
MENIURI NUNȚI 2018

SET MENIU NUNTĂ 1 – 249 lei / persoană

Pișcoturi de șampanie

Display de fructe proaspete

Gustare rece – foi de orez cu roșii confiate, brânză de capră și fulgi de migdale, tartină de ridichi negre cu mozzarella și lime, mușchiuleț de porc învelit în bacon, umplut cu feta și gogoșari, terină din file de salău în crustă de mac, vol au vent umplut cu pate de pasăre cu aromă de vin de Porto, inele de tortilla umplute cu mousse de York și anșoa, măslina verzi și negre, trio de salate cu reducere de aceto balsamico

File de cod la cuptor cu sos lemon butter, dovlecei cu legume gratinate, vinete cu ciuperci champignon

Rulada din piept de pui cu brânză feta și ardei copti, sos Blanche și julienne de legume

Mixed grill – ceafă de porc, cotlete de berbecuț marinate cu paprika și usturoi, cârnați proaspeți și cartofi franțuzești

Salată de varză albă, varză roșie și morcovi

Tort personalizat

TORT PERSONALIZAT

Compoziții propuse:

-mousse de ciocolată neagră cu mascarpone și fructe de pădure

-cremă de vanilie cu zmeură

-mousse de mascarpone cu vișine

-black & white cu fructe de pădure și glazură de ciocolată

-mousse de ciocolată cu profiterol

SET MENU NUNTĂ 2 – 269 lei / persoană

Macaroons

Display de fructe proaspete

Gustare rece – file de somon afumat pe blinii cu sos de iaurt și mărar, vol au vent cu păstrăv afumat, nuci, busuioc și ceapă verde, pate de ficat de pasăre cu aromă de vin de Porto, terină din piept de curcan cu ficat și ciuperci, rulada de cașcaval și brânză cu brunoise de ardei, caprese-mozzarella cu roșii, busuioc proaspăt și ulei de măsline, măsline verzi și negre, trio de salate cu oțet balsamic

File de somon la grătar cu sos de vin alb și chives, sparanghel înfășurat în bacon și sote de ciuperci pleurotus

Duo de sarmale – în foi de vită cu smântâna & în foi de varză cu costiță crocantă, mămăliguță și ardei iute

Mixed grill – mușchiuleț de porc cu cimbru verde, piept de pui marinat cu ghimbir și usturoi, cotlete de berbecuț marinate cu ulei de măsline și lime, servite cu sos quattro formaggi

Cartofi wedges, legume la grătar cu aceto balsamico

Salată asortată de sezon

Tort personalizat

TORT PERSONALIZAT

Compoziții propuse:

-mousse de ciocolată neagră cu mascarpone și fructe de pădure

-cremă de vanilie cu zmeură

-mousse de mascarpone cu vișine

-black & white cu fructe de pădure și glazură de ciocolată

-mousse de ciocolată cu profiterol

SET MENU NUNTĂ 3 - 289 lei / persoană

Macaroons

Display de fructe proaspete

Gustare rece – cocktail de creveți cu salsa de mango, file de somon cu capere și lime, terină din piept de curcan cu ciuperci și alune de pădure, jambon crud și parmesan, frigărui Caprese – mozzarella ciliagine, roșii cherry și busuioc proaspăt, mousse de gorgonzolla și cireșe confiate, măslina verzi și negre, trio de salate cu oțet balsamic

Piept de curcan umplut cu feta și spanac servit cu sos blue cheese și cuș cuș cu stafide

File de somon cu sos de șampanie și icre de Manciuira servit cu buchetieră de legume și cartofi Pommes Duchesse

Mușchi de vită cu reducere sos brun și aromă de trufe, roșii cherry, sparanghel, ciuperci la grătar, cartofi wedges

Tort personalizat

TORT PERSONALIZAT

Compoziții propuse:

- mousse de ciocolată neagră cu mascarpone și fructe de pădure
- cremă de vanilie cu zmeură
- mousse de mascarpone cu vișine
- black & white cu fructe de pădure și glazură de ciocolată
- mousse de ciocolată cu profiterol

SET MENIU NUNTĂ 4 - 309 lei / persoană

Macaroons

Display de fructe proaspete

Gustare rece-prosciuto cu parmesan, frigărui Caprese – mozzarella ciliagine, roșii cherry și busuioc proaspăt, rulada de emmentaler cu brânză de capră și miez de nucă, piept de rată afumat, bloc de foie gras cu dulceața de mango, file de somon afumat pe blinii cu capere și ouă de prepeliță, salată de caracatița în coșuleț de parmesan, trio de salate cu oțet balsamic

File de doradă la cuptor servit cu legume la grătar (vinete, ardei gras, dovlecei, ciuperci), rozmarin și salsa mediteranean

Sorbeto limone cu vodcă Absolut

Mixed grill – cotlete de berbecuț, medalion din mușchi de vită, mușchiuleț de porc servite cu sos demiglace, felioare de cartofi la cuptor și julien de legume

Mix de salate verzi cu roșii cherry

Tort personalizat

TORT PERSONALIZAT

Compoziții propuse:

- mousse de ciocolată neagră cu mascarpone și fructe de pădure
- cremă de vanilie cu zmeură
- mousse de mascarpone cu vișine
- black & white cu fructe de pădure și glazură de ciocolată
- mousse de ciocolată cu profiterol

SET MENU NUNTĂ 5 – 329 lei / persoană

Macaroons

Display de fructe proaspete

Gustare rece – bloc de foie gras cu Hennessy și dulceața de smokine, terină de gorgonzolla cu merișoare confiate, file de somon afumat umplut cu mouse de brânză, decorat cu icre de Manciuaria, coșuleț din parmesan cu salată din piept de curcan și curry, spring rolls cu creveți black tiger și ierburi aromate și sweet chilli, muslitos cu Philadelphia și anșoa, rucolă cu mix de germeni și sos amaretto

File de lup de mare la cuptor, sos lemon butter, sufle de conopidă, piure de brocoli cu spanac, roșii cherry

Sărmăluțe de curcan în foi de vită, bacon crocant, smântâna, mămliguță gratinata cu parmesan

Pulpă de rată confiata sevita cu sos de sfeclă roșie, evantai de dovlecei cu jambon și mozzarella

Tort personalizat

TORT PERSONALIZAT

Compoziții propuse:

- mousse de ciocolată neagră cu mascarpone și fructe de pădure
- cremă de vanilie cu zmeură
- mousse de mascarpone cu vișine
- black & white cu fructe de pădure și glazură de ciocolată
- mousse de ciocolată cu profiterol

PACHET BĂUTURI nr. 1 -39 lei / persoană
Cu consum nelimitat în intervalul orar contractat (10 ore).

suplimentare 7 lei/persoană/oră

- Sucuri naturale 1 lt- portocale, grapefruit, mere, cranberry
- Băuturi răcoritoare carbogazoase 1.25 lt- Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up
- Everess tonic 1,25 lt
- Apa plată 0,75 lt / apa minerală 0,75 lt
- Cafea espresso / selecție de ceaiuri

PACHET BĂUTURI nr. 2 -19 lei / persoană
Cu consum nelimitat în intervalul orar contractat (10 ore).

suplimentare 5 lei/persoană/oră

- Vin Spumat Brut
- Vin alb & roșu – un soi de vin alb și un soi de vin roșu, la alegere din KFZ Events Wine List*

PACHET BĂUTURI nr. 3 -49 lei / persoană
Cu consum nelimitat în intervalul orar contractat (10 ore).

suplimentare 8 lei/persoană/oră

- Vin Spumat Brut
- Scotch J&B / Ballantines
- Gin Gordon's
- Bitter Campări
- Vodcă Absolut
- Martini Bianco & Rosso
- Vin alb & roșu – un soi de vin alb și un soi de vin roșu, la alegere din KFZ Events Wine List*

PACHET BĂUTURI nr. 4 -69 lei /

persoană

Cu consum nelimitat în intervalul orar contractat (10 ore), suplimentare 10 lei/persoană/oră

- Prosecco
- Jack Daniel's
- Scotch J&B / Ballantines
- Gin Gordon's
- Bitter Campări
- Vodcă Absolut
- Rom Bacardi
- Martini Bianco & Rosso
- Bailey's Irish Creăm
- Bere Tuborg Draught
- Vin alb & roșu – un soi de vin alb și un soi de vin roșu, la alegere din KFZ Events Wine List*

*KFZ Events Wine List

VIN ALB

Vinarte – Classic Riesling Italian Dealu Mare DOC – sec
Măiastru Sauvignon Blanc – Cramă Oprisor – sec
Prahova Valley – Fetească Albă / Sauvignon Blanc-demisec

VIN ROSE

Vinarte – Classic Rose – sec
Măiastru Sauvignon Blanc – Rose – sec
Prahova Valley Reserve – Rose-demisec

VIN ROȘU

Vinarte – Classic Merlot Dealu Mare DOC – sec
Măiastru Merlot – Cramă Oprisor-demisec
Prahova Valley Reserve –Merlot-sec

PACHETE OPTIONALE

• **PASS AROUND**

Bruscheta cu roșii cherry, mozzarella și busuioc proaspăt
Bruscheta cu Philadelphia și somon fume
Bruscheta cu rogout de măsline verzi și negre
Bruscheta cu pate de ficat și ceapă caramel
Bruscheta cu mascarpone și prosciuto crudo
Bruscheta cu ratatouille de legume

WELCOME COCKTAIL – 24 lei / persoană

• **BUFET TRADIȚIONAL ROMÂNESC – de la 89 lei / persoană**

Decor de legume proaspete

Decor covrigi & nuci

Gustări reci:

- Salată de vinete , salată de ardei copti
- Salată de fasole bătută cu ceapă prăjită
- Zacuscă de legume, zacuscă de vinete
- Platou cu mezeluri tradiționale – șorici, tobă, slănină, cârnați afumați, piept ardelenesc, ghiudem, babc
- Platou cu brânzeturi românești – telemea de oi, căș de oaie, brânză de capră, brânză de burduf, cașcaval, cașcaval afumat
- Măsline negre
- Platou cu segmente de crudități – roșii, castraveți, ardei gras, ridichi, ceapă, usturoi, ardei iute

Preparate calde:

- Ciorbă de găina la ceaun
- Cârnați proaspeți, mititei
- Sarmale la ceaun cu mămliguță, ardei iute
- Pomană porcului la ceaun
- Mămăliguță la ceaun
- Salată de varză albă și roșie, salată asortată de murături

Selecție de pâine de casă

**Plăcintă cu mere, plăcintă cu dovleac, plăcintă cu brânză, cozonac de casă
Țuica și vin-servite în vase de lut**

- **LIVE BBQ**

Berbecuț la proțap – 1 buc * 28-30	kg	-1800 lei
Purcel de lapte – 1 buc * 8-10	kg	-600 lei
Purceluș la proțap – 1 buc * 50-60	kg	-1800 lei
Vițel la proțap – 1 buc * 70-80	kg	-3500 lei
Purcel de lapte la cuptor – 1 buc * 8-10	kg	-700 lei

Prețurile includ murături asortate, salată de 1select11 varză cu mărar, albă coleslaw, salată salată de sezon

- **MENIU COPII – 79 lei/asortată**

Serviciul 1 – chifteluțe de pui, pui Shanghai, cașcaval natur, roșii cherry, castraveți, ardei gras

Serviciul 2 – cașcaval pane, piept de pui la grătar, cartofi prăjiți
persoană de roșii

Tort

- **CANDY BAR**

Macaroons-160 lei/kg (60 buc/kg)

Cup Cakes 70g-7 lei / buc

– cremă de vanilie cu ghimbir, cremă de cireșe, cremă de ciocolată cu portocale, cremă de mentă, cremă de fistic

Pavlova cu piersici și cremă de ciocolată albă – 8 lei/buc

Tiramisu cu căpșuni – 7 lei/buc

Trifle cu spumă de ciocolată amăruie, vișine și chipsuri de ciocolată – 8 lei/buc

Panna cotta cu portocale și fistic – 7 lei/ buc

Spumă de ciocolată cu minimacaroons – 8.50 lei/buc

Căpșuni glasati cu ciocolată – 65 lei/kg

- **STATIE PRAJIT MIX DE ALUNE & FONDUE DE CIOCOLATA – 19 lei / persoana**

- **NARGHILEA (3 BUC) & 4 CUTII AROME DIFERITE & CONSUMABILE – 700 lei**

PERSONAL SERVICE

Personalul de servire (un ospătar la 15 persoane) este inclus în pachetul de catering în limită a 10 ore.

Oră suplimentară -35 lei / ospătar/ oră.

Suplimentare număr ospătari – 350 lei / ospătar.

NOTĂ:

Prețurile menționate nu includ TVA – 9% la preparate culinare și băuturi nealcoolice, 19% la băuturi alcoolice și servicii ;

Prețurile sunt valabile în condițiile semnării contractului pentru minimum 150 persoane; clientul va transmite comandă fermă / numărul de persoane cu minimum 5 zile înainte de data evenimentului;

Prețurile includ personalul care asigură serviciul (un ospătar /15 persoane) precum și logistică completă necesară desfășurării în bune condiții a evenimentului – mobilier, lenjerie, veselă, tacâmuri, pahare;

Prețurile includ degustarea meniului pentru 2 persoane; degustarea meniului va avea loc numai după semnarea contractului și plată avansului, cu maximum 3 săptămâni înainte de data evenimentului;