,
Cherry Tomatoes and Béarnaise Sauce**
*File de turbot cu broccolini la grătar,
roșii cherry și sos Béarnaise*

MAIN COURSE

Black Angus Tenderloin with Foie Gras
*Mușchi de vită cu foie gras, spumă de țelină,
sparanghel și sos porto*

EXTRAS AT CHOICE

Wedding or Baptism Cake – 8 €

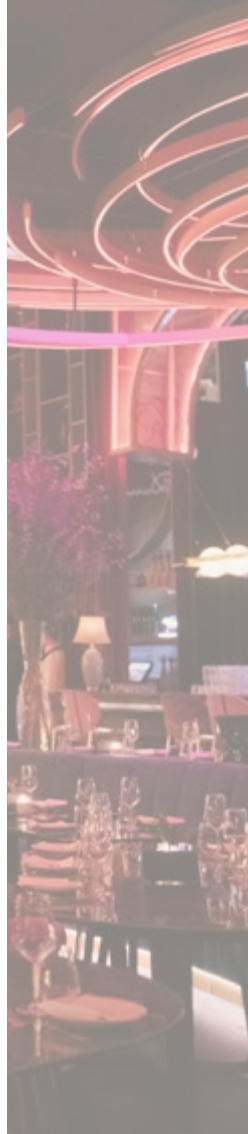
Cabbage Rolls (Sarmale) – 8 €

Cheese Bar – 12 €

PRICE / PREȚ

99 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



DIAMOND SET MENU

COLD STARTERS

Cherry Tomatoes Tart with Fresh Pesto and Burrata
*Tartă cu dulceață de roșii cherry,
pesto de busuioc și burrata*

Gamberi di Mazara Tartar with Lime Pearls
Tartar de creveți roșii cu perle din suc de lime

Beetroot Cannoli with Goat Cheese and Pistachio
*Cannoli din sfeclă roșie, cremă de
brânză de capră și fistic*

Scallops, Corn Purée and Crunchy Jamón
*Scoici Saint-Jacques, piure de porumb și
jamon crocant*

Potato Terrine & Black Caviar
Terină de cartofi și caviar

Lobster Salad
Homar cu mango, castravete și avocado

HOT STARTER

Foie Gras, Bitter Cherries Jam and Baked Brioche
*Ficat de găscă cu dulceață de vișine negre și
brioșă coaptă*

FISH

**Wild Sea Bass, Celery Foam, Asparagus with Butter
Lemon Sauce and Capers**
*Lup de mare, spumă de țelină, sparanghel și
sos de lămâie cu unt și capere*

MEAT

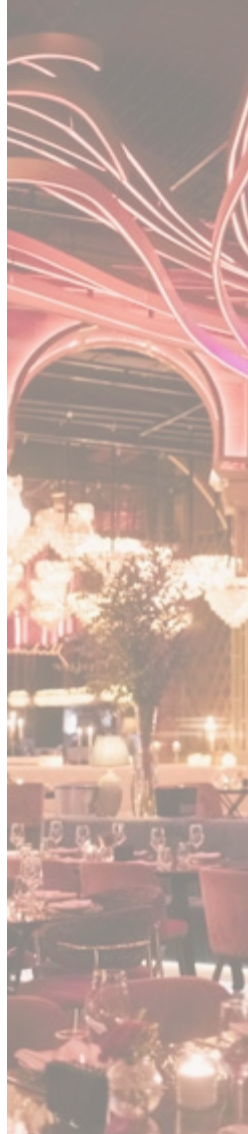
**Wagyu Grilled Rib-Eye, King Oyster
Mushroom and Port Wine Sauce**
*Antricot de vită Wagyu, ciuperci
King Oyster și sos Porto*

EXTRAS AT CHOICE

Wedding or Baptism Cake – 8 €
Cabbage Rolls (Sarmale) – 8 €
Cheese Bar – 12 €

PRICE / PREȚ

145 €/person + 11% V.A.T.
Service charge not included: 12%



FINGER FOOD (2H) – SILVER

SAVORY

Roast Beef Canapé with Wasabi Dressing

Canapé cu vită și dressing de wasabi

**Mozzarella Rolls with Smoked Salmon,
Fennel and Arugula**

*Rulouri cu mozzarella, somon afumat, fenicul și
rucola*

Vegetable Spring Rolls

Spring rolls cu legume

Smoked Duck Canapé

Canapé cu rață afumată

Chicken with Satay Sauce

Pui cu sos satay

Ham & Cheese Quesadilla

Quesadilla cu șuncă și brânză

Italian Antipasto on Skewer

Antipasto italian pe frigăruie

DESSERT

Mini Choux with Vanilla Cream

Mini choux cu cremă de vanilie

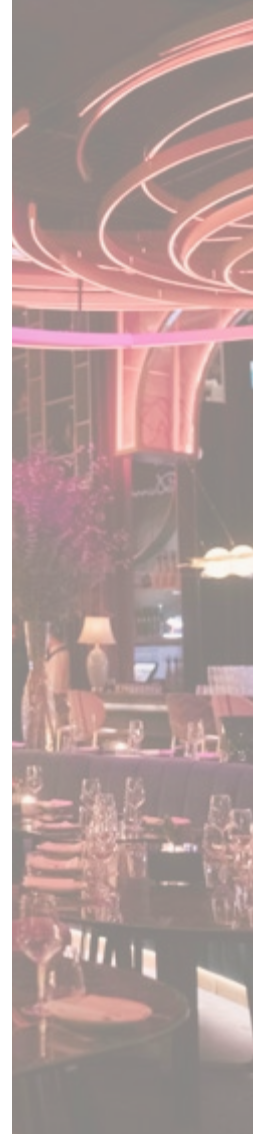
Chocolate Lollipops

Lollipop-uri din ciocolată

PRICE / PREȚ

24 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%



FINGER FOOD (2H) – GOLD

SAVORY

Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayo

Creveți tempura cu maioneză picantă

Beef Rolls with Sweet and Sour Sauce

Rulouri de vită cu sos dulce-acrișor

Truffle & Mushroom Arancini

Arancini cu trufe și ciuperci

Peach & Cheese Bruschetta

Bruschettă cu piersici și brânză

Amusette with Asian Duck and Plum Sauce

Amusette cu rață asiatică și sos de prune

Spicy Salmon Tartare

Tartar de somon picant

Figs & Goat Cheese Crostini

Crostini cu smochine și brânză de capră

Vitello Tonnato Crispy Tart

Tartă crocantă cu vițel cu sos de ton

DESSERT

Chocolate Macarons

Macarons cu ciocolată

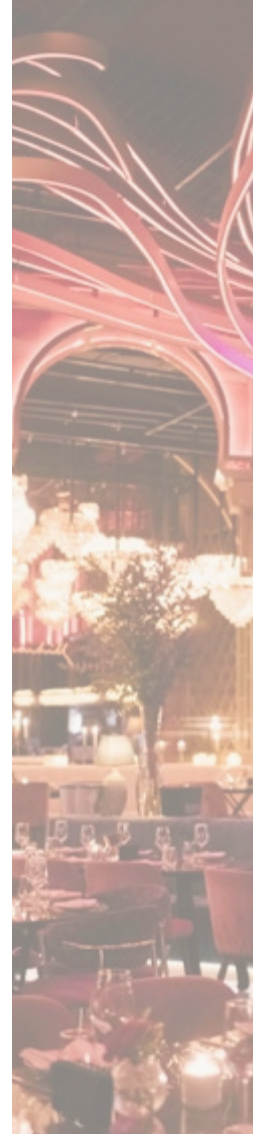
Mini Vanilla Éclairs

Mini eclere cu vanilie

PRICE / PREȚ

28 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%





XMAS BUFFET MENU (2H)

Starters

Quinoa Salad

Quinoa with Enoki fresh mushrooms,
cherry tomatoes, cucumber, asparagus
Quinoa cu ciuperci Enoki, roșii cherry,
castraveți, sparanghel și linte neagră

Guacamole With Nachos And Pita

Avocado, tomatoes, coriander, red onion, salt,
pepper, olive oil, chicken, honey
Avocado, roșii, coriandru, ceapă roșie, sare, piper,
ulei de măsline, pui, miere

Shrimps in panko crust with avocado spicy sauce
Crevețe în crustă panko cu sos picant de avocado

Vegetables spring rolls
Spring Rolls cu legume

Hummus and red pepper sauce
Hummus cu sos de ardei roșu

Romanian "Zimbria" charcuterie selection made
only from Mangalica
Selecție mezeluri românești "Zimbria"
doar de mangaliță

Buffalo cheese and sheep cheese in bark
Caș de bivolită și brânză de burduf

Mangalica pork ear aspic
Răcitură din urechi de porc de mangaliță

Bruschettas with Mangalica bacon
Bruschete cu slănină de mangaliță

Smoked duck breast with celery puree
Piept de rață afumat cu piure de țelină

Homemade bread
Pâine de casă

Hot Dishes

Roasted turkey with gravy sauce (sliced)
Curcan la cuptor cu sos gravy (porționat)

Rural smoked sausages grilled
Cârnăciori afumați țărănești la grătar

Sea bass brine
Saramură de lup de mare

Pork chops with pepper sauce
Cotlet de porc cu sos de piper

Side Dish

Oven-baked potatoes with rosemary
Cartofi la cuptor cu rozmarin

Stewed cabbage with tomato sauce
Varză călită cu sos de roșii

Assorted pickles in brine
Murături asortate în saramură

Dessert

Sweetbread
Cozonac

Traditional Romanian pastry
Poale'n brâu

Biscuit cake
Tort de biscuit

Pavlova bowl
Pavlova bow

PRICE / PREȚ

50 €/person + 11% V.A.T.

Service charge not
included: 12%





OPEN BAR 6H SILVER

Whiskey

Jameson

Vodka

Absolut

Vermouth

Campari

Martini

Long Drinks & Cocktails

Negroni

Whiskey sour

Cuba Libre

Gin Tonic

Whiskey & Coke

Vodka & Juice

Campari Orange

Aperol & Juice

Shots

Flavored Kamikaze

Drink & Drive

Flavored Lemonades

Rum

Havana 3 y.o.

Gin

Beefeter

Beer

Stella Artois

Wine

Davino – Vast - Red, White & Rose

Soft Drinks

Dorna - Still & Mineral Water

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Natural Juices from Santal

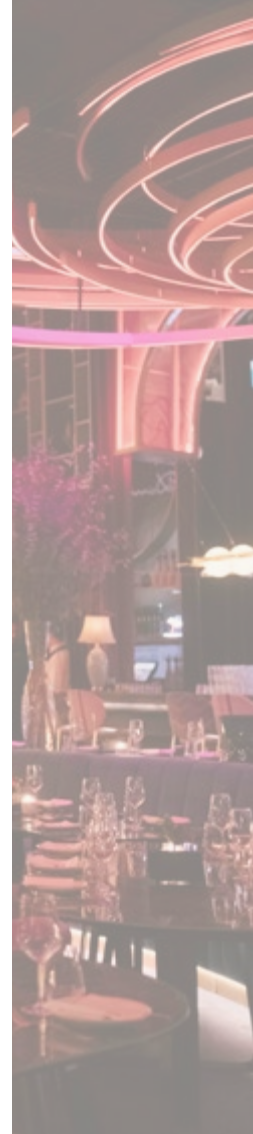
Coffee & Tea

PRICE / PREȚ

38 €/person + 21%, 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%

** Open bar available for 6 h*



OPEN BAR 6H GOLD

Whiskey

Jameson

Vodka

Absolut

Vermouth

Campari

Martini

Aperol

Cocktails & Long Drinks

Aperol Spritz

Hugo

Classic Martini

Cuba Libre

Gin Tonic

Whiskey & Coke

Vodka & Juice

Campari Orange

Negroni

Whiskey Sour

Shots

Flavored Kamikaze

Drink & Drive

Flavored Lemonades

Prosecco

Terra Serena DOC Treviso

Rum

Havana 3 y.o.

Gin

Beefeater

Beer

Stella Artois

Wine

Davino – Vast - Red, White & Rose

Soft Drinks

Dorna - Still & Mineral Water

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Natural Juices from Santal

Coffee & Tea

Energy Drinks

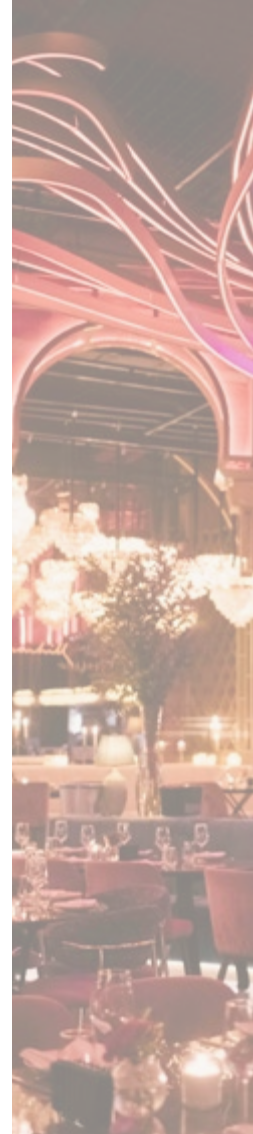
Red Bull & Red Bull Sugar Free

PRICE / PRET

52 €/person + 21%, 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%

** Open bar available for 6 h*



OPEN BAR 6H PLATINUM

Whiskey

*Jameson &
Johnnie Walker
Black Label*

Vodka

Absolut & Belvedere

Vermouth

*Campari
Martini
Aperol
Baileys*

Cocktails & Long Drinks

*Aperol Spritz
Hugo
Negroni
Mojito*

Whiskey sour

Cuba Libre

Gin Tonic

Whiskey & Coke

Vodka & Juice

Campari Orange

Drink & Drive

Flavored Lemonades

Prosecco

Terra Serena DOC Treviso

Rum

Havana 3 y.o.

Gin

Beefeter

Shots

Flavored Kamikaze

Tequila

Volcan de mi Tierra Blanco

Beer

Stella Artois

Wine

Davino – Vast - Red, White & Rose

Soft Drinks

Dorna - Still & Mineral Water

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes

Natural Juices from Santal

Coffee & Tea

Energy Drinks

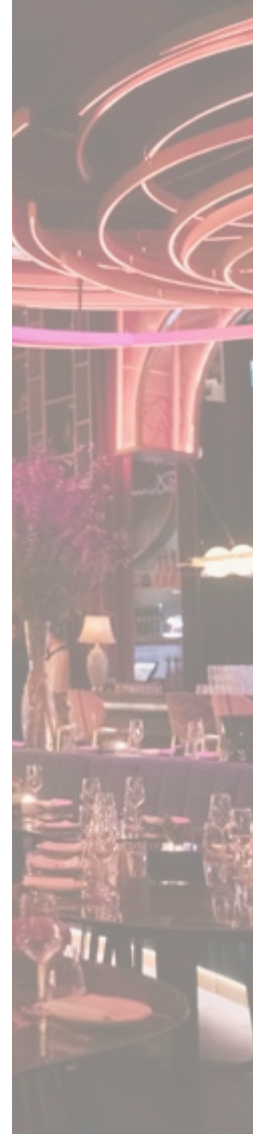
Red Bull & Red Bull Sugar Free

PRICE / PRET

65 €/person + 21%, 11% V.A.T.

Service charge not included: 12%

** Open bar available for 6 h*



ECHIPAMENTE TEHNICE

Opțional, pentru a adăuga un plus de dinamism evenimentului dumneavoastră, vă prezentăm oferta noastră pentru echipamente tehnice:

NUBA SUMMER:

Lumini party 500 € + V.A.T.

DJ 700 € + V.A.T.

Sunet 1800 € + V.A.T.

Ecran 500 € + V.A.T.

NUBA WHITE:

Sunet 1100 € + V.A.T.

Lumini 680 € + V.A.T.

Ecran 1000 € + V.A.T.

DJ 700 € + V.A.T.

NUBA CHALET:

Sunet 800 € + V.A.T.

DJ 700 € + V.A.T.

HIRO BAY:

Lumini party 500 € + V.A.T.

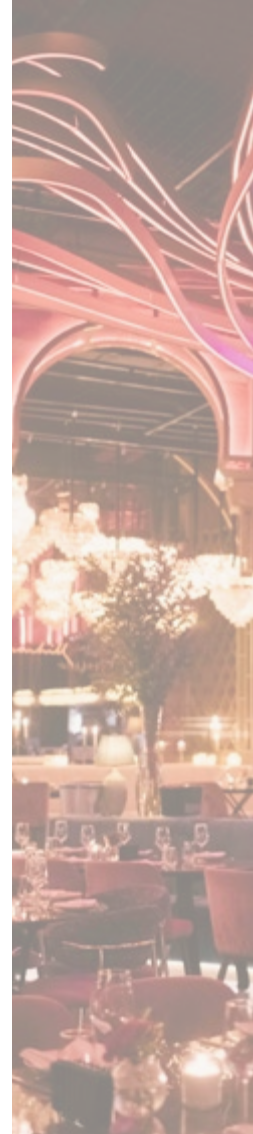
DJ 700 € + V.A.T.

Sunet 500 € + V.A.T.

Ecran led pentru prezentare 4/3 – 1.200 € + V.A.T.

Ecran led pentru prezentare 6/3 – 1.800 € + V.A.T.

Sunetist + technician video 500 € + V.A.T.





PROGRAMEAZĂ O ÎNTÂLNIRE
CU ECHIPA NOASTRĂ!

Laura Niculae
Events Director
0743 557 733

Carmen Rențea
Events Manager
0743 150 034

events@nuba.ro