



Servicii de Catering pentru Evenimente Corporate

#CateringSustenabil

#FineDiningVegan

#NetworkingșiGusturiTihnite

VADRA
din Cuib

DESPRE NOI

Alternativă vegetariană pentru evenimente conștiente

Vadra, prin rafinamentul unui fine dining și autenticitatea ingredientelor locale și sezoniere, aduce în prim plan alternativa vegetariană și reinterpretează serviciile de catering. Astfel, evenimentele în care suntem implicați se transformă în experiențe culinare complete, în spații de întâlnire și dialog caracterizate de grijă, nu doar de estetică și gust.

Conceptul Vadra îmbină empatia față de nevoile reale ale clienților cu abordarea sustenabilă a relației cu hrana. Astfel, pentru fiecare ritm de eveniment am gândit câte un pachet corporate în care preparatele gătite tihnit așează oamenii la masă și reaprend spiritul comunităților profesionale, construite în jurul unui obiectiv comun.



Pachete Corporate

I. Coffee Break

Evenimentele private, indiferent de numărul de participanți, au nevoie și de pauze de respiro. Toate acele informații și tot efortul mental depus au nevoie de timp să se așeze. Iar noi aducem exact ce e nevoie: alternative vegane savuroase, sustenabile, perfecte pentru o doză de conectare între oamenii din business și public.

Simplu, echilibrat, fără risipă

Coffee Break de Răgaz

120 gr. / persoană

platouri sărate cu 2 opțiuni (ex: foietaje cu brânză / ciuperci, sărățele / grisine) - 80 gr / pers.

platouri dulci cu 2 opțiuni (ex: cookies, biscuiți digestivi, mini muffin) - 40 gr / pers.

cafea & ceai fair trade

zahăr brun, îndulcitor, lapte

apă plată filtrată (în dispensere din sticlă)

consumabile biodegradabile (farfurioare, pahare, șervețele, paletine)

36 lei (Basic)
/ persoană



Mai multă varietate, mai multă atenție

Coffee Break Dichisit

200 gr. / persoană

platouri sărate cu 4 opțiuni (ex: mini quiche, club sandwich-uri, mini bagels, tortilla rolls, brișe sărate, rice chips+topping)

platouri dulci cu 2 opțiuni (ex: pastel de nata, mini tiramisu, mini croissante, biscuiți granola, energy balls, portokalopita)

cafea & ceai fair trade

zahăr brun, îndulcitor, lapte

apă plată filtrată (în dispensere din sticlă)

consumabile biodegradabile (farfurioare, pahare, șervețele, paletine)

48 lei (Premium)
/ persoană

- Preparatele sunt realizate integral în bucătăria noastră, fără utilizarea produselor de patiserie precongelați.
- Selecțiile pot varia ușor în funcție de sezon și disponibilitatea ingredientelor, lucrăm cât mai aproape de ceea ce este proaspăt și potrivit momentului.
- Putem adapta meniurile pentru diferite preferințe și restricții alimentare (ex: fără gluten, fără lactoză, opțiuni fără nuci sau alte alergene, meniuri vegane).
- La cerere, putem completa pachetul cu apă plată / minerală la sticlă și o selecție de sucuri naturale sau carbogazoase premium.
- Avem la bază o selecție mai amplă de preparate, din care putem configura meniuri adaptate fiecărui tip de eveniment.

II. Pachete Standing Lunch/Dinner

Aici gândim pachete culinare care pot fi servite atât ca prânz, cât și ca cină, în funcție de tipul evenimentului și de momentul zilei.

Oferim variante sustenabile de meniu gândite tocmai pentru ritmuri diferite de eveniment: de la pauze scurte și eficiente, până la mese mai așezate, în care mâncarea devine parte din experiență.

O masă lejeră pentru evenimente în mișcare

Light Lunch

320 gr. aperitive

Light Lunch este potrivit pentru pauze scurte în cadrul conferințelor, sesiunilor de networking sau a altor evenimente corporate (≈30 min), unde este nevoie de o masă rapidă și ușoară, fără bătăi de cap pentru organizator și participant.

— **platouri cu 8 tipuri de antreuri (reci + calde)** - selecție din categoriile noastre de aperitive (ex: pate de semințe, bruschete cu brânză de capră și sfeclă roșie, frigărui de legume, quiche cu ciuperci de pădure, dovlecei pane, roșii umplute cu cremă de brânză și roșii coapte, pachetele de primăvară, whipped ricotta).

— Cele doua pachete includ mijloace logistice de servire a prânzului biodegradabile (farfurii, tacâmuri, șervețele).

— Opțional la cerere (contra cost + 15 lei) Drink Station (cafea, ceai, apă + zahăr, lapte, pahare).

38 lei / persoană

Un prânz hrănitor, servit cu mai multă tihnă

Soulful Lunch

**300 gr. aperitive +
300 ml / persoană supă sau borș**

Soulful Lunch este gândit ca un prânz hrănitor, potrivit pentru evenimente cu un ritm mai așezat. Prezența supei în meniu invită participanții să stea puțin mai mult la masă și aduce în cadrul office ceva din grija și confortul unei bucătării ca acasă.

— **platouri cu 6 tipuri de aperitive (reci + calde)** - selecție din categoriile noastre de aperitive (pesto de pătrunjel, bruschete cu ciuperci, frigărui cu tofu, tartă cu ciuperci de pădure, crochete de cartofi dulci, roșii umplute.)

— **fel principal:** Supe și zămuri (ex: Supă cremă de conopidă, Supă cremă de cartofi dulci, Supă cremă de țelină, borș de sfeclă, borș de legume, borș de fasole, borș de cartofi)

48 lei / persoană





Colorat, variat și ușor de explorat

Mini Food Lunch

**200 gr aperitive +
200 gr fel principal / persoană**

Mini Food Lunch e o masă în toată regula împărțită în bite sized food. Axată pe varietate și culoare, lunchul propus de chef Robert vine ca o alternativă vegană consistentă pentru o masă de prânz sau cină, de minim o oră, care să contribuie la energia și buna dispoziție a invitaților tăi pentru restul zilei.

Aperitive: Hummus Vadra, bruschete cu ciuperci, frigărui cu „somon”, quiche cu ciuperci de pădure, crochete de vinete, ouă umplute.

Fel principal (în mini bite-size-uri): mini burgeri, crepes roll, club sandwich, cream cheese și veggies mini bagels.

- Cele doua pachete includ mijloace logistice de servire a prânzului biodegradabile (farfurii, tacâmuri, șervețele). Pot fi solicitate tacâmuri și farfurii din metal și ceramică.
- Opțional la cerere (contra cost + 15 lei) Drink Station (cafea, ceai, apă, zahăr, lapte, pahare).

48 lei / persoană

Platouri pline și preparate făcute să adune lumea la masă

Community Lunch

**150 gr. aperitive +
400 gr. fel principal / persoană**

Community lunch îndeamnă la discuții lungi și așezate, cu masa "îmbelșugată". Oferta aceasta se adresează întâlnirilor cu timp suficient pentru networking și discuții aprofundate. Recomandat pentru evenimente în timpul cărora bufetul este deschis sau pentru finalurile de ședințe, întâlniri, workshop-uri, etc.

platouri cu aperitive reci + calde: Pastă de fasole Vadra, bruschetă cu urdă și spanac, frigărui de rădăcinoase, quiche cu ciuperci de pădure, crochetă de cartof dulce, roll fresh de castravete și cremă de brânză.

Fel principal servit pe platouri / tăvi mari: Clătite sărate, roll de vinete grill cu sos de pătrunjel și mămăligă coaptă, broccolini plate cu cartof copt și sos de smantana, salată caldă de spanac cu ciuperci și sos de vin roșu

52 lei / persoană



Preparate rafinate, compuse cu răbdare și servite firesc

Select Lunch

**200 gr. aperitive +
250 gr. fel principal**

Select Lunch este gândit pentru evenimente în care masa devine parte din impresia lăsată invitaților. Preparatele sunt compuse atent, cu platinguri elegante și combinații de gusturi care aduc discret din atmosfera unui dining experience, păstrând naturațea și ritmul firesc al unei mese corporate.

Aperitiv: Tartar de ciuperci, carpaccio de pere, carpaccio de roșii, frigărui cu „somon”, bruschete cu brânză de capră și sfeclă roșie coaptă.

Fel principal: Conopidă coaptă, piure de morcov și sos puttanesca, stake de oyster mushroom cu piure de păstârnac și sos de șalotă, țelină coaptă în sare cu arpacaș și sos de caju cu trufe, salată de spanac cu quinoa.

- Cele doua pachete includ mijloace logistice de servire a prânzului biodegradabile (farfurii, tacâmuri, șervețele). Pot fi solicitate tacâmuri și farfurii din metal și ceramică.
- Opțional la cerere (contra cost + 15 lei) Drink Station (cafea, ceai, apă, zahăr, lapte, pahare).

68 lei / persoană

Doze de sănătate în platinguri construite cu grijă, perfecte pentru a fi servite împreună

Super Healthy Lunch

**150 gr aperitive +
250 gr fel principal**

Super Healthy Lunch este dedicat cadrului office în care grija pentru invitați primează. Preparatele fresh, dar extrem de savuroase, devin perfecte când un eveniment corporate devine mai mult decât o oportunitate de a aduna oamenii laolaltă. Devine un mesaj despre valorile de business.

Aperitive: Pastă de avocado, Bețe de legume, Dovlecel umplut, roșii umplute, Carpaccio de roșii.

Fel principal: Sushi cu morcov marinat cu alge nori, sushi cu cartof dulce, buddha bowl cu năut crocant și sos tahini, Shiitake Poke și sos mild wasabi.

58 lei / persoană

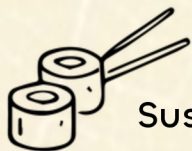
- Toate preparatele sunt realizate integral în bucătăria noastră, fără utilizarea produselor de patiserie precongelați.
- Selecțiile pot varia ușor în funcție de sezon și disponibilitatea ingredientelor — lucrăm cât mai aproape de ceea ce este proaspăt și potrivit momentului.
- Putem adapta meniurile pentru preferințe și restricții alimentare: fără gluten, fără lactoză, opțiuni fără nuci, meniuri vegane.
- La cerere, completăm pachetul cu apă plată / minerală la sticlă și o selecție de sucuri naturale sau carbogazoase premium.
- Avem la bază o selecție mai amplă de preparate, din care putem configura meniuri adaptate fiecărui tip de eveniment.
- Pachetele sunt oferite pentru mese de până la 150 persoane.
- În cazul selecției unor preparate diferite, prețul poate varia în funcție de complexitatea și costurile de producție a aperitivelor selectate.
- Ofertele au caracter de recomandare — pentru personalizare contactați Chef Robert



Stații tematice de mancare

III. Experiențe culinare internaționale pentru evenimentul tău.

Vadra și Chef Robert Buburuzanu îți pregătesc cu atenție pentru gust și detalii, stații tematice din diferite colțuri ale lumii sau axate pe o anumită poveste. Potrivit pentru a impresiona, Food bar-urile Vadra, din orice colț al lumii ar fi, se fac remarcate prin arome, culoare, și gustul acela care simțea că poate lipsește de la petrecerea ta inedită. Lasă-ne să facem storytelling prin mâncare.



Sushi/Asian food Bar



Mexican food Bar



Italian food Bar



Cheese food Bar



American food Bar



Fruit bar



Sweets , not candy, bar

• Costul și formatul fiecăruia diferă în funcție de specificul evenimentului tău, așa că te rugăm să iei legătura cu Chef Robert pentru o ofertă personalizată.

Pachete Evenimente Private

IV. Experiente culinare in grădină

Când se dorește depășirea pereților unui birou sau a unei săli de evenimente, Chef Robert Buburzanu este pregătit să prezideze prânzuri sau cine personalitate chiar în grădina Vadra. Preparatele savuroase în format fine dining sau degustările cu multiple feluri de mâncare vor deveni liantul perfect pentru ca oamenii care contează să se așeze la masă și să împărtășească momente cu rost într-un cadru natural și sustenabil.



Garden Aperitivo

Durată: 3 ore

Public țintă: aniversări mici, întâlniri informale

Acces în grădină + setup simplu.

Meniu exclusiv de aperitive **Light lunch:** 320gr/pers. (Pate de ardei copt, bruschette cu pesto și roșii, frigărui de legume, quiche cu spanac și telemea, conopidă pane, ardei umpluți picanți, hashbrown, ouă umplute.)

Lemonade / apă infused

110 lei / persoană

Brunch de Weekend

Durată: 3 ore

Public țintă: grupuri casual, aniversări de zi

Mini Food brunch - compus din 200 gr de aperitive și 200 gr de mini maincourse/pers.

Exemplu de meniu:

- Aperitive: Hummus Vadra, bruschete cu ciuperci, frigărui cu „somon”, quiche cu ciuperci de pădure, crochete de vinete, ouă umplute.
- Mini main course: în mini bite-size-uri: mini burgeri, crepes roll, club sandwich, cream cheese și veggies mini bagels.

cafea + fresh-uri

160 lei / persoană



Strawberry & Spritz Party

Durață: 3 ore

Vibe: grupuri casual, evenimente tematice

Light lunch rece - 320g/pers
Platouri cu fructe și mix brânzeturi, bruschete, crochete, foietaje sărate, mix tartinabile fresh.

Mix mini sweet bar

Băuturi tip spritz / limonade aromate

Private Garden Event (full custom)

Durață: flexibil

Public țintă: evenimente private all day long

Meniu complet personalizat:

- aperitive (finger + platouri)
- 1-2 feluri principale
- deserturi variate
- posibilitate de livecooking

Bar (opțional)

150 lei / persoană

300-600 lei / persoană



Wine & Bites Experience

Durată: 3 ore

Public țintă: cupluri, grupuri mici (6-12 pers)

- Degustare ghidată (3-4 vinuri)
- Pairing cu aperitive gândite în acord cu vinurile degustate.
- **Activitate:** mini storytelling despre vinuri / origine

155-220 lei / persoană

Pizza & Chill Garden

Durată: 4 ore

Vibe: casual, prietenos, fără pretenții

- Mix 5 aperitive reci (platouri cu fructe și mix brânzeturi, bruschete, crochete, foietaje sărate, mix tartinabile fresh)
- Live cooking pizza
- Desert după poftă

100-150 lei / persoană

Sunset Gathering

Durată: 3 ore (în jurul apusului)

Vibe: atmosferă, lumină caldă, slow living

- Aperitive elegante (Tartar de ciuperci, carpaccio de pere, carpaccio de roșii, frigărui cu „somon”, bruschete cu brânză de capră și sfeclă roșie coaptă)
- Fel principal ușor (salate, Buddha sau Poke bowl, sushi)
- Desert după poftă

180 lei / persoană

Reinventing

Contact

Descoperă gustul unui alt fel de catering și lasă-ne să aducem savoarea unei bucătării vegetariene care se simte acasă alături de profesionalismul cadrului office.

✉ robert.buburuzanu@gmail.com

☎ +40 741 990 449

#CateringSustenabil

#FineDinningVegan

#NetworkingșiGusturiTihnite

