



# ARTA de a Sărbători



# Ghidul Evenimentelor

2026



# Experiențe memorabile la CASA SECUIU



*Transformăm fiecare eveniment  
într-o experiență unică.*

Cu profesionalism și atenție la detalii, echipa noastră oferă servicii complete pentru ca fiecare moment să devină cu adevărat special. Bucătarii noștri talentați creează meniuri delicioase, adaptate gusturilor și preferințelor dumneavoastră, în timp ce serviciile noastre suplimentare – de la decor și muzică live, până la coordonare și entertainment – fac ca fiecare eveniment să fie perfect și memorabil.







# *Servicii dedicate pentru* **EVENIMENTE DE EXCEPȚIE**

*Aceste servicii reflectă angajamentul nostru pentru excelență și personalizare, garantând că fiecare eveniment la CASA SECIU devine o experiență de neuitat.*

## **EVENIMENTE în aer liber**

Spații cu priveliști panoramice, aranjamente elegante și detalii romantice pentru a celebra iubirea în mijlocul naturii.

## **DECOR și AMBIENT personalizat**

Transformați spațiul evenimentului într-o scenă care vă reflectă stilul. Aranjamente florale, iluminare ambientală, covor alb sau roșu, fum greu, foc de artificii și alte elemente spectaculoase pentru un cadru de vis.

## **GASTRONOMIE personalizată**

Meniuri rafinate, opțiuni pentru meniuri vegetariene sau vegane. Pentru o experiență culinară completă oferim: Fruit Bar, Candy Bar, Cheese Bar, Sushi Bar, Fântână de ciocolată sau Tort festiv.

## **ECHIPĂ DE SERVIRE dedicată**

Ospătari dedicați, atenți la fiecare detaliu, pentru ca fiecare invitat să se simtă special. Puteți opta pentru mai mulți ospătari pentru a asigura un serviciu impecabil pe întreaga durată a evenimentului.

## **MUZICĂ LIVE și divertisment**

Trupe live, DJ sau momente artistice care creează atmosfera perfectă și transformă evenimentul într-o experiență memorabilă.

## **BARURI și cocktailuri signature**

Băuturi premium, cocktailuri personalizate, shot-uri și experiențe mixologice la cel mai înalt nivel.

## **SPAȚII dedicate fotografiilor**

Colțuri dedicate pentru fotografii memorabile cu familia și invitații. Fundaluri speciale și setări personalizate: platformă 360°, panouri foto, oglindă foto sau caricaturist.

## **Pachete ALL-INCLUSIVE**

Totul într-un singur pachet: gastronomie, decor, entertainment și cazare – simplu, transparent și fără griji.

## **COORDONARE profesională**

Un coordonator de evenimente vă asigură că fiecare detaliu este perfect, pentru ca viziunea dumneavoastră să prindă viață.





# Grand Event Ballroom

## *Locul unde eleganța întâlnește amploarea*

Un spațiu impresionant, creat pentru momente memorabile. Cu o capacitate de **280 de persoane** (extensibilă până la **350**), sala oferă nu doar rafinament și confort, ci și o **terasă cu priveliști spectaculoase**, care completează perfect atmosfera.

Fie că vorbim despre o **nuntă de poveste**, o recepție sofisticată sau un eveniment corporate de prestigiu, Grand Event Ballroom transformă fiecare ocazie într-o experiență unică, plină de **stil și eleganță**.





# Regal Ballroom

*Acolo unde noblețea devine decor*

Cu lumina ce dansează pe detalii elegante și atmosfera ce amintește de **fastul regal**, Regal Ballroom este locul unde fiecare eveniment prinde strălucirea unei povești atemporale.

Cu o capacitate de **180 de invitați**, acest salon păstrează **noblețea autentică** și oferă un **cadru impunător**, în care fiecare eveniment devine parte din povestea Casei Seciu.





# The Hill Lounge

*Acolo unde intimitatea întâlnește frumusețea*

Pe culmea dealului, cu **orizonturi ce se deschid ca un tablou**, se află The Hill Lounge – un spațiu al rafinamentului discret. Atmosfera sa intimă, modernă și elegantă este creată pentru **întâlniri speciale, petreceri private și ceremonii care respiră emoție și eleganță.**

Un loc unde fiecare clipă devine personală, memorabilă și prețioasă.





# Ambasad'Or

## Rafinament și stil pentru evenimente memorabile

Un spațiu elegant și versatil, creat pentru ocazii deosebite. Cu o **terasă ce dezvăluie o priveliște spectaculoasă** și un interior plin de rafinament, Ambasad'Or combină armonios **stilul și confortul**.

Perfect pentru nunți, petreceri sau recepții, acest salon transformă fiecare eveniment într-o experiență elegantă și plină de amintiri prețioase.



# Hill Garden & Hill Terrace

## Eleganță în mijlocul naturii

Cele două spații exterioare moderne și rafinate, create pentru evenimente speciale. Cu un **design elegant** și o **atmosferă relaxantă**, terasele noastre sunt alegerea ideală pentru **petreceri, cununii** sau **întâlniri de afaceri**. Un cadru sofisticat unde natura și stilul modern se întâlnesc pentru a oferi o experiență unică.



# First Course Aperitiv

## Traditional Starter

- Mușchiuleț haiducesc în crustă aromată.
- Butucel de castravete umplut cu ricotta.
- Selecție de măsline Kalamata.
- Cașcaval afumat artizanal.
- Brânză maturată de oaie, cu gust intens și autentic.
- Zacuscă tradițională de legume coapte.
- Tobă de casă preparată după rețetă tradițională.
- Babic tradițional uscat, cu note de boia afumată.
- Chifteluță aromată din carne de porc, crocantă la exterior.
- Jumări crocante de porc.
- Spumă de icre de crap.
- Crostino rustic cu tartar de vinete coapte.
- Șunculiță tradițională de casă.
- Rondelă de ceapă roșie.
- Ruladă spaniolă cu chorizo și cremă catifelată de brânză.
- Felii de roșii aromatate.

25 €

## Love Starter

- Ruladă verde cu spanac, somon fume și cremă fină de brânză.
- Mușchiuleț haiducesc în crustă aromată.
- Tartă gourmet cu spumă de icre de crap și lime.
- Crostino rustic cu tartar de vinete coapte.
- Mini Doboș sărat cu cheddar, șuncă presată și cremă de unt parfumată.
- Tortilla spaniolă cu salam nobil și cremă catifelată de brânză.
- Trilogie Caprese – roșii cherry, perle de mozzarella și pesto de busuioc.
- Selecție de măsline Kalamata.
- Butucel de castravete umplut cu ricotta delicată.
- Cub de Emmentaler cu strugure dulce.
- Cremă de brânză fină cu pastă picantă de Chorizo iberic.

25 €

8

CASA SECUIU



- 25 €



- 25 €



## Eternity Starter

- Mini Doboș sărat cu cheddar maturat, șuncă presată și cremă verde de pătrunjel.
- Choux fin umplut cu spumă de icre de crap.
- Foie gras delicat, servit cu dulceață de ceapă roșie.
- Ruladă de spanac cu somon fume și cremă aerată de brânză.
- Tortilla spaniolă cu salam chorizo și cremă catifelată de brânză.
- Ou umplut cu ciuperci de pădure și maioneză fină.
- Pastă de Chorizo iberic pe cremă delicată de brânză.
- Butucel de castravete umplut cu ricotta parfumată.
- Terină de curcan și legume în mantie de ardei copt.
- Ruladă de mușchi de mangelita și ciuperci de pădure.
- Selecție de măslina Kalamata.
- Caprese reinterpretată – roșii cherry, perle de mozzarella, prosciutto fin și pesto verde.
- Sferă crocantă umplută cu pastă de mușchi țigănesc.

27 €



## Fairytale Starter

- Perla mării – choux delicat cu spumă de icre de crap.
- Lacrima rafinamentului – mousse fin din ficat de rață cu dulceață de ceapă caramelizată.
- Tortilla spaniolă cu salam chorizo și cremă catifelată de brânză.
- Nestemată de prepeliță – ou umplut cu cremă fină de brânză și icre de somon, în coșuleț crocant de foietaj.
- Respirația oceanului – pastă de somon cu lime, în barcă de crustă aurie.
- Hummus mătăsoș pe crackers cu semințe crocante.
- Grădina verii – rondelă de castravete cu ricotta parfumată.
- Crevete regal în tartă crocantă, cu sos aioli fin.
- Cheesecake sărat cu jeleu de castravete și semințe de susan.
- “Tradiție reinterpretată” – ruladă fragedă din mușchi de mangelita cu ciuperci de pădure aromate.
- Alchimie dulce-sărată – terină de brânzeturi fine și fructe confiate, învăluite în cheddar.
- Terină de curcan și legume, în mantie de jeleu de ardei copt.
- Caprese reinterpretată pe lipie artizanală, cu pesto verde.

28 €



## Glamour Starter

- Tataki de ton rouge în crustă de susan prăjit, pe bruschetă crocantă și lime.
- Carpaccio fin de caracatiță cu tartar de avocado.
- Frăgezime de rață cu notă dulce-acidă de afine sălbatice.
- Cuiub cu crevete regal, servit cu sos aioli fin.
- Mini Souvlaki cu halloumi rumenit și roșie confiată.
- Macarons reinterpretat, cu surpriză sărată în inimă crocantă.
- Crostini cu pastă fină din măslina kalamata.
- Piersică în sirop delicat, învăluită în prosciutto crudo.
- Camembert pane crocant cu interior fondant și dulceață de afine.
- Totilla spaniolă cu salam chorizo și cremă catifelată de brânză.
- Grădina verii – rondelă de castravete cu ricotta parfumată.
- Nestemată de prepeliță – ou umplut cu cremă fină de brânză și icre de somon, în coșuleț crocant de foietaj.
- Alchimie dulce-sărată – terină de brânzeturi fine și fructe confiate, învăluite în cheddar.
- Sferă de aluat crocant, umplută cu spumă fină de icre de știucă.

30 €





# Second Course Fish / Pește

## Păstrăv

File de păstrăv copt lent,  
însoțit de risotto cremos  
și o emulsie delicată de unt  
și lămâie.

13 €

## Biban

Biban de mare la cuptor  
pe pat de risotto  
mătăsos, îmbrățișat de  
piure catifelat de  
morcov și sos fin butter-  
lemon.

15 €





## *Duet Somon & Dorada*

»  
Ecou marin – duet de somon și doradă, acompaniat de piureuri fine de morcov și mazăre, desăvârșit cu sos butter-lemon.

19 €

## *Butterfish*

«  
Deliciu marin – File de butterfish la cuptor cu sos butter-lemon, tagliatelle aromate cu pesto, crevete Black Tiger și midie gigant.

21 €





# Traditional Course

## Sarmale

### Sarmale clasice

» Sărmăluțe tradiționale de purcel, îmbrăcate în foi de varză, alături de mămăligă aurie, bacon crocant, smântână catifelată și ardei iute.

5 €

### Sarmale mixte

« Sarmale mixte, în foi de varză și viță de vie, gătite lent și servite cu mămăligă, smântână, varză călită și bacon rumenit – un festin românesc autentic.

7 €



# Main Course

## Fel principal

### Duo de fripturi

Ceafă de porc marinată și pulpă de pui la grătar, stropite subtil cu sos brun, accompagnate de cartofi gratinați și salată crocantă de varză albă

30 €

### Duet rustic

Ceafă de mangană și pulpă de pui, însoțite de perle aurii de cartofi și crocant de varză.

32 €



# Main Course Fel principal

## Aripioară de porc

Aripioară de porc glazurată,  
cartofi copti cu ierburi aromate  
și salată crocantă de varză.

32 €

## Armonie de arome

Cotlet de porc duroc fraged  
și ruladă de pui cu feta și  
spanac, alături de orez  
parfumat cu trufe și salată  
fresh de varză albă.

35 €





## Eleganță rustică

» Pulpă de rață și ceafă de mangaliță în duet, cu note de sos brun și crocant de cartofi, alături de salată fresh de varză.

37 €



## Simfonie gastronomică rafinată

« Piept de rață rozé, mușchi de vită succulent și foie gras caramelizat cu dulceață de afine, pe pat de piure trufat, morcovi baby caramelizați și salată de ardei copt.

42 €



# Open Bar

## Servicii incluse:

- Sucuri carbogazoase și necarbogazoase.
- Apă Plată / Minerală.
- Cafea, cappuccino, ceaiuri.
- Utilizarea exclusivă a sălii selectate, pe toată perioada evenimentului.
- Serviciu complet asigurat de echipa noastră, sub coordonarea unui șef de sală dedicat.
- Pentru meniurile cu **3 feluri** alese, se oferă **CAMERĂ DE HOTEL** în noaptea evenimentului.





## Premium

25€



Whisky Jameson



Țuică de Văleni



Cremă de whisky  
Bailey's



Martini alb / roșu



Campari Orange



Aperol Spritz



Cuba Libre



Apple Vodka



Vin de Seciu  
Alb / Roșu / Rose

## Defuxe

30€



Whisky  
Jack Daniel's



Pălincă de Văleni



Țuică de Văleni



Cremă de Whisky  
Sheridan's



Martini alb / roșu



Aperol Spritz



Hugo



Gin Tonic



Cuba Libre



Apple Vodka



Campari  
Orange



Vin de Seciu  
Alb / Roșu / Rose



Bere cu și  
fără alcool



Cocktails  
fără alcool



# Diversitate gastronomică la evenimentul tău!



## PANCAKES Bar

*Maison de Crêpes Ploiești*

O explozie de culoare și dulceață pentru invitații dvs. Clătite pufoase și delicate, prezentate cu eleganță, pentru momente dulci de neuitat.

*Maison des Crêpes*



## CHEESE Bar

*Brânzeturi fine*

Selecție exclusivă de brânzeturi fine, atent alese și servite cu acompaniamente sofisticate. O experiență gourmet pentru iubitorii de savori rafinate.



## SUSHI Bar

*Preparate asiatice*

Bucuria gustului japonez autentic, cu sushi proaspăt, rolls creative și ingrediente premium, pregătite cu măiestrie pentru un spectacol culinar desăvârșit.



## FRIZZANTE Bar

*Efervescența momentelor speciale*

Un colț dedicat bucuriei spumoase! Frizzante Bar-ul de la Casa Seciu aduce rafinamentul unui prosecco rece, servit elegant, în aer liber sau lângă ringul de dans



Hotel

# CASA SECUIU

*Refugiul tău de lux în mijlocul naturii*

Hotelul **CASA SECUIU** te primește cu brațele deschise ale naturii și rafinamentul luxului discret.

Camerele King, cu balcoane ce privesc către orizont, devin sanctuare de liniște și confort. Aici, fiecare apus e un tablou, fiecare clipă – o amintire de prețuit.

Un loc unde sufletul găsește echilibru între frumusețea naturii și eleganța vieții.

## FACILITĂȚI



16 camere



Săli de  
evenimente



Room  
Service



Parcare  
Gratuită



Ciubăr  
încălzit



Restaurant  
A La Carte

Rezervări la  
**0244 210 360**





# COLABORATORI



## CASA SECIU

Colaborăm cu profesioniști dedicați, care împărtășesc pasiunea noastră pentru evenimente impecabile.

Mulțumim *partenerilor noștri* pentru încredere și susținere.

### Deserts



### Food



### Drinks



CASA SECIU

str. Podgoriei, Boldești-Scăeni,  
Jud. Prahova, tel.: 0244 210 360

contact@casaseciu.ro  
www.casaseciu.ro

Manager Evenimente:  
0770 144 998

- Pozele din acest meniu sunt cu titlu de informare, produsele finite pot prezenta ușoare modificări.  
- Produsele noastre conțin alergeni alimentari sau derivate ale acestora: gluten, pește, crustacee, alune, nuci, arahide, ouă, muștar, lapte, țelină, soia, susan, dioxid de sulf sau sulfați, în concentrații de peste 10 mg/ kg sau 10 ml/litru.  
- Pentru informații detaliate despre alergeni, întrebați personalul restaurantului.