

APERITIVE RECI EXTRA

Varianta nr. I

1. Gujoane de pui cu susan
2. Canapea cu vinete și prosciutto
3. Tartinuță cu cremă de brânzeturi și ciuperci
4. Macarons cu foie gras
5. Crunch cu cremă de brânzeturi și somon fumée
6. Crustini cu ceapă caramelizată și piept de rață
7. Wrap cu cremă de brânzeturi și somon fumée
8. Mini bucheu cu mousse din piept de pui și tartar de ardei copt
9. Coșuleț crocant cu salată de pui și ciuperci
10. Perlă de brânză cu bacon chips



PREȚ: + 8 RON/PERS

Varianta nr. II

1. Șnițel din piept de pui umplut cu șuncă, ciuperci și cașcaval
2. Terină de brânzeturi fine cu strugure
3. Linguriță cu foie gras și mere caramelizate
4. Roșii Cherry cu cremă Philadelphia
5. Tartinuță cu cremă de brânză și ciuperci
6. Crustini cu ceapă caramelizată și piept de rață
7. Wrap cu cremă Philadelphia și somon fumée
8. Rulou din cotlet și mușchiuleț de porc cu spanac
9. Coșuleț crocant cu salată de pui cu ciuperci
10. Perlă de brânză cu bacon chips



PREȚ : + 6 RON/PERS

Simbolul momentelor unice!





Varianta nr. III

1. Gujoane de pui cu susan
2. Ruladă de curcan cu fructe confiate în crustă de semințe
3. Bruschetă cu brânză Brie și ceapă caramelizată
4. Tartinuță cu mousse de ton și lămâie
5. Crunch cu cremă de brânzeturi și somon fumée
6. Crustini cu cremă de brânză Roquefort și nucă
7. Bărcuță cu salată a la Russe și piept de rață
8. Terină de brânzeturi fine și semințe
9. Coșuleț crocant cu salată de pui și ciuperci
10. Perlă de brânză cu bacon chips



PREȚ : + 7 RON/PERS

Varianta nr. IV

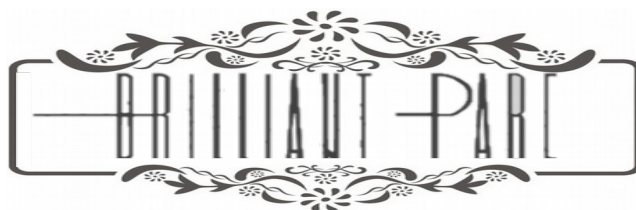
1. Mousse de somon cu gazpacho
2. Spiedini de curcan în mix de semințe
3. Terină de foie gras cu sote de spanac și zest de portocală
4. Ruladă de curcan cu fructe confiate
5. Tartină cu brânzeturi fine, ou de prepeliță și icre negre
6. Mini bucheu cu mousse de brânză cu hribi și parmezan
7. Rolls cu piept de rață afumat pe pat de ceapă caramelizată
8. Guacamole cu tataki de ton și ghimbir
9. Terină de brânzeturi fine și semințe
10. Perlă de brânză cu bacon chips



PREȚ : + 14 RON/PERS

Simbolul momentelor unice!





Aperitive extra- la alegere

PREPARATE DE CURCAN

Spiedini de curcan în crustă de susan
Rulou din piept de curcan cu fructe confiate în crustă de nuci
Rulou din piept de curcan cu bacon și curmale

PREPARATE DE PORC

Rulou din cotlet și mușchiuleț de porc cu spanac
Prosciutto crudo cu pepene galben și rucolla

PREPARATE DE PUI

Mini bucheu cu salată de mango și piept de pui

PREPARATE DE RAȚĂ

Linguriță cu foie gras și măr glasse
Crustini cu piept de rață și ceapă caramelizată
Barcuță cu salată a la Russe și piept de rață
Bruschetă cu rață confiată
Macarons cu Foie Gras

PREPARATE DE PEȘTE

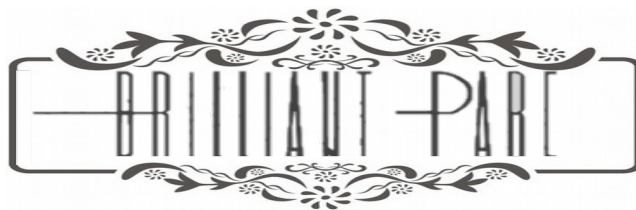
Ruladă de somon cu brânzeturi fine
Wrap cu cremă Philadelphia și somon fumee
Éclair cu somon fumée și cremă de brânză
Tartină cu somon fumée și icre negre
Linguriță sărata cu cremă de brânză și somon afumat
Mini bucheu cu mousse de somon
Tartină cu cremă Philadelphia și somon fumée
Crunch cu cremă de brânzeturi și somon fumée
Ouă umplute cu mousse de somon afumat
Roșii Cherry cu mousse de ton

PREPARATE DE BRÂNZETURI/LEGUME

Mini bucheu cu mousse de ciuperci și tartar de ardei copti
Mini-frigăruie cu roșii Cherry, biluțe de mozzarella
Terină de brânză cu fructe confiate, nucă și mac
Vol au vent cu salată de vinete și roșii uscate
Coșuleț cu salată Caprese
Cornet cu cremă de brânză și busuioc

Simbolul momentelor unice!





Gustări calde fine

1. Piept de curcan umplut cu spanac și gorgonzola/ + 6 lei/pers
Sos gorgonzola/ Orez cu ciuperci
2. Piept de pui rulat cu somon fumée/ Sos cipoline/ + 9 lei/pers
Cartofi umpluți cu philadelphia/Broccoli
3. Pulpă de rață confiată/ sos de strugurași /varză roșie brezată/ + 13 lei/ pers
sufleu de cartofi aromatizați cu trufe și brânză afumată
4. File de somon/ Sos olandez/ Orez natur și legume marinate/ + 16 lei/pers
Reducție de sos de lămâie
5. Lup de mare/ Sos de lamâie/ Orez negru cu parmezan/ Broccoli sote + 17 lei/ pers
6. Somon în crustă de semințe/ Sos cipoline/ Orez cu spanac/ + 19 lei/pers
Crochetă de orez/ Cartofi dulci/ Reducție de sos de lămâie
7. File de somon în mix de semințe /Risotto asezonat cu șofran și lime + 20 lei/pers
8. File de Butterfish/ sos de cipoline/ Orez negru cu parmezan/ + 21 lei/pers
Sparanghel/ Reducție de sos de lămâie

Simbolul momentelor unice!



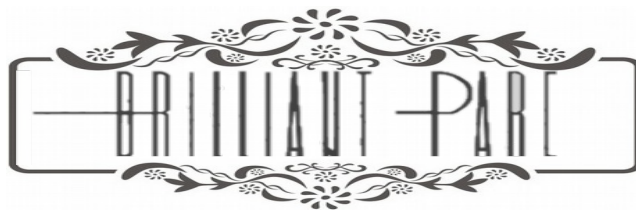


Preparate de bază s sofisticate

1. File din ceafă de porc la cuptor și piept de curcan gratinat/ + 5 lei/pers
Sos de brânzeturi/ Coșuleț de cartofi cu Philadelphia/ Ciuperci sote
2. Piept de curcan umplut cu gorgonzola/ Ceafă de porc la cuptor/ + 9 lei/pers
Sos gorgonzola/ Cartofi piure cu bacon/ Broccoli
3. Pulpă de rață și medalion de porc/Sos de cimbrisor/ Cartofi piure/ +10 lei/pers
Varză roșie călită cu stafide
4. Coaste de vită Black Angus/Sos brun/File mignon din muschiuleț de porc +10 lei/pers
Flan de spanac/spiedini de cartofi noi și ardei roșu

Simbolul momentelor unice!





Open bar

Varianta Premium

Tărie:

Whisky Ballantine's
Whisky Jack Daniel's
Coniac Jidvei
Vodka Absolut
Vermuth Martini Rosso & Bianco
Lichior Sheridan`s

Vin spumant: Silvania Premium

Vinuri:

Cramele Jidvei (alb-butelie de 0,75 l):

- Riesling(sec), Muscat Ottonel(demidulce) și Fetească Regală(demisec)
- Dry Muscat Fata în Iarbă (demisec)
- Grigorescu Rose (demisec)

Domeniile Tohani (roșu-butelie de 0,75 l):

- Fetească Neagră(demisec), Merlot (sec), Pinot Noir (demidulce)

Cramele Recaș-Schwaben (butelie de 0,75 l):

- Fetească Regală(alb, demisec); Merlot(roșu, demisec); Rose (demidulce)

Cramele Recaș-Castel Huniade (butelie de 0,75 l):

- Rose (demisec); Fetească Regală (alb, demisec); Merlot (demisec)
- Fetească Neagră(sec), Cabernet Sauvignon(sec)

Bere:

Staropramen 0,5l, Beck's 0,5 L , Stella Artois 0.5L, Stella Artois fără alcool 0.5 L

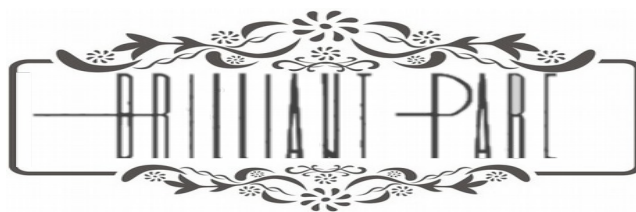
Răcoritoare:

Pepsi, Mirinda, 7Up la doză 0,33l, Prigat diverse sortimente 0.25 L
Apă minerală plată și carbogazoasă 1 L

Preț: +5 RON/PERS

Simbolul momentelor unice!





Torturi sofisticate

TORT BRILLIANT (blat cacao, blat alb, cremă ciocolată neagră cu vișine, cremă ciocolată albă cu kranț și cremă wafernut noir)	+ 2.8 lei/pers
TORT MILKA (blat cacao, blat alb, cremă ciocolată cu lapte și kranț, cremă ciocolată alba cu kranț)	+ 2.5 lei/pers
TORT MILKA CU ZMEURA (blat cacao, blat alb, cremă ciocolată cu lapte și kranț, cremă de zmeură)	+ 2.5 lei/pers
TORT DELICIU (blat alb, blat nucă, cremă de iaurt cu fructe de pădure, cremă de ciocolată albă, wafernut noir)	+ 2.5 lei/pers
TORT ANA (blat cacao, cremă wafernut noir, ciocolată albă cu kranț, mascarpone cu fructe de pădure)	+ 2.5 lei/pers
TORT CRINA (blat cacao umed, cremă ciocolată neagră, cremă vanilie, cremă caramel-toffee)	+ 2.5 lei/pers
TORT ANDRADA (blat cacao, cremă ciocolată cu lapte și kranț, cremă ciocolată neagră, cremă de iaurt cu fructe de pădure)	+ 1.5 lei/pers
TORT CHAMPAGNE (blat cacao, cremă besame mucho, cremă kranț de lămâie și merengue, cremă de șampanie)	+ 3 lei/pers
Tortulețe individuale cu decor la alegere	+ 7 lei/pers
Tort fals (măchetă)	intre 500-700 lei/măchetă

Simbolul momentelor unice!

