

Meniu Optiunea 1

Nufar de rosie cu salata de vinete

Rulada de sunca cu cascaval

Trandafiri din salam Palaciego

Barcuta de ardei cu crema de branza

Mozaic de masline

Cruditati

Evantai din pastrama de vita

Icre de crap pe lamaie

Mixt de sarmalute traditionale cu mamaliguta, ardei iute si bacon

File de porc umplut cu sunca si cascaval si carnaciori proaspeti

Cartofi taranesti

Salata din muraturi de casa

Tort diplomat

Pret 215 lei / persoana

Se poate opta pentru varianta de open bar in functie de alegerea Dvs.

Meniu Optiunea 2

Prosciutto gorgonzola

Piept de rata afumat

Caprese

Mozaic de masline

Selectie de salamuri italienești

Evantai de cascaval cu struguri

Pastrav la cuptor cu ierburi aromate servit cu cartofi natur si lamaie

Muschiulet de porc piesa in crusta de mustar

Pulpa de rata la cuptor

Cartofi cu rozmarin

Salata din muraturi de casa

Tort tiramisu cu fructe de padure si inghetata de vanilie

Pret 240 lei /persoana

Se poate opta pentru varianta de open bar in functie de alegerea Dvs.

Meniu Optiunea 3

Romburi de sunca in duet cu telina si nuci

Rulou de cascaval cu crema de branza Philadelphia si strugure rosu

Canapés de branza picanta pe evantai de castravete

Mozaic de masline

Bresaola cu nuci

Ciuperci umplute cu gorgonzola

Simfonie de fructe de mare in barcute de andive

Somon in crusta de parmesan cu garnitura de conopida, baby carrot si cartofi

Muschi de vita cu sos maitre d'otel, cotlet de berbecut si medallion de curcan servit

cu sote de broccoli si cartofi duchesse

Salata mixta (iceberg, rucola)

Tort fantezie

Pret 265 lei /persoana

Se poate opta pentru varianta de open bar in functie de alegerea Dvs.

Meniu Optiunea 4

Cocktail din fructe de mare cu sos calypso

Platou "simfonia amore": crevete black tiger, tentacule de caracatita, inele de calamar, creveti in crusta de cartofi, sote din carne de scoici, mixt de salata

Crema de sparanghel

Piept de rata piesa cu sos mango si cartofi boulangere

Salata spanac baby

Platou de branzeturi fine cu fructe

Tort amore si parfe de migdale

Pret 300 lei / persoana

Se poate opta pentru varianta de open bar in functie de alegerea Dvs.