



BUFET ROMANESC - 950 G/PERS

GUSTARE

TOBA

SORICI

SLANINA DE CASA AFUMATA

CARNATI DE CASA AFUMATI

MUSCHI TIGANESC

SANGERETE

BRANZA DE BURDUF

CAS

TELEMEA DE OAIE DE SIBIU

CEAPA ROSIE

ROSII, CASTRAVETI, ARDEI GRAS

FEL PRINCIPAL

SARMALE DE PORC TRADITIONALE IN FOI DE VARZA ACRA SI MAMALIGUTA

POMANA PORCULUI

FASOLE CU CIOLAN AFUMAT IN CASA

GARNITURI

SALATA DE VARZA ALBA

SALATA DE CEAPA

SALATA DE MURATURI

CARTOFI COPTI IN JAR CU SMANTANA

PRET: 19 EURO/PERSOANA (TVA INCLUS)

POMANA POCULUI

PORC INTREG PREGATIT LIVE RECOMANDAT PENTRU MINIM 80 DE PERSOANE
SE SERVESTE CU MAMALIGA(150 G/PERSOANA) , MURATURI ASORTATE (100 G/PERSOANE)
SI MUJDEI

PREȚ: 10 EURO /PERSONA (TVA INCLUS)

BUFET

Meniu Basic

ANTREURI

Carpaccio de vită cu rucola și parmezan

Galantină de pui în mozaic

Legume cu sos dulce acrișor

PORCHETTA – (ruladă de porc cu condimente)

se servește rece

PREPARATE CALDE /BUFET CALD

Lasagna cu sos bolognese

Cubulețe de carne de porc în sos de vin ” Barolo ”

Pui cu sos suprem și ciuperci porcini

GARNITURI

Varză albă dulce cu bacon crocant și chimen

Cartofi la cuptor cu rozmarin

PREȚ fără desert : 15 €/persoana (TVA inclus)

Preț cu desert 20€

Miniprăjituri asortate sau tort 20 € /persoana TVA inclus

BUFET

Meniu Basic

ANTREURI

Carpaccio de vită cu sos de trufe și parmezan

Galantină de pui în mozaic

Legume cu sos dulce acrișor

Ciuperci caramelizate cu arome

Roast Beef cu sos de muștar

PORCHETTA (ruladă de porc cu condimente)

Se servește rece

PREPARATE CALDE /BUFET CALD

Lasagna cu sos bolognese

Cannelloni cu spanac și brânză ricotta

Cubulețe din carne de porc cu sos de vin " Barolo "

Pui cu sos suprem și ciuperci porcini

GARNITURI

Paste cu broccoli " alla pugliese "

Legume de sezon cu sos din ulei de măsline

Varză albă dulce cu bacon crocant și chimen

DESERT

Panettone umplut cu înghețată cu glazură de ciocolată

Tort " alla Meneghina " cu ciocolată

Panettone cu cremă de șampanie

PRET: 21€/persoană (TVA inclus)

BUFET

Meniu Gold

BUFET RECE

Carpaccio de vită cu sos de trufe și parmezan
Carpaccio de somon cu sos provensal
Caponata de legume cu sos dulce acrișor
Salate de fructe de mare și crudități
Salată de creveți cu mere verzi
Roast Beef rece cu sos de muștar
Friptură rece de vițel cu roșii cherry, parmezan și măslin picante
Vițel în sos de ton

BUFET CALD

Lasagna cu sos Bolognese
Tortellini au gratin cu cremă de gorgonzola
Bucățele mici de carne de porc și mere Renette
Bucățele de carne de vițel cu legume
Suprem de pui cu lămâi verzi și ghimbir
Somon în sos de portocale

GARNITURI

Legume de sezon cu ulei de măslin și sare afumată cu boia de ardei
Cartofi copti cu rozamarin și mirodeni
Legume la gratar cu sos de mentă
Crudități de sezon în aranjament de legume

DESERT

Miniprajituri asortate

PREȚ: 27€/presoață (TVA inclus)

BUFET

Meniu Platinum

SUPE

Cremă de roșii cu piper prăjit
Supa Vichissoise de praz și cartofi parfumată cu ierburi și chives
Supă cremă de dovlecei cu iaurt și mentă

GUSTARE CALDA

Lasagna clasică
Paste fassili padellati cu creveți și dovlecei
Canneloni cu peste “alla Sorentini “
Clătite cu ricotta și spanac și sos de brânză la cuptor
Penne “alla Norma” cu mozzarella
Orez cu fructe de mare “ alla Napoletana”

PESTE

Tartar de somon cu chives
Somon cu piersici
File de biban de mare cu unt și capere
Homar “court –boullion” cu sos Remoulade
Salată de caracatiță și cartofi cu germeni de ierburi
Aperitiv bogat de fructe de mare
Tocană de midii marinată
File de cod sotat “ alla sorentina”

CARNE

Asortiment de răcături : Roast beef și friptură italiană
Antricot de vită cu rozmarin
Pulpă de rață
Medalion de carne de vițel în vin roșu
Pulpă de porc la cuptor cu sos de mere și Calvados

LEGUME

Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin
Caponata de legume cu busuioc

*Selecție de legume la grătar și marinate cu capere și măslina de Gaeta
Cipolline în sos dulce – acrișor de portocală
“ Gatto ” de cartofi*

DESERT

*Miniprajituri asortate
Deliciu de lămâie
Pastiera Napoletana
Deliciu de cicoare
Fructe bavareze*

SELECȚIE DE FRUCTE

*Carpaccio de ananas cu “ maraschino ”
Fructe proaspete marinate cu mentă*

PREȚ: 49 €/persoană (TVA inclus)

MENIU BUFET & SERVIRE INDIVIDUALĂ

Meniu Basic

BUFET RECE

*Carpaccio de vițel cu rucola și fulgi de parmezan
Roast Beef și măslina picante
Vitello tonnato
Porchetta cu rucola și cremă de brânză
Quiche lorraine cu legume
Salată cu orez
Salată cu paste*

LEGUME

*Roșii și mozzarella
Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin
Caponata de legume cu busuioc
Cipollotti în sos dulce - acrișor
Legume asortate la grătar și marinate cu capere și ulei de măslina extravergin*

*Țelină cu mousse de brânză și hrean
Roșii umplute cu pastă de ton*

BUFET CALD

*Lasagna cu legume
Lasagna cu sos bolognese*

PRIMUL SERVICIU 200/150 g

File de somon cu sos de șofran și coriandru cu legume crocante și sos dulce – acrișor

AL DOILEA SERVICIU 220/150/50 g

*Trilogie de carne (porc , vită , curcan - gătită fiecare cu mirodenii diferite)
cu cremă de piper verde , legume la cuptor și cartofi cu rozmarin*

PRET: 45€/persoană(TVA inclus)

MENIU BUFET & SERVIRE INDIVIDUALĂ

Meniu Gold

BUFET RECE

Carpaccio cu rucola și fulgi de parmezan

Roast Beef și măslina picante

Vitello Tonnato

Salată de fructe de mare și crudități

Salată de caracatiță, cartofi și fasole verde

Scoici piperate napoletane

Mozaic de somon tartar

Carpaccio de somon cu ienupăr

Quiche lorraine cu legume

Salată de orez

Salată de paste

Gamberetti cu sos dulce de chilli

LEGUME SI SALATE

Roșii cherry și mozzarella
Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin
Caponata cu busuioc
Cipollotti în sos dulce acrișor
Selecție de legume la grătar și marinate cu capere și măslina de Gaeta
Țelină cu mousse de brânză și hrean
“ Gatto ” de cartofi
Roșii umplute cu pastă de ton

BUFET CALD

Scoici gratinate cu ierburi aromatate
Lasagna cu legume
Lasagna cu sos bolognese
Parmigiane de vinete mici la cuptor

PRIMUL SERVICIU 200/150 g

File de somon cu sos de șofran și coriandru cu legume crocante, dulce – acrișor

AL DOILEA SERVICIU 220/150/50 g

Trilogie de carne (porc , vită , curcan - gatită fiecare cu mirodenii diferite)
cu crema de piper verde , legume la cuptor și cartofi cu rozmarin

PREȚ: 54€/persoană (TVA inclus)

MENIU BUFET & SERVIRE INDIVIDUALĂ

Meniu Platinum

BUFET RECE

Carpaccio cu rucola și fulgi de parmezan
Roast Beef cu măslina picante
Vitello tonnato
Salată de fructe de mare și crudități
Salată de caracatiță cu fasole verde
Scoici piperate “ alla Napoletana ”
Mozaic de somon tartar
Carpaccio de somon cu ienupar
Quiche lorraine cu legume

Salată cu orez
Salată cu paste
Gamberetti cu sos dulce cu ardei iute

LEGUME

Roșii cherry și mozzarella
Salată de cartofi și nuci cu ulei de rozmarin
Caponata de legume cu busuioc
Cipollotti în sos dulce - acrișor
Selecție de legume la grătar, marinate cu capere și măslina Gaeta
Țelină cu mousse de brânză și hrean
“Gatto” de cartofi
Roșii umplute cu pastă cu ton

BUFET CALD

Scoici gratinate cu pâine cu ierburi aromatate
Lasagna cu legume
Lasagna cu sos Bolognese
Parmigiana de vinete

PRIMUL SERVICIU 200/150 g

File de halibut în crustă cu sos de șofran și coriandru cu legume crocante , dulce – acrișor.

AL DOILEA SERVICIU 220/150/50 g

Tournedos de vită cu cremă de piper verde cu legume la cuptor și cartofi cu rozmarin

PRET: 59€/persoană (TVA inclus)

FINGER FOOD/PASS AROUND

Meniu Basic

CANAPÉS RECI

Carpaccio de vita cu fulgi de parmezan
Telina cu mousse de gorgonzola și nuci
Mousse de branza proaspata cu piper roz și verde
Grisine cu prosciutto de Parma
Frigarui de mozzarella și legume la gratar

*Frigarui cu file de ansoa marinat cu citrice
Rosii umplute cu pasta de ton*

CANAPÉS CALDE

*Chipsuri de cartofi si pancetta aromata cu salvie
Minitarte cu ciuperci
Frigarui de pui cu curry si migdale*

*Minipizza cu ansoa proaspata si rosii marinate cu ulei de masline, busuioc si parmezan
Triunghiuri cu mozzarella
Panzarotti napoletani cu branza ricotta si cascaval afumat
Calzoncini de rosii si mozzarella
Mingiute de orez*

LE PICCOLE TARTAR –MINI TARTAR

Vita in whisky reteta clasica

PRET 4 ore: 21 Euro/pax (TVA INCLUS)

FINGER FOOD/PASS AROUND

Meniu Gold

CANAPÉS RECI

*Carpaccio de vită cu fulgi de parmezan
Țelină cu mousse de gorgonzola și nuci
Spumă de brânză proaspătă cu piper roșu și verde
Grisine cu prosciutto de Parma
Frigărui cu mozzarella și legume la grătar
Creveți cu sparanghel și sos mimosa
Somon afumat, murături și sos de hrean*

Frigărui cu anșoa marinat cu citrice
Roșii umplute cu pastă de ton
Terina de foie gras pe pâine cu stafide și smochine uscate

CANAPÉS CALDE

Chipsuri de cartofi și pancetta aromată cu salvie
Mini vol-au-vent cu sos de fructe de mare
Scoici gratinate cu pâine cu ierburi
Minitarte cu ciuperci
Crochete de Bacala
Frigărui de pui cu curry și migdale

Minipizza cu anșoa proaspătă și roșii marinate cu ulei de măsline, busuioc și parmezan
Triunghi cu mozzarella
Spanac și salată Panzarotti
Panzarotti cu brânză ricotta și cașcaval afumat
Calzoncini cu roșii și mozzarella
Mingiute de orez

MINI TARTAR

Vită în whisky rețeta clasică
Somon cu ghimbir
Mozaic de somon

PRET 4 ore: 39€/pax (TVA inclus)