

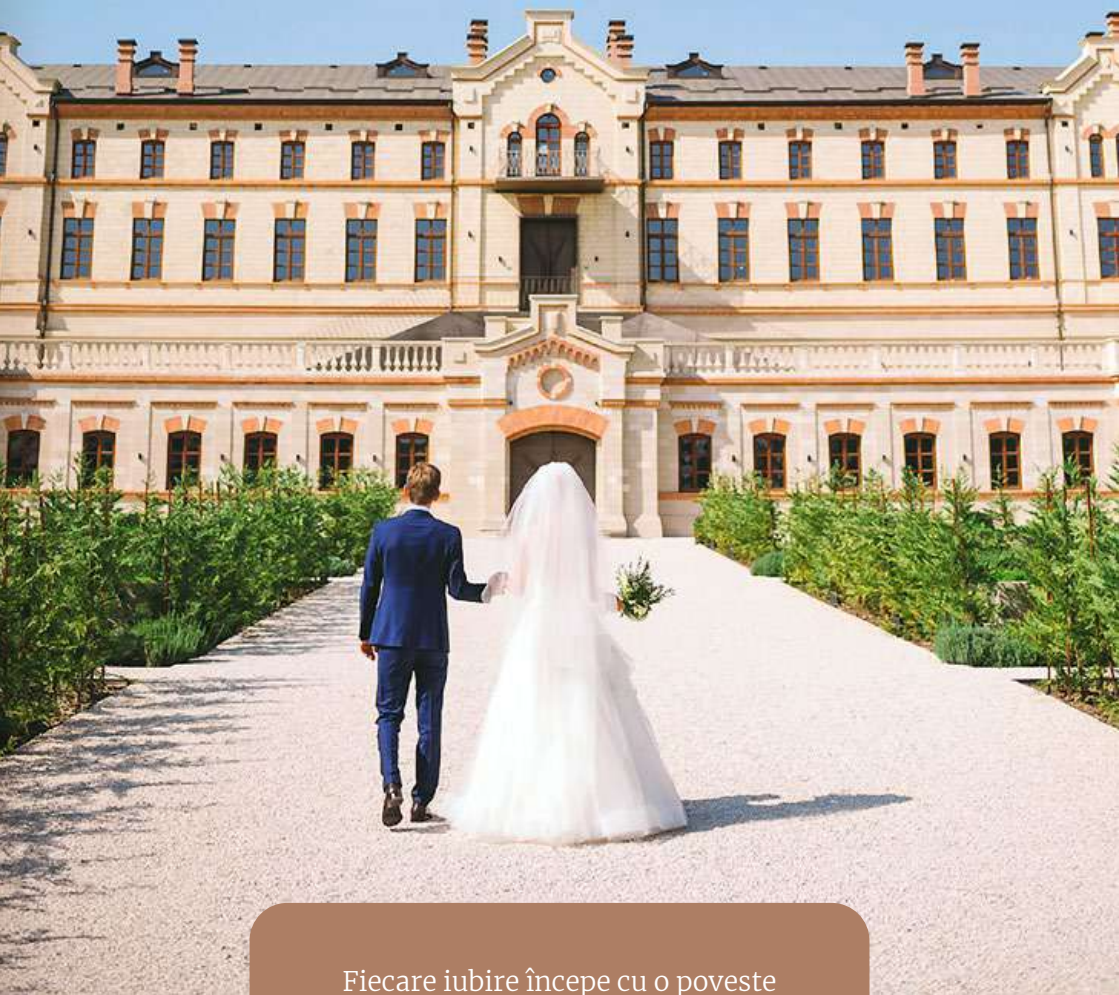


CASTEL  
**MIMI**  
1893  
WINE RESORT

Nunta de vis la Castel Mimi



Welcome to Castel Mimi Wine Resort



Fiecare iubire începe cu o poveste  
– a voastră este pe cale să devină legendară





## Dragi viitori miri,

Ne dorim să fim alături de voi în cea mai importantă zi din viața voastră!

Vă felicităm cu această călătorie emoționantă și vă asigurăm că fiecare moment va fi unic și special, mai ales datorită Castelului Mimi, care a fost construit în anul 1893 de către ultimul guvernator al Basarabiei, iar acum face parte din top 15 celor mai frumoase vinării din lume.

Veți avea parte de cele mai iscusite bucate, săli unice și grădini de vis,acompaniate de vinuri selecte care vor încânta fiecare simț. Toată atenția va fi îndreptată către voi, iar echipa noastră dedicată va face tot posibilul pentru a transforma visurile voastre într-o realitate memorabilă.

Vă invităm să împărtășiți viziunea voastră și să lăsați Castel Mimi să devină locul unde povestea voastră de iubire va străluci cu adevărat.

Așteptăm cu nerăbdare să vă cunoaștem și să contribuim la crearea unei zile unice!

Cu admirație și dedicare,  
Echipa Castel Mimi Wine Resort



## Beneficiile oferite Mirilor de la Castel Mimi Wine Resort

- **Cadru romantic:** Castel Mimi Wine Resort oferă un peisaj de basm, perfect pentru o ceremonie de nuntă de poveste.
- **Arhitectură impresionantă:** clădire istorică a castelului din 1893 în stilul unui chateau francez, designul elegant al sălilor și detaliile deosebite creează un fundal minunat pentru fotografii.
- **Servicii complete:** De la organizarea detaliată a evenimentului până la cazarea în hotel.
- **Capacitate generoasă:** Spațiile din castel pot găzdui atât nunți intime, cât și evenimente de mari dimensiuni.
- **Degustare de vinuri:** Mirii și invitații se pot bucura de o selecție de vinuri de calitate, produse local.
- **Experiență personalizată:** Fiecare nuntă poate fi adaptată pentru a reflecta stilul și preferințele personalizate ale mirilor.
- **Fotografii deosebite:** Peisajul și decorul unic al Castelului Mimi facilitează realizarea unor fotografii de nuntă spectaculoase.
- **Activități diverse:** Castelul și împrejurimile oferă oportunități de distracție și activități pentru invitați, cum ar fi tururi de vinuri.
- **Ospitalitate:** Echipa de la Castel Mimi este cunoscută pentru ospitalitatea sa caldă și profesională.
- **Istorie și tradiție:** Mirii pot adăuga o notă de magie evenimentului prin desfășurarea nunții într-un loc cu o bogată istorie.
- **Accesibilitate:** Castelul dispune de o parcare mare, în plus, există posibilitatea de a comanda transfer, inclusiv un Wine-train.
- **Spații exterioare:** Gradinele și terasele de la Castel Mimi Wine Resort oferă opțiuni excelente pentru ceremonii în aer liber.
- **Amintiri unice:** O nuntă la Castel Mimi va rămâne întotdeauna în memoria mirilor și invitaților ca o experiență unică și specială.





## Varianta 1\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Legume Crudités cu dressing din iaurt,  
cașcavaluri Grana Padana și Brie,  
Proschiutto și Bresaola

### - Gustare rece -

Pâté de casă, servit cu brioșă

Pâine mixtă

### - Antreu -

Seabass cu sos de cașcaval  
servit pe un nor mov de piure de țelină

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de bază -

Sarmale în ardei gras cu smântână  
Filet Mignon cu piure de cartofi și sos demiglace

145 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonalitatea acestuia.



## Varianta 2\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Pâté de pui, servit cu marinade,  
creveți cu salsa de avocado și roșii,  
cașcavalurile Grana Padana, Brie, migdale, pomușoare,

### - Gustare rece -

Carpaccio din somon cu măslina Kalamata,  
mousse de lămâie și icre roșii

Pâine mixtă

### - Antreu -

File de porc servit cu graten din legume rădăcinoase

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de bază -

Sauté din iepure în sos Velouté cu legume aburite

File de vițel cu sparanghel și sos Blue Cheese

165 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonabilitatea acestuia.





## Varianta 3\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Mousse cu Ricotta, Brie, Mont Salvat, Edamer, Grana Padano, servite cu dulceață de casă, nuci și fructe

### - Gustări reci -

Carpaccio de vită cu green mixed și Grana Padano

Pâine mixtă

### - Antreu -

Magret de rața Sous Vide  
servit cu pară în sos de portocală și ghimbir

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de bază -

Sauté din iepure în sos Velouté cu legume aburite  
Filet Mignon cu piure de cartofi și sos demiglance

155 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonalitatea acestuia.





## Varianta 4\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Legume Crudités cu dressing de iaurt,  
cașcavalurile Grana Padana, Brie,  
Pâté de iepure, servit cu marinade

### - Gustare rece -

Tar-Tar din somon și ton cu mousse de lămâie

Pâine mixtă

### - Antreu -

Magret de rață Sous Vide cu sos de mure,  
servit cu pară în sos de portocală și ghimbir

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de bază -

Dorado cu sos de cașcaval  
servit pe un nor mov de piure de țelină

Sarmale în ardei gras cu smântână

File de vită în foi de viță cu piure de cartofi și sos demiglance

170 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonabilitatea acestuia.



## Varianta 5\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Creveți cu salsa de avocado și roșii, Prosciutto și Bresaola,  
Mousse din Ricotta cu icre roșii, Mousse din broccoli

### - Gustare rece -

Ceviche cu trei feluri de pește cu citronette și lime

Pâine mixtă

### - Antreu -

Obraji de vițel gătiți la foc mic,  
servite cu piure de batat și cartofi

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de bază -

Pulpă de rață servită cu legume

Seabass cu piure de mazare verde

File de vițeluș servit cu sparanghel și sos Blue Cheese

175 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonabilitatea acestuia.





## Varianta 6\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Cașcavalurile Brie, Chevre, Grana Padana, Brie,  
dulceața de nuci verzi, nuci, migdale, pomușoare,  
Pâté de pui, servit cu marinade

### - Gustare rece -

Tar-Tar din somon și ton cu crema de cașcaval

Pâine mixtă

### - Antreu -

Octopus pe piure de morcov caramelizat

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de Bază -

Risotto cu ciuperci albe

File de somon, marinat în vinurile „Castel Mimi”,  
copt cu aroma de bergamot și servit pe un nor mov de piure de țelină  
Magret de rața cu smochine, cașcaval de capră și miere de salcâm

190 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonalitya acestuia.



## Varianta 7\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Chevre, Pit Pesto, Blue Station, Roat Oude,  
migdale, capșuni, dulceața de nuci vezi

### - Gustare rece -

Carpaccio din somon cu măslina Kalamata,  
mousse de lămâie și icre roșii

Pâine mixtă

### - Antreu -

Prepețița pe piure de morcov cu unt brun

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de Bază -

Somon cu sparanghel și sos Blue Cheese

Cotlet de berbecuț Noua Zeelanda  
servit cu Soufflé din spanac și zucchini

195 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonalitatea acestuia.





## Varianta 8\*

(serviri individuale)

### - Starter -

Legume Crudités cu dressing de iaurt,  
cașcavalurile Grana Padana, Brie,  
Proschiutto și Bresaola

### - Gustare rece -

Roastbeef cu Mixed Green și sos Teryaki

Pâine mixtă

### - Antreu -

Creveți gril cu salsa din roșii și avocado

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de Bază -

Sarmale serviți în ardei gras cu smântână

Costițe de vițel cu legume la grătar

165 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonabilitatea acestuia.



## Varianta 9\*

peșcatarian  
(serviri individuale)

### - Starter -

Legume Crudités cu dressing de iaurt,  
cașcavalurile Grana Padana, Brie cu dulceața din nuci verzi,  
Somon Gravlax și Ton Fumé

### - Gustare rece -

Ceviche cu trei feluri de pește cu citronette și lime

Pâine mixtă

### - Antreu -

Creveți gril cu salsa din roșii și avocado

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de Bază -

Risotto cu ciuperci albe

Somon cu piure din cartofi și Pesto

Octopus pe piure de morcov caramelizat

175 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonabilitatea acestuia.





## Varianta 10\*

vegetarian  
(serviri individuale)

### - Starter -

Cașcavaluri Brie, Mont Salvat, Grano Padano,  
Edamer, Mozzarella, servite cu migdale, pere și struguri

### - Gustare rece -

Carpaccio din somon cu măslina Kalamata,  
mousse de lămâie și icre roșii

Pâine mixtă

### - Antreu -

Creveți gril cu salsa din roșii și avocado

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de Bază -

Seabass / Dorado cu piure de mazare verde  
Octopus pe piure de morcov

145 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonabilitatea acestuia.



## Varianta 11\*

vegan  
(serviri individuale)

### - Starter -

Gustare cu iahnie de vinete, fasoliță și sfeclă cu prune uscate,  
servită cu pâine de casă crocantă

### - Gustare rece -

Salata Tabbouleh cu cous-cous și legume proaspete

Pâine mixtă

### - Antreu -

Risotto cu porcini

### - Digestiv -

Sorbet de casă cu vin spumant și lămâie

### - Bucate de Bază -

Ratatouille

Sarmale din crupe în ardei gras

145 €/persoană

\* Restaurantul își rezervă dreptul de a modifica unul sau mai multe ingrediente din acest set meniu, în funcție de disponibilitatea acestui produs pe piață sau de sezonalitatea acestuia.







25 €/persoană

Minim 50 pax

### FLY BUFFET

- Crevete cu gazpacho în shot
- Crevete cu mango
- Proschiutto cu cream cheese și anghinare
- Piept de rața cu piersic marinat
- Roastbeef cu cream cheese Rilletes de Saumon
- Pâté de pui cu nuci și dulceața Cherry și Mozzarella
- Fructe sezoniere Pumușoare

25 €/persoană

Minim 80 pax

### CHEESE BAR

- Grana Padano cu poama, miere și grissini
- Brie cu pumușoare
- Mont Salvat cu nuci și sos de pumușoare
- Chevre cu pumușoare

750 €

### PROSCHIUTTO CRUDO

- San Diego (Italia)  
9-10 kg

### ITALIAN BUFFET

- Focaccia cu roșii și rozmarin
- Focaccia cu olive Anghinare grilate în ulei
- Roșii uscate în ulei
- Bruschette cu proschiutto, olive, ardei gras
- Grana Padano cu poama, miere și grissini
- Brie cu pumușoare Gorgonzolla cu nuci și sos de pumușoare
- Olive, Grissini, Olive oil
- Poama Nuci în sortiment
- Chevre cu pumușoare
- Pecorino al Tartufo cu fructe uscate
- Prochiutto & Grissini

2500 €

80-130 pax



## CANDY BAR\*

- Mini Tartlettes cu crema anglaise și pomușoare
- Mini Tartlettes cu crema le lămâie și merenga italiana
- Éclair choux
- Mini Éclair
- Macarons
- Mini prăjituri
- Desert în glazura de ciocolată
- Mousse de fructe la pahar
- Panna Cotta cu fructe la pahar
- Desert 3 ciocolate la pahar
- Tiramisu la pahar
- Zefir

20 €

Minim 50 pax



\* Sortimentul Candy Bar poate fi personalizat în conformitate cu cerințele beneficiarului





### WELCOME DRINK I

Extra Brut Diva,  
Castel Mimi ,Pomuşoare

**18 €/persoană**  
*(minim 20 pax)*

### WELCOME DRINK II

Moët & Chandon Champagne  
Pomuşoare

**40 €/persoană**

### WELCOME DRINK III

Martini Asti Pomuşoare

**18 €/persoană**

### MIMI SIGNATURE COCKTAIL BAR

Țuica Tonic (Trandafirata, Limoncello)  
Ideal Hugo (Grătiești, Sirop de Floare de Salcâm)  
Mimi Spritz (Grătiești, Auriu, Cagor)  
Castel Club (Vişinată, Vin din Fructe de Pădure)

**600 € | 100 cocktails**

**750 € | 120 cocktails**

**850 € | 150 cocktails**

### PACHET CEAI/CAFEA

Julius Meinl

**50 mdl/persoană**



## WINE & DRINKS 2025

(Preț special)

1. Vin roșu Frați 2020, Castel Mimi	1/750	140,00
2. Vin roșu Isterie 2020, Castel Mimi	1/750	140,00
3. Vin roșu Feteasca Neagră 2020, Castel Mimi	1/750	140,00
4. Vin roșu Rară Neagră 2021, Castel Mimi	1/750	140,00
5. Vin roșu Roșu de Bulboaca 2020, Castel Mimi	1/750	195,00
6. Vin Rara Neagra Rosé 2023, Castel Mimi	1/750	140,00
7. Vin alb Sânzienele 2023, Castel Mimi	1/750	140,00
8. Vin alb Cucoanele 2023, Castel Mimi	1/750	140,00
9. Rosé de Bulboaca 2023, Castel Mimi	1/750	180,00
10. Viorica de Bulboaca 2023, Castel Mimi	1/750	180,00
11. Vin spumant Animaliens (alb sec, alb demisec, rosé demisec), Castel Mimi	1/750	145,00
12. Vin spumant Diva extra brut, Castel Mimi	1/750	450,00
13. Divin Cuza Voda Biographie 5 ani	1/500	135,00
14. Divin Cuza Voda Biographie 7 ani	1/500	190,00
15. Divin Cuza Voda Biographie 10 ani	1/500	260,00
16. Nucata Domnească / Vișinata / Trandafirata	1/500	130,00
17. JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY	1/1000	1250,00
18. JAMESON IRISH WHISKEY	1/1000	1250,00
19. Vodka Finlandia	1/1000	700,00
20. Vodka GREY GOOSE	1/750	1400,00
21. Apa Bucovina (sticla) PLATA / GAZATA	1/750	35,00
22. Suc "Tymbark" mar / portocala / piersic	1/250	25,00
23. Suc "Tymbark" măr / portocala	1/1000	60,00
24. Coca Cola Ritchie (Belgia, 100% natural)	1/275	40,00
25. Ceai & Cafea Julius Meinl NELIMITAT		50,00

### CORK FEE

se aplică doar în cazul în care beneficiarul optează să aducă de sine stătător una sau mai multe poziții de băutură tare/apă/suc/spumant/altele

10 €/persoană





## PACHETE DE BĂUTURI

*(Nelimitate)*

### PACHET BĂUTURI I

Vinurile „Castel Mimi”

Frați 2020/ Isterie 2020/ Feteasca Neagră 2020

Rara Neagră Rosé 2023

Sânzienele 2023 / Cucoanele 2023

Divin Cuza Voda 5 ani

Vodka Finlandia

Vin Spumant Animaliens Castel Mimi

Apa Bucovina plata / gazata

Suc Tymbark

**455 mdl /persoană**

### PACHET BĂUTURI II

Vinurile „Castel Mimi”

Frați 2020 / Isterie 2020 / Feteasca Neagră 2020

Rara Neagră Rosé 2023

Sânzienele 2023 / Cucoanele 2023

Divin Cuza Voda 7 ani

Whiskey Jameson

Vodka Finlandia

Vin Spumant Animaliens, Castel Mimi

Apa Bucovina plata / gazata

Suc Tymbark

**545 mdl /persoană**



## OUTDOORS WEDDING PACKS

### PACHET Nuntă la Castel

(durata pâna la 3 ore)

#### Zonă pentru înscriere

(Pergola sau Castle Boulevard în limita valabilității)

#### Zonă pentru întâmpinare oaspeți Lângă Pavilion

#### Show Fântână arteziană

(3 melodii cu lumini)

2000 €

### PACHET Nuntă în stil Rustic\*

(până la 22:00)

#### Zonă banquette în Pergola cu vița de vie

#### Iluminarea zonei de banquette

#### Show Fântână arteziană

(3 melodii cu lumini)

2000 €

### PACHET Nuntă în aer liber\*

(până la 22:00)

#### Zonă banquette în curtea Castelului

squarul Mimi / Castle Boulevard / Italian Garden

#### Iluminarea zonei de banquette

#### Show Fântână arteziană

(3 melodii cu lumini)

3500 €



\* Pachetul este valabil la rezervarea integrală a hotelului (28 de camere).

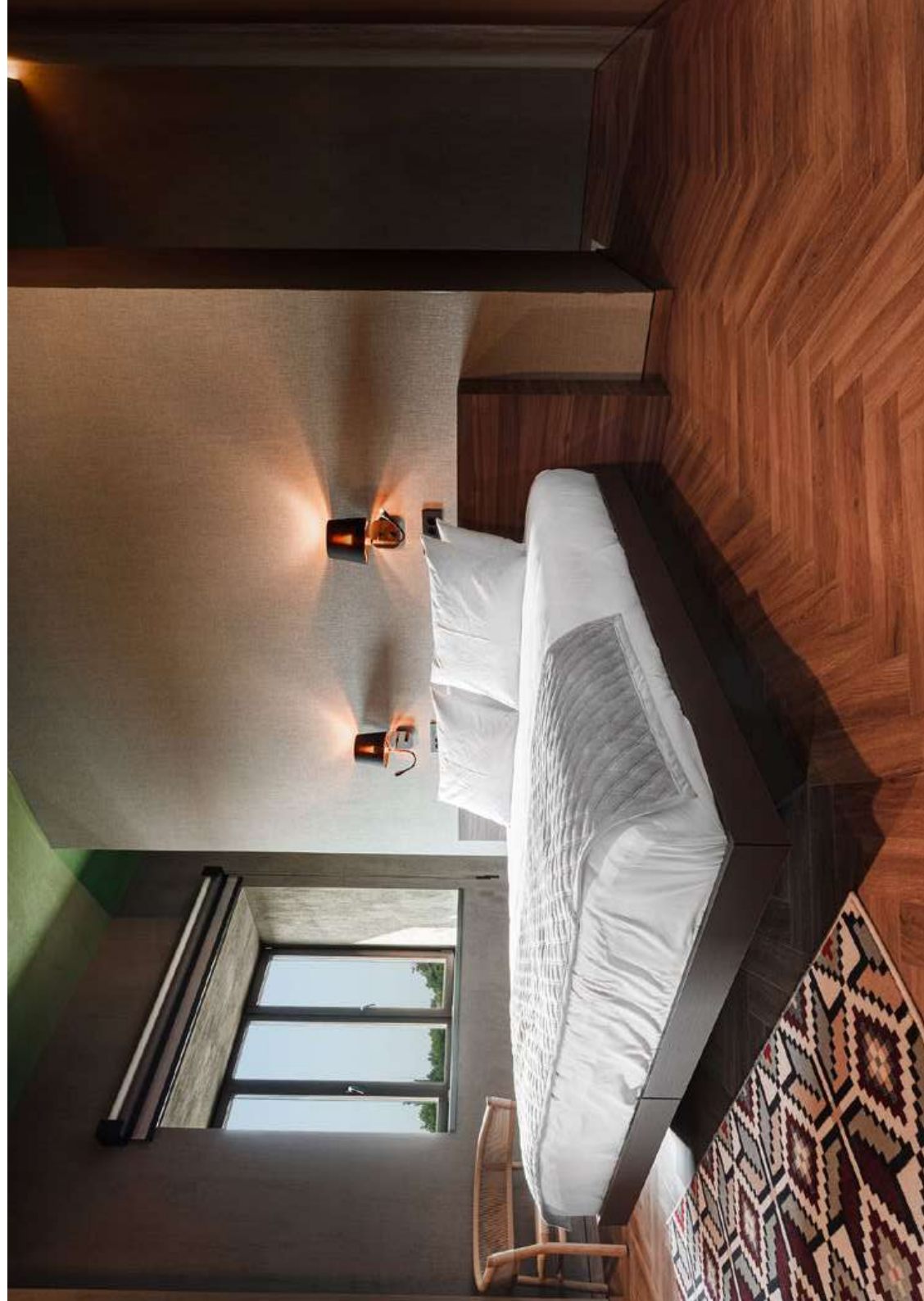


## HOTEL CASTEL MIMI WINE RESORT

Politica de prețuri 2024 -25, Eur\*

TIP CAMERĂ	QTY	OCTOMBRIE – MAI			IUNIE – SEPTEMBRIE		
		LUNI – JOI	VINERI – DUMINICĂ	LUNI – JOI	LUNI – JOI	VINERI – DUMINICĂ	
Lodges Junior Suite Castle View	7	230	250	300	350		
King Deluxe / Twin Castle View	3	180	200	200	250		
King Deluxe / Twin Village View	1	160	190	190	230		
Queen Superior / Twin Castle View	4	150	180	180	200		
Noble Classic Room / Twin Castle View	4	140	150	150	180		
Noble Classic Room / Twin Village View	9	120	145	145	170		

\* La rezervarea integrală a hotelului veți beneficia de un preț special



## LOCAȚII

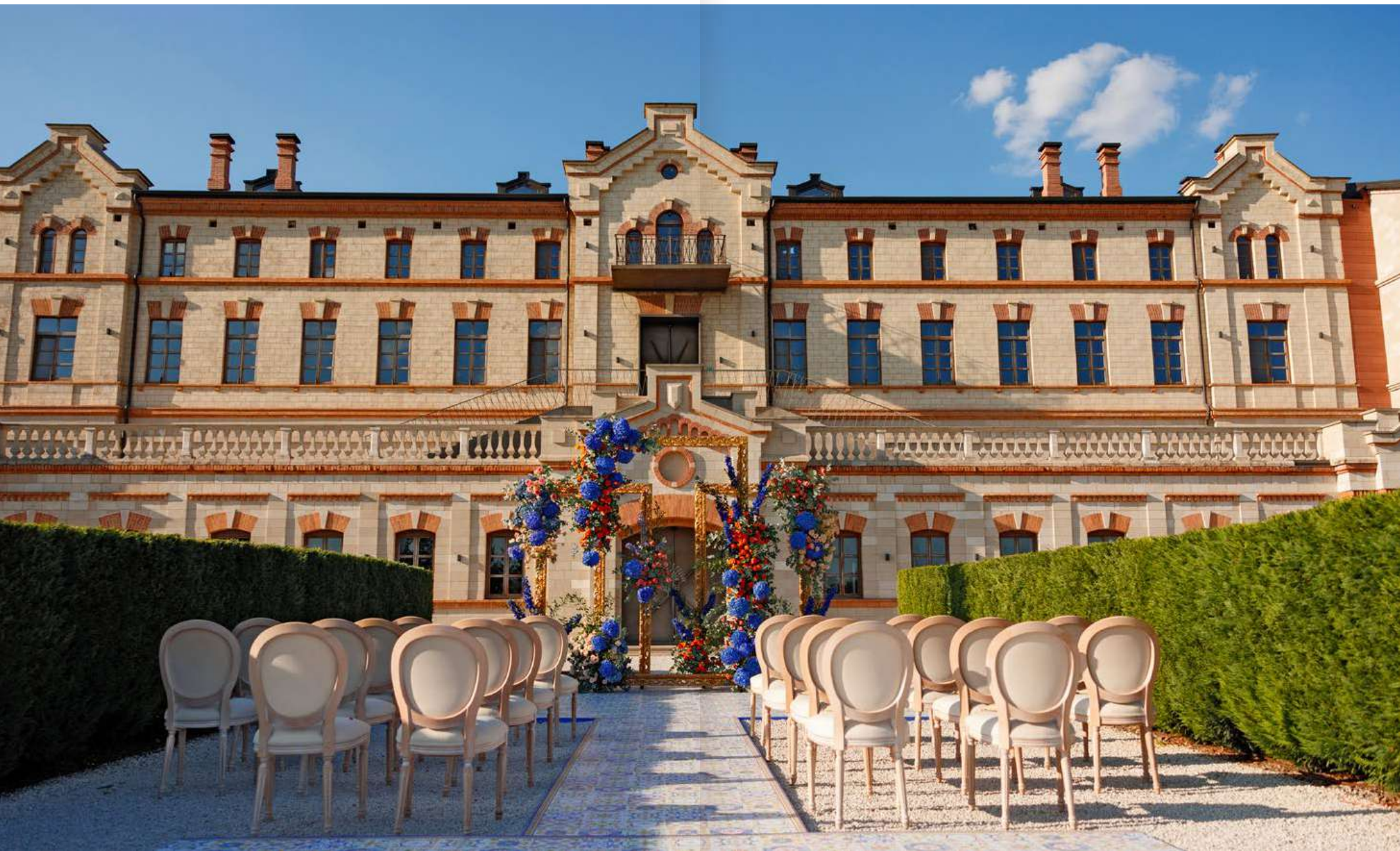
LOCAȚIE / SALA	S <sub>1</sub> m <sup>2</sup>	Venue	CAPACITATE, NR DE PERS				
			Wedding Ceremony	Wedding	Private Event	Corporate Event	Fourchette
<b>ROYAL CEREMONY</b> <i>însciere în aer liber, în fața la Castel</i>	650	outdoor	10-50	10-50	10-70	10-70	10-100
<b>PERGOLA</b> <i>cu vița de vie</i>	248	outdoor	10-70	10-70	10-70	10-70	10-100
<b>PAVILIONUL DIN STICLĂ CASA LUMINII</b>	784	indoor		100-240	80-240	80-240	80-350
<b>ITALIAN GARDEN</b> <i>terase în curtea Castelului</i>	672	outdoor	10-200	120-240	80-300	120-300	120-600
<b>SALA DE DEGUSTARE</b> <i>Beciul Castelului</i>	105	indoor					10-50
<b>MIMI SQUARE</b> <i>cu fântână arteziană</i>	2220	outdoor	10-200	120-300	80-300	120-300	120-600
<b>WINE BAR</b>	220	indoor		10-50	10-50	10-50	10-60
<b>BIBLIOTHEQUE II etaj</b>	220	indoor		10-40	10-50	10-50	10-50
<b>RESTAURANT II etaj</b> <i>Sala Boierului</i>	220	indoor		10-80	10-80	10-80	10-100





ROYAL CEREMONY

Înscriere în aer liber, în fața Castelului

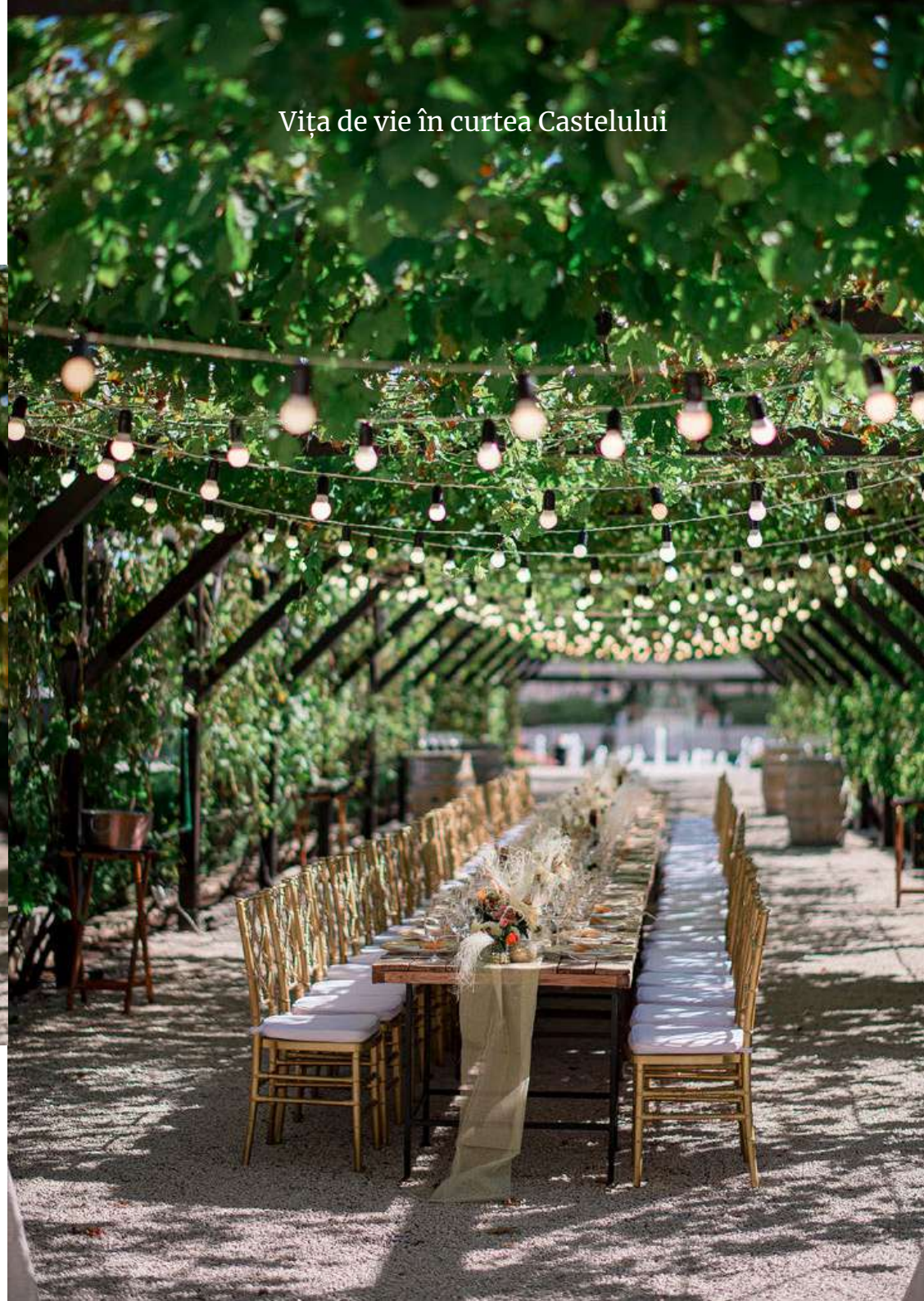




## PERGOLA



## Vița de vie în curtea Castelului





## PAVILION



O fantastică sală de ceremonii cu suprafață de 784 m. p. - „Casa Luminii” (Pavilion) se află în curtea Castelului Mimi. Realizat într-un stil eclectic, acest Pavilion este unicul edificiu din țară cu pereții din sticlă, deschizându-se din interior peisaje uluitoare cu un extraordinar show de lumini a fântâni artizene muzicale, amplasate în inima Scurului Mimi. Capacitatea minimă a sălii este de 100 de pers.

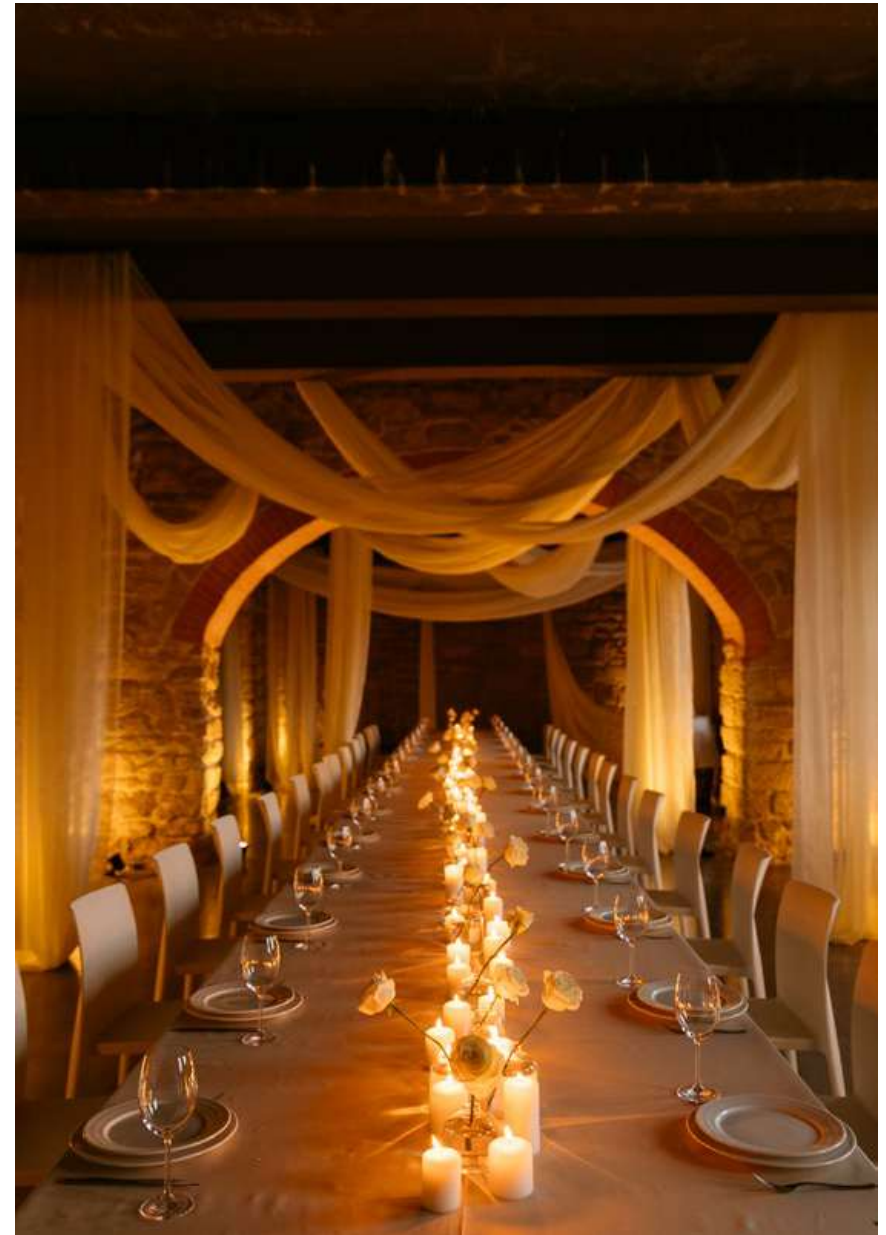




Italian Garden



Sala de Degustare





Mimi Square



Wine Bar





Biblioteca Constantin Mimi



Sala Boierului







Va așteptăm la Castel Mimi  
pentru o nunta de poveste.

ADRESA:

str. Dacia, 1

satul Bulboaca

r-nul Anenii Noi

Republica Moldova

[www.castelmimi.md](http://www.castelmimi.md)

Tel: +373 60180018

[events@castelmimi.md](mailto:events@castelmimi.md)