



Meniu

Pentru participanții la prima petrecere a micului îngeraș pregătim o serie de preparate gustoase, reunite sub forma a 3 variante de meniu, dintre care va invităm să alegeți preferata.

Mai mult, pentru petrecerile de botez cu peste 40 de invitați, puteți opta pentru una dintre variantele de open bar cu băuturi alcoolice:

OPEN BAR PREMIUM

Chivas Regal 12 YO | Glenlivet 12 YO

Martell

Absolut

Havana Club | Beefeater | Jägermeister

Campari | Carolans

Prosecco

60 LEI/PERSOANĂ

OPEN BAR STANDARD

Jameson

Absolut

Havana Club | Beefeater | Jägermeister

Campari Carolans

40LEI/PERSOANĂ

OPEN BAR VIN/BERE

Vin la sticlă alb | rose | roșu

Bere draft

40 LEI/PERSOANĂ

Meniu 1

BUN VENIT!
Spumant

SELECȚIE DE ANTREURI 350 gr.

Crochetă din pui cu cartofi

Ou de prepeliță florentin

Pastă din ton servită în tartă

Mușchiulet de casă afumat

Rulou din piept de pui cu mozzarella

Bulgărași din brânză cu verdețuri

Mix de salată și ardei gras marinată

Millefeuille din brânzeturi maturate

Măsline

PREPARAT CALD 350 gr.

Sărmăluțe învelite în foi de varză și
viță de vie servite cu mămăliguță,
costiță, smântână și ardei iute

FEL PRINCIPAL 450 gr.

Ceafă de porc confiată servită cu garnitură de
cartofi dulci copti, sos demiglace cu reducție
de Fetească Neagră și salată de sfeclă
roșie cu hrean

SPECIALITĂȚI DE PÂINE

albă, albă cu semințe, neagră

DESERT

Platou cu fructe proaspete 150 gr.

Prăjituri asortate 80 gr.

Tort 100 gr.

OPEN BAR

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă minerală | plată

Cafea | ceai

270 LEI/PERSOANĂ





Meniu 2

PRIMIREA DULCE
Căpșuni învelite în ciocolată
servite cu spumant

SELECȚIE DE ANTREURI 435 gr.
Cheesecake copt cu dulceață de roșii și busuioc
Salată de vinete în tartă
Frigărui din șvaițer cu boabe de struguri
Chifteluțe din piept de pui cu susan
Salată de țelină cu somon fume
Ardei gras cu ierburi și ulei de măsline
Mușchiuleț de casă afumat
Cremă de jumări servită pe cruton
Măsline

PREPARAT DIN PUȘI 350 gr.
Pulpe de pui cu brânză feta și ardei
copti servite cu garnitură de
varză roșie caramelizată

FEL PRINCIPAL 450 gr.
Duet de mușchiuleț de porc cu
piept de curcan servit cu garnitură
de cartofi la cuptor cu ierburi și
salată de ardei copti

SPECIALITĂȚI DE PÂINE
albă, albă cu semințe, neagră

DESERT
Platou cu fructe proaspete 150 gr.
Prăjituri asortate 80 gr.
Tort 100 gr.

OPEN BAR
Selecție de băuturi răcoritoare
Selecție de sucuri de fructe
Apă minerală | plată
Cafea | ceai

280 LEI/PERSOANĂ

Meniu 3

PRIMIREA CURCUBEU

Campari Orange | Mojito | Bellini
Kir Royal | Grand Mimosa

SELECȚIE DE ANTREURI 380 gr.

Cremă de pește afumat servită în tartă
Salată de crudități în coșuleț
Mousse de brânză cu roșii cherry
Feta în crustă de fulgi de migdale
Crochete din pulpe de pui și cartofi copti
Mușchiulet de casă afumat
Foitaj din mușchi de porc cu spanac
și duxelle de ciuperci
Verdețuri mixte

PREPARAT CALD 350 gr.

File de șalău la cuptor cu sos de soia și
ciuperci marinăte servit pe pat de
salată verde

FEL PRINCIPAL 450 gr.

Aripioară de porc gătită lent, servită cu
reducție de vin roșu, garnitură de cartofi
la cuptor și salată de castraveți murați

SPECIALITĂȚI DE PÂINE
albă, albă cu semințe, neagră

DESERT

Platou cu fructe proaspete 150 gr.
Prăjituri asortate 80 gr.
Tort 100 gr.

OPEN BAR

Selecție de băuturi răcoritoare
Selecție de sucuri de fructe
Apă minerală | plată
Cafea | ceai

300 LEI/PERSOANĂ

