



Tradition and refined elegance in the heart of nature, crafted for unforgettable celebrations.

CASA  TIMIS
WELLNESS & SPA RESORT
★★★★★

SIGNATURE TASTES



DEALU MARE RON 425 / person

STARTER

Turkey pâté with Fetească Neagră wine glaze
Caprese (cherry tomatoes, fresh cheese,
lovage pesto in a wonton basket)
Pork breast with horseradish
Smoked trout salad with salmon roe
Goat cheese truffle with cranberries
Wild mushroom terrine with truffles
Artisan bread

FISH

Seabass fillet with celeriac purée, roasted vegetables and
lemon sauce

INTERMEDIATE COURSE (choice of)

Traditional beef cabbage rolls wrapped in Fetească Neagră
vine leaves, served with roasted pepper sauce, sour cream
and polenta

OR

Slow-cooked duck leg with red cabbage braised in Casa
Timiș red wine

MAIN COURSE

Slow-cooked Mangalitsa pork with potato purée and wild
mushroom sauce

TOSCANA RON 550 / person

STARTER

Turkey pâté with mango and mango salsa
Aubergine cream with prawns
Tuna tartare with salmon roe
Bresaola with mozzarella and horseradish
Artisan bread

fish

Sea bream fillet with Tuscan sauce, cherry
tomatoes, baby spinach and buttered oregano
potatoes

INTERMEDIATE COURSE

Wild mushroom and truffle risotto

MAIN COURSE

Milk-fed veal nodino with potato purée, basil
pesto and semi-dried tomato salsa

BORDEAUX RON 590 / person

STARTER

Duck pâté with cranberry glaze
Goat cheese with onion marmalade
Mini Chicken Caesar Salad
Beef terrine with candied fruit and bacon
Goat cheese raffaello with almond flakes
Salmon rillettes with quail egg and chives
Artisan bread

FISH

Salmon with asparagus and lemon butter
chive sauce

INTERMEDIATE COURSE

Duck confit with orange sauce and sweet potato
purée

MAIN COURSE

Beef tenderloin with red wine sauce, pea purée and
tomato confit

Menus can be tailored to your preferences and are available at the following venues: Veranda dintre Vii Restaurant, Conac Restaurant, Rotonda Restaurant and the Event Hall.

SIGNATURE TASTES

WEDDING FLAVOURS RON 350 / person

A feast inspired by Romanian traditions, created to celebrate love and heritage on an unforgettable day.

STARTER

Chicken liver pâté with red wine glaze

Pork breast with horseradish

Goat cheese truffle with cranberries

Vegetable salad with smoked trout

Toasted bread with Telemea cheese cream and green walnut preserve & Artisan bread

FISH

Sea bream fillet with celeriac purée, roasted vegetables and a delicate lemon and garlic sauce

INTERMEDIATE COURSE

Traditional Romanian cabbage rolls with pork, served with sour cream and polenta

MAIN COURSE

Slow-cooked pork neck with potato purée and wild mushroom sauce





EXCLUSIVE DELIGHTS

CAKES & CANDY BAR

CAKES FOR LARGE EVENTS (3–10 KG)

Dark Chocolate Cake – chocolate sponge
(2 options: Amarena cherries or raspberry)

White Chocolate Cake – moist sponge
(3 options: strawberry, raspberry or mango & passion fruit)

Duo Chocolate Cake with fruit insert
(2 options: Amarena cherries or raspberry)

Mascarpone & Vanilla Cake
(2 fruit options: blueberry or raspberry)

Amandine Cake

Diplomat Cake

Krantz Cake

Chocolate Vanilla Cake with pecan nuts and cappuccino

Price: RON 250 / kg

Custom decoration and pricing available according to the selected design.

Recommended minimum quantity: 150 g per guest.

(The indicated quantity is approximate; the final weight also includes decorative elements.)

If you choose to bring your own cake, it must be accompanied by a certificate of conformity issued by the producer (pastry laboratory). A serving fee of RON 30 per guest applies.



During the summer months, due to high temperatures, Candy Bars and the Cheese Bar are not recommended for outdoor events.

EXCLUSIVE DELIGHTS

TORT & CANDY BAR

CAKES FOR LARGE EVENTS WITH A DISPLAY CAKE
or
DISPLAY CAKE & INDIVIDUAL DESSERTS

Oblivion Cake with Crème Anglaise and mango ice cream

Pavlova Cake with seasonal fruit

White Chocolate Cake with fruit (raspberry or strawberry)

Dark Chocolate Cake with fruit (raspberry or Amarena cherries)

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 in avans)

Tort fără zahăr (ciocolată albă si 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 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.



During the summer months, due to high temperatures, Candy Bars and the Cheese Bar are not recommended for outdoor events.

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



During the summer months, due to high temperatures, Candy Bars and the Cheese Bar are not recommended for outdoor events.



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)
Feteasca Alba & Tamaioasa Romaneasca 2023
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra 2023
Merlot & Shiraz 2020

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)
Feteasca Alba & Tamaioasa Romaneasca 2023
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra 2023
Merlot & Shiraz 2020

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)
Feteasca Alba & Tamaioasa Romaneasca 2023
Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra 2023
Merlot & Shiraz 2020

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 ROMÂNEȘTI 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 mangană,
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,
Anghinare, 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

Nestled among breathtaking landscapes and picturesque vineyards, Casa Timiș Wellness & Spa Resort creates unforgettable experiences through bespoke services and exceptional hospitality.



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 energetică.
- **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.

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.





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
★★★★★