

*Tradiție și rafinament în inima naturii  
pentru evenimente de vis.*

CASA TIMIS  
  
WELLNESS & SPA RESORT  
★★★★★

# SIGNATURE TASTES



## DEALU MARE 425 lei/persoană

### STARTER

Pate de curcan cu glazură de Fetească Neagră  
Cașprese  
(roșii cherry, caș, pesto de leuștean în cosulet de wonton)  
Piept de porc cu hrean  
Salată de păstrăv afumat cu icre de somon  
Trufă de brânză de capră cu merișoare  
Terină de ciuperci de pădure cu trufe  
Pâine artizanală

### PEȘTE

File de Biban de mare cu piure de țelină,  
legume la cuptor și sos de lămâie

### FEL INTERMEDIAR (la alegere)

Sarmale cu carne de vită în frunze de Fetească Neagră,  
cu sos de ardei copt cu smântână și mamaliguta  
Sau  
Pulpă de rață gătită domol  
și varză caldă în vin roșu „Casa Timiș”

### FEL PRINCIPAL

Ceafă de mangană slow cooked, cu piure de cartofi și  
sos de ciuperci de pădure

## TOSCANA 550 lei/persoană

### STARTER

Pate de curcan cu mango și salsa de mango  
Cremă de vinete cu creveți  
Tartar de ton cu icre de somon  
Bresaola cu mozzarella și hrean  
Pâine artizanală

### PEȘTE

File de Dorada cu sos Toscan și roșii cherry,  
baby spanac și cartofi cu unt și oregano

### FEL INTERMEDIAR

Risotto cu ciuperci și trufe

### FEL PRINCIPAL

Nodino de vitel de lapte cu piure de cartofi, pesto  
de busuioc și salsa de roșii confiate

## BORDEAUX 590 lei/persoană

### STARTER

Pate de rață cu glazură de merișoare  
Brânză de capră și dulceață de ceapă  
Mini Salată Caesar cu pui  
Terrină de carne de vită cu fructe confiate și bacon  
Rafaello de brânză cu fulgi de migdale  
Rillettes de somon cu ou de prepelita și chives  
Pâine artizanală

### PEȘTE

Somon cu sparanghel și sos de unt cu lămâie și  
chives

### FEL INTERMEDIAR

Confit de rață și sos de portocale și cremă de  
cartofi dulci

### FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită cu sos de vin roșu, piure de mazăre  
și confit de roșii

# SIGNATURE TASTES

## CUNUNIA GUSTURILOR 350 lei/persoană

Un festin cu rădăcini românești, creat pentru a celebra iubirea și tradiția, într-o zi de neuitat.

### STARTER

Pate din ficat de pui cu glazură de vin roșu

Piept de porc cu hrean

Trufă cu brânză de capră și merișoare

Salată de legume cu păstrăv afumat

Tartină cu cremă de telemea și dulceață de nuci verzi

Pâine artizanală

### PEȘTE

File de doradă cu piure de țelină,  
legume la cuptor și sos fin de lămâie și usturoi

### FEL INTERMEDIAR

Sarmale tradiționale cu carne de porc în varză murată,  
smântână și mămliguță

### FEL PRINCIPAL

Ceafă de porc gătită la foc molcom, cu piure de cartofi și  
sos de ciuperci de pădure





# EXCLUSIVE DELIGHTS

## TORT & CANDY BAR

### TORTURI EVENIMENTE MARI (3 - 10 KG)

**Tort Ciocolată neagră** - blat de ciocolată

( 2 variante - amarena sau zmeură)

**Tort Ciocolată albă** - blat umed

( 3 variante - căpsuni, zmeură sau mango si fructul pasiunii)

**Tort Duo de Ciocolată** - cu insertie de fructe

( 2 variante - amarena sau zmeură)

**Tort de Mascarpone si vanilie**

( 2 variante de fructe - afine sau zmeură)

**Tort Amandina**

**Tort Diplomat**

**Tort Krantz**

**Tort Chocolate vanilla, nuci pecan cu cappuccino**

**Preț/kg: 250 lei**

Decor personalizat și preț în funcție de design.

**Cantitate minima/persoana: 150 g**

(cantitatea comunicată este aproximativă; se va lua în calcul la gramaj și decorul folosit)

Dacă optați pentru aducerea propriului tort, acesta trebuie să fie însoțit de o declarație de conformitate de la producător (laborator), iar pentru servire se aplică o taxă de 30 lei/persoană.



\* În lunile de vară, din cauza temperaturilor ridicate, candy bar-urile și cheese bar-ul nu sunt recomandate pentru evenimentele in aer liber.

# EXCLUSIVE DELIGHTS

## TORT & CANDY BAR

TORTURI EVENIMENTE MARI CU MACHETA  
sau  
TORT MIC DE PREZENTARE & MONOPORTII

Tort Oblivion cu crème Anglaise și înghețată de mango  
Tort Pavlova cu fructe de sezon  
Tort Ciocolată albă cu fructe (zmeură sau căpsuni)  
Tort Ciocolată neagră cu fructe (zmeură sau amarena)

### TORTURI EVENIMENTE MICI (1 - 3 KG)

Tort Ciocolată albă cu fructe (zmeură sau căpsuni)  
Tort Ciocolată neagră cu fructe (zmeură sau amarena)

### TORTURI SPECIALE

*(comanda cu minim 14 zile în avans)*

Tort fără zahăr (ciocolată albă și fructe de sezon)  
Tort de post/vegan - ciocolată fără zahăr

Preț tort & monoportii/kg: 250 lei

Pret macheta: de la 300 lei

Decor personalizat și preț în funcție de design.

Cantitate minimă/persoană: 150 g

(cantitatea comunicată este aproximativă; se va lua în calcul la gramaj și decorul folosit)

Dacă optați pentru aducerea propriului tort, acesta trebuie să fie însoțit de o declarație de conformitate de la producător (laborator), iar pentru servire se aplică o taxă de 30 lei/persoană.



\* În lunile de vară, din cauza temperaturilor ridicate, candy bar-urile și cheese bar-ul nu sunt recomandate pentru evenimentele în aer liber.

# EXCLUSIVE DELIGHTS

## CANDY BAR & More

### EXTRA LUXURY TEMPTATIONS (pret/persoana)

Candy-Bar\* 5 tipuri de mini-prăjituri - 60 lei

Candy-Bar\* 8 tipuri de mini-prăjituri - 90 lei

#### Selectia noastră:

Macarons

Tartă cu cremă de vanilie și fructe de sezon

Tartă cu ciocolată

Choux à la crème (vanilie sau ciocolată)

Snickers

Mini Pavlova cu fructe

New York cheese cake

Cake Pops

Verină de ciocolată

Verină Tiramisu

Raffaello

Opera

Amandină

Diplomat

Krantz

Albă ca Zapada

Cheese Bar\* (include fructe, grisine, dulceață) - 65 lei

Lemonade Bar 5 tipuri - 40 lei

Ice Cream Bar 5 tipuri - 40 lei

FruitBar (fructe de sezon) - 50 lei

Cigar Bar & Cognac, Vinars, Armagnac - 100 lei

\*minim 50 portii



\* În lunile de vară, din cauza temperaturilor ridicate, candy bar-urile și cheese bar-ul nu sunt recomandate pentru evenimentele în aer liber.



# OPEN BAR

## CLASSIC SIP 250 RON/persoană

### WELCOME DRINK - PROSECCO

WHISKY, VODKA, APERITIV,  
Jameson, Jack Daniel's  
Absolut, Ostoya Vodka, Campari,  
Martini Alb/Rosu, Carolans

### COCKTAILS

Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo

### BERE

Nenea Iancu 0,5l

### VIN "CASA TIMIS" (ALB, ROSU, ROSE)

Cuvee Blanc  
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra  
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra

### NON ALCOOLICE

Acest pachet poate fi achizitionat si separat  
95 lei/persoana

Apa minerala plata/carbogazoasa 0.75l  
Sucuri Gama Coca Cola 0.25l  
Sucuri Gama Santal 1l  
Espresso, Cappuccino, Ceai

## PURE ESSENCE 300 lei/persoană

### WELCOME DRINK - PROSECCO ROSE

WHISKY, VODKA, ROM, APERITIV  
Chivas Regal 12 YO, JW Black label  
Belvedere, Ostoya Vodka,  
Campari, Martini Alb/Rosu, Carolans,  
Havana Club Especial, Havana Club Spiced,  
Jagermeister, Amaro Montenegro,  
Limoncello Isolabella

### COCKTAILS

Aperol Spritz, Gin Tonic, Campari Orange,  
Cuba Libre, Hugo, Mojito, Negroni

### BERE

Nenea Iancu 0,5l, Corona 0,35l

### VIN "CASA TIMIS" (ALB, ROSU, ROSE)

Cuvee Blanc  
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra  
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra

### NON ALCOOLICE

Acest pachet poate fi achizitionat si separat  
135 lei/persoana

Apa mierala plata/carbogazoasa 0.75l  
Sucuri Gama Coca Cola 0.25l  
Sucuri Gama Santal 1l  
Limonada clasica, Fresh portocale  
Espresso, Cappuccino, Ceai

## LUXURY BLEND 350 RON/persoană

### WELCOME DRINK PROSECCO ROSE/SPUMANT

WHISKY, VODKA, APERITIV  
Chivas Regal 15YO, Glenlivet 12YO, Jameson Irish  
Whiskey Black Barrel  
Belvedere, Ostoya Vodka, Absolut Elyx,  
Campari, Martini Alb/Rosu, Carolans  
Jagermeister, Amaro Montenegro, Samaro,  
Limoncello Isolabella

### BERE

Leffe blonde, Leffe brune, Corona 0,35l

### COCKTAILS

Aperol Spritz, Gin Tonic, Campari Orange, Cuba  
Libre, Hugo, Negroni, Mojito, Margarita

### COCKTAILS NON ALCOOLICE

Lavander Tonic, Gin Tonic 0%, Aperol Spritz 0%  
Shots - Sweet dream, Passion, Kamikaze, B52, Tequila

### VIN "CASA TIMIS" (ALB, ROSU, ROSE)

Cuvee Blanc  
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra  
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra

### NON ALCOOLICE

Acest pachet poate fi achizitionat si separat  
145 lei/persoana  
Apa minerala plata/carbogazoasa 0.75l  
Sucuri Gama Coca Cola 0.25l, Sucuri Gama Santal 1l  
Limonada Clasica,  
Fresh portocale, Fresh grapefruit, Fresh mixt  
Espresso, Cappuccino, Ceai, Café latte, Ciocolata calda





# TERASA DINTRE VII

## DELICII ROMÂNESTI 295 lei/persoană

### STARTER

Platouri cu delicatese românești  
Cârnați crud uscați,  
Chiftele de porc,  
Mușchiuleț crud uscat,  
Jumări de porc,  
Brânză de Horezu,  
Trufă de brânză de capră cu merișoare,  
Roșii, castraveți, ceapă verde  
Fasole bătută cu ceapă călită  
Pâine de casă

### Salate

Salată de vinete  
Salată de păstrăv afumat  
Salată de roșii cu telemea și pesto de leuștean  
Pâine de casă

### FEL PRINCIPAL BBQ - LIVE COOKING BBQ

Ceafă de mangaliță,  
Frigărui de pui,  
Pastramă de berbecuț  
Cartofi cu unt și rozmarin  
Salată de ardei copti  
Salată de vară  
(roșii de grădină, ceapă verde, ridichi, ardei gras,  
castraveți)

### DESERT

Mix de mini deserturi



## AROME MEDITERANEENE 395 lei/persoană

### STARTER

Platouri antipasti  
Prosciutto, salami,  
Cârnăciori crud uscat,  
Anginare, roșii sechi, măsline  
Hummus cu salsa de roșii cherry  
Platou cu brânzeturi  
Pâine de casă

### Salate

Caprese cu bufala, roșii și pesto de busuioc  
Salată Caesar cu pui

### FEL PRINCIPAL BBQ - LIVE COOKING BBQ

Cotlet de berbecuț  
Antricot de vită  
Creveți Black Tiger  
Sparanghel la grătar  
Salată mediteraneană cu cartofi  
Salată de rucola cu roșii cherry și parmezan

### DESERT

Mix de mini deserturi și fructe de sezon



# EVENT VENUES

Setup-uri adaptabile pentru cina eleganta, recepții sau evenimente corporate.



## RESTAURANT CONAC

Capacitate in functie de setup si activitati  
Minim: 30 Maxim: 60



## RESTAURANT VERANDA DINTRE VII

Capacitate in functie de setup si activitati  
Minim: 70 Maxim: 90



## RESTAURANT ROTONDA

Capacitate in functie de setup si activitati  
Minim: 70 Maxim: 100



## TERASA DINTRE VII

Capacitate in functie de setup si activitati  
Minim: 30 Maxim: 60



## SALON DE EVENIMENTE

Capacitate in functie de setup si activitati  
Minim: 100 Maxim: 220



## 1925 ENGLISH BAR

Capacitate in functie de setup si activitati  
Minim: 10 Maxim: 30

Înconjurat de peisaje spectaculoase și podgorii care îți taie respirația, Resort Casa Timiș oferă experiențe unice și servicii personalizate, transformând orice ocazie într-o amintire de neuitat.



# TAILOR-MADE

## EXCLUSIVE TOUCH

La Casa Timiș - Wellness and Spa Resort, ne asigurăm că fiecare eveniment devine o experiență unică și personalizată, oferind o gamă variată de servicii conexe contracost, disponibile la cerere:

- **Coordonare dedicată:** Event Manager prezent pe toată durata evenimentului, asigurând buna desfășurare a fiecărui moment.
- **Concepte personalizate:** design tematic al meniurilor și decoruri alese special pentru evenimentul tău.
- **Asistență tehnică și IT:** suport profesionist pentru conferințe, ceremonii sau momente speciale.
- **Muzică live și DJ:** opțiuni adaptate atmosferei dorite, de la eleganță la distracție energică.
- **Servicii foto-video:** profesioniști care capturează perfect emoția și momentele importante.
- **Artificii și momente spectaculoase:** un final strălucitor pentru un eveniment memorabil.

Adaugă o notă distinctă și creează clipe care inspiră:

- **Animatori și momente live,** pentru o atmosferă vibrantă și dinamică.
- **Locuri de joacă pentru cei mici,** astfel încât toți invitații să se bucure de experiență.
- **Fântâni de ciocolată, baloane cu heliu și LED,** pentru un farmec aparte.
- **Transferuri speciale:** limuzine, mașini de epocă sau opțiuni personalizate pentru un plus de stil.
- **Servicii de beauty:** makeup și hairstyling profesionale pentru un look desăvârșit.

Fiecare detaliu este atent gândit pentru a-ți transforma evenimentul într-o amintire de neuitat. La Casa Timiș, depășim așteptările pentru a crea momente cu adevărat magice.



Indiferent de tipul evenimentului, echipa noastră se angajează să creeze momente de neuitat, depășind așteptările fiecărui oaspete.



# ACCOMMODATION

## SPATII DE CAZARE

Casa Timiș - Wellness & Spa Resort poate găzdui până la 80 de oaspeți în 38 de spații de cazare, împărțite între bungalourile pictate manual și camerele elegante din Conac.

### Bungalouri:

28 de Junior Suite Deluxe și 2 apartamente Deluxe.

### Junior Suite Deluxe & Apartamente Deluxe:

24 bungalouri cu paturi king-size și 4 cu paturi twin, toate având canapea extensibilă. Apartamente cu living spațios, cu 2 canapele extensibile, dormitor cu pat king-size și 2 băi.

### Conac:

Conacul, un exemplu elocvent al stilului neo-românesc, oferă cazare în 8 camere (3 apartamente, 2 camere matrimoniale și 3 camere twin.)

## EXCLUSIVITATE

Întregul resort, cuprinzând bungalourile pictate manual, elegantul Conac și grădinile încântătoare, poate fi pus la dispoziția ta în regim de exclusivitate pentru desfășurarea evenimentului. Alternativ, evenimentul poate avea loc într-un cadru rafinat, alături și de alți oaspeți ai resortului.



*Frumusețea naturii, decorul ideal pentru  
momente speciale.*

CASA  TIMIS

WELLNESS & SPA RESORT

