

## MENIURI EVENIMENTE CORPORATE 2019

### I. COFFEE BREAK

#### **COFFEE BREAK VARIANTA 1 – 9.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

#### **COFFEE BREAK VARIANTA 2 – 10.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

Fursecuri asortate

#### **COFFEE BREAK VARIANTA 3 – 12.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

Selectie de microcroissant – microcroissant cu unt, minipain au chocolate, minimelc cu stafide

Fursecuri asortate

#### **COFFEE BREAK VARIANTA 4 – 12.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

Foietaj cu branza, foietaj cu fructe

Fursecuri asortate

#### **COFFEE BREAK VARIANTA 5 – 11.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri

Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere

Bauturi racoritoare 0.5 Lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

#### **COFFEE BREAK VARIANTA 6 – 13.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri

Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere

Bauturi racoritoare 0.5 Lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

Fursecuri asortate

**COFFEE BREAK VARIANTA 7 – 16.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 Lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt  
Selectie de minicroissant – minicroissant cu unt, minipain au chocolate, minimelc cu stafide  
Foietaj cu branza, foietaj cu fructe

**COFFEE BREAK VARIANTA 8 – 16.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 Lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt  
Selectie de minimuffins – ciocolata, vanilie, cocos  
Fursecuri asortate

**COFFEE BREAK VARIANTA 9 – 18.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 Lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt  
Selectie de minicroissant – minicroissant cu unt, minipain au chocolate, minimelc cu stafide  
Foietaj cu branza, foietaj cu fructe  
Segmente de fructe proaspete

**COFFEE BREAK VARIANTA 10 – 18.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 Lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt  
Selectie de minimuffins – ciocolata, vanilie, cocos  
Fursecuri asortate  
Segmente de fructe proaspete

**COFFEE BREAK VARIANTA 11 – 22.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 lt / apa minerala 0.5 lt  
Fursecuri asortate  
Foietaj cu branza, foietaj cu fructe  
Quiche Lorraine  
Negresa de casa cu nuca  
Segmente de fructe proaspete

**COFFEE BREAK VARIANTA 12 – 27.00 lei / pax**

Cafea espresso/ selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 lt / apa minerala 0.5 lt  
**Snacks selection:**  
Crema de branza si jambon de porc  
Mozzarella, rosii cherry, busuioc proaspat si ulei de masline extravirgin  
Sunca de Praga si Emmenthaler  
Feta, masline si oregano  
Somon fume, capere si lamaie  
File de ton Nicoise

**COFFEE BREAK VARIANTA 13 (LIGHT LUNCH) – 31.00 lei / pax**

Cafea espresso/ selectie de ceaiuri  
Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere  
Bauturi racoritoare 0.5 lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up  
Apa plata 0.5 lt / apa minerala 0.5 lt

Minisandwich Club :

- chifle albe, sunca de Praga, salata verde
- chifle albe cu mac, ceafa de porc afumata, salata verde
- chifle albe cu susan, cascaval, ardei gras, salata verde
- chifle graham, mozzarella, castraveti, salata verde
- chifle graham, somon fume, salata verde

Selectie de microcroissant – microcroissant cu unt, minipain au chocolate, minimelc cu stafide  
Fursecuri asortate  
Segmente de fructe proaspete

## II. LUNCH BUFFET OF THE DAY

### **LUNCH BUFFET OF THE DAY pentru max 60 participanti – 65.00 lei / pax**

Gustari reci – 5 sortimente  
Salate – 3 sortimente  
Preparate calde – 2 sortimente  
Garnituri – 2 sortimente  
Desert – 2 sortimente  
Selectie de chifle din faina alba si din faina integrala

### **LUNCH BUFFET OF THE DAY pentru min 61 participanti – 65.00 lei / pax**

Gustari reci – 6 sortimente  
Salate – 4 sortimente  
Preparate calde – 3 sortimente  
Garnituri – 3 sortimente  
Desert – 3 sortimente  
Selectie de chifle din faina alba si din faina integrala

### **EX:**

### **LUNCH BUFFET OF THE DAY pentru min 61 participanti – 65.00 lei / pax**

#### **Gustari**

Selectie de bruschetta 30g:  
Philadelphia si somon fume  
Mascarpone si prosciutto crudo  
Blue cheese si miez de nuca  
Mousse de branza si fulgi de migdale  
Tapenade de masline verzi si negre  
Rosii, busuioc proaspat si ulei de masline exftavirgin

#### **Salate**

Salata Waldorf cu miez de nuca  
Salata Coleslaw  
Salata asortata de sezon  
Platou de cruditati cu sos de iaurt si marar

#### **Preparate calde**

Piept de pui, sos de lamaie  
Rulada de porc cu morcovi si ciuperci proaspete  
File de cod la gratar, sos olandez

**Garnituri**

Risotto cu ciuperci champignon  
Legume la gratar  
Cartofi la cuptor cu rozmarin

**Desert**

Cheesecake cu sos de fructe de padure  
Tarta cu mere si sos de vanilie  
Selectie de fructe proaspete

**LUNCH BEVERAGE – 9.00 lei / pax**

Cafea / selectie de ceaiuri  
Apa plata 0.5 lt / apa minerala 0.5 Lt  
Bauturi racoritoare 0.5 lt – Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up

### III. FINGER FOOD

#### **FINGER FOOD MENU #1 – 49 lei / pax**

Bruscheta cu rosii, mozzarella si busuioc proaspat  
Bruschetta cu Philadelphia si somon fume  
Bruschetta cu pate ficat cu ceapa caramel  
Bruschetta cu ratatouille de legume si parmesan  
Crostini cu rosii, masline si mozzarella  
Crostini cu ciuperci si emmenthaler  
Crostini cu piept de pui si mozzarella  
Crostini cu ton Nicoise

#### **Desert**

Cupcakes – vanilie, ciocolata, fistic, portocale  
Miniprajituri de casa  
Segmente de fructe cu menta proaspata

#### **FINGER FOOD MENU #2 – 59 lei /pers**

##### **Selectie de bruchetta 30g:**

Mascarpone si prosciutto crudo  
Piept de pui si piersici California  
Mousse de branza si fulgi de migdale  
Tapenade de masline verzi & negre  
Mousse de York si ardei copt  
Ratatouille de legume si parmesan

##### **Selectie de minifigarui:**

Piept de pui marinat cu curry  
Cotlet de porc si mustar frantuzesc  
File de salau si masline verzi  
Cochete de cartofi  
Legume la gratar cu aceto balsamico  
Pachetele de primavara cu sweet chilli

Selectie de chifle albe si din faina integrala

##### **Desert:**

Cheesecake cu sos de fructe de padure  
Prajitura de casa cu ciocolata

Segmente de fructe cu menta



proaspata

### **FINGER FOOD MENU #3 – 69 lei /pers**

#### **Gustari**

Bruschetta cu mascarpone si prosciutto crudo  
Bruschetta cu blue cheese, miez de nuca si cirese confiate  
Bruschetta cu mousse de branza si fulgi de migdale  
Bruscheta cu terina de clapon si fistic  
Bruscheta cu Philadelphia si somon fume  
Bruschetta cu brunoise de rosii, busuic proaspat si ulei de masline  
Bruschetta cu tapenade de masline verzi & negre

Platou cu cruditati servite cu sos de iaurt si marar proaspat – telina apio, castraveti, morcovi, ardei gras colorat

#### **Preparate calde**

Mini frigaru din file de somon, mustar frantuzesc  
Mini frigaru din piept de curcan, sos sweet chilli  
Mini frigaru din muschi de vita, sos blue cheese  
Legume la gratar  
Cartofi la cuptor cu rozmarin  
Pachetele de primavara, sos de soya

Selectie de chifle albe si din faina integrala

#### **Desert**

Crema de zahar caramel  
Cheesecake cu sos de fructe de padure  
Segmente de fructe proaspete

### **FINGER FOOD MENU #4 – 79 lei /pers**

#### **Gustari**

Bruschetta cu mascarpone si prosciutto crudo  
Bruschetta cu blue cheese si cirese confiate  
Bruscheta cu Philadelphia si somon fume  
Bruschetta cu brunoise de rosii si ulei de masline  
Bruschetta cu tapenade de masline verzi & negre  
Frigaru Caprese – mozzarella bocconcini, rosii cherry si busuic  
Frigaru Club – jambon, emmentahler si masline negre  
Platou cu branzeturi servite cu struguri, nuci si crackers  
Platou cu cruditati servite cu sos de iaurt si marar proaspat – telina apio, castraveti, morcovi,



Mobile:  
0745.654.588 (Irina Stoicescu)  
0737.517.404 (Octavian Maftei)

E-mail:  
irina.stoicescu@on-set.ro  
octavian.maftei@on-set.ro

### **Preparate calde**

Minifrigarui din file de ton si mix de condimente  
Minifrigarui din piept de curcan si sos sweet & sour  
Minifrigarui din file de porc invelit in bacon crocant  
Minifrigarui cu pastrama de Plescoi  
Curry kebab cu cocktail de alune

### **Garnituri**

Crochete de cartofi  
Legume la gratar cu aceto balsamico  
Pachetele de primavara

Selectie de chifle albe si din faina integrala

### **Desert**

Crema Chantilly cu fistic  
Crema de zahar caramel  
Cupa cu jeleu de cocos si fructe de padure  
Segmente de fructe proaspete

### **FINGER FOOD MENU #5 – 89 lei /pers**

#### **Gustari**

Bruschetta cu Jamon de Serano, ementhaler si stafide  
Bruschetta cu blue cheese si cirese confiate  
Bruscheta cu Philadelphia si somon fume  
Bruschetta cu brunoise de rosii, busuic proaspat si ulei de masline  
Bruschetta cu tapenade de masline verzi & negre  
Bruscheta cu terina de clapon si fistic

#### **Salate**

Salata rucola, rosii cherry, mozzarella bocconcini, ulei de masline, busuioc  
Salata de spanac baby, rosii confiate si germeni de fasole

#### **Fel pricipal**

Mini frigarui din file de somon cu mustar frantuzesc  
Mini frigarui din piept de curcan si sos sweet & sour  
Mini frigarui din muschi de vita si sos blue cheese

#### **Garnituri**

Crochete de cartofi  
Legume la gratar cu aceto balsamico  
Pachetele de primavara, sos sweet chilli

Selectie de chifle albe si din faina integrala



**Desert**

Selectie de miniprajituri  
Crema de zahar caramel  
Bezele cu mascarpone si fructe de padure  
Segmente de fructe proaspete

**FINGER FOOD MENU #6 (minimum 150 pers) – 79 lei /pers**

**Gustari**

Bruscheta cu rosii, usturoi si busuioc proaspat  
Bruscheta cu Philadelphia si somon fume  
Bruschea cu mascarpone si prosciuto crudo  
Bruscheta cu blue cheese si miez de nuca  
Bruscheta cu rogout de masline verzi si negre  
Bruscheta cu piept de pui si piersici California  
Bruscheta cu rilette de porc si mustar frantuzesc  
Bruscheta cu branza de capra, spanac si ardei copt  
Frigarui Caprese – mozzarella bocconcini, rosii cherry si busuioc  
Frigarui Club – jambon, emmentahler si masline negre  
Platou cu branzeturi servite cu struguri, nuci si crackers

**Salate**

Salata de ton cu porumb  
Salata berlineza  
Salata Coleslaw  
Salata Waldorf cu miez de nuca  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar proaspat

**Selectie de minifrigarui**

Frigarui din muschi de vita si sos de tarhon  
Frigarui din piept de pui si ierburi aromatate  
Frigarui din ficat de pasare si bacon  
Frigarui din file de porc cu ciuperci  
Frigarui din ceafa de porc si ceapa rosie  
Frigarui din file de salau si masline verzi

**Garnituri**

Cartofi la cuptor cu rozmarin  
Legume la gratar cu aceto balsamico  
Pachetele de primavara cu sos sweet chilli  
Selectie de chifle din faina alba si faina integral

**Desert**

Cheesecake cu sos de fructe de padure  
Tarta cu mere si sos de vanilie  
Bezele, mascarpone si caise  
Selectie de miniprajituri  
Selectie de fructe proaspete

**IV. BUFFET MENU**

**BUFFET MENU #1 – 69 lei /pers**

**Gustari**

Bruscheta cu piept de pui si blue cheese  
Bruschetta cu rilette de porc si mustar frantuzesc  
Bruschetta cu mousse de branza si fulgi de migdale  
Bruscheta cu rosii, usturoi, busuioc proaspat si ulei de masline  
Bruscheta cu branza feta si ardei copt  
Bruscheta cu ratatouille de legume si parmesan  
Frigarui Caprese – mozzarella bocconcini, rosii cherry si busuioc  
Frigarui Club – jambon, emmentahler si masline negre

**Salate**

Salata Coleslaw  
Salata Waldorf cu piept de pui si parmesan  
Salata greceasca cu branza feta si masline negre  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar proaspat

**Preparate calde**

Piept de curcan cu parmesan  
Cotlet de porc marinat cu bere neagra  
File de tilapia la gratar, sos olandez

**Garnituri**

Cartofi la cuptor cu rozmarin  
Legume la gratar cu aceto balsamico  
Risotto Primavera

Selectie de chifle albe si din faina integral

**Desert**

Tarta tatin  
Tiramisu  
Bezele cu mascarpone si fructe de padure  
Selectie de fructe proaspete

**BUFFET MENU #2 – 79 lei / pers**

**Gustari**

File de somon afumat cu lamiae si capere  
Pate de pasare cu aroma de Hennessy  
Galantina de pasare cu fisic  
Piept de rata cu blue cheese si rosii cherry  
Mascarpone cu file de anchois si chives  
Prosciutto cu pepene galben  
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers

**Salate**

Salata Coleslaw  
Salata greceasca cu branza feta si masline negre  
Salata de ton cu porumb  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar – apio, castraveti, ardei gras, morcovi

**Preparate calde**

Piept de curcan marinat Teriyaki  
File de somon la cuptor, salsa mediteranean  
Cotlet de porc cu spanac si branza fontina

**Garnituri**

Buchetiera de legume  
Cartofi wedges  
Risotto cu ciuperici champignon

Selectie de chifle albe si din faina integrala

**Desert**

Tarta cu mere si sos de vanilie  
Pana cotta cu sos caramel  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

**BUFFET MENU #3 – 89 lei / pers**

**Gustari**

Pate de pasare cu aroma de vin de Porto  
Galantina din piept de curcan cu mix de alune  
Rulouri din prosciutto crudo cu blue cheese si miez de nuca  
Terina de branzaturi cu ardei gras colorat  
File de somon afumat cu oua de prepelita si chives  
Tarta cu file de tilapia si sos de lamaie  
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers  
Platou cu mezeluri fine proaspat feliate

**Salate**

Salata Waldorf cu piept de pui  
Salata iceberg cu parmesan  
Salata de vinete cu rosii  
Salata de ardei copti  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar – apio, castraveti, ardei gras, morcovi

**Preparate calde**

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si cimbru verde  
Piept de pui, sos de lamaie  
File de somon, sos olandez

**Garnituri**

Legume la gratar cu aceto balsamico  
Cartofi la cuptor  
Risotto cu morcovi si broccoli

Selectie de chifle albe si din faina integrala

**Desert**

Tiramisu la cupa  
Pana cotta cu sos caramel  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

**BUFFET MENU #4 – 99 lei / pers**

**Gustari**

Pate de pasare cu aroma de Hennessy  
Galantina de clapon cu fisic  
Piept de rata cu branza de Nasal si rosii cherry  
Mascarpone cu file de anchois si chives  
Prosciutto cu pepene galben  
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers  
Creveti cu salata Waldorf  
Rulada de somon cu branza de capra si brunoise de ardei  
Tarta cu file de cod, sos de sampanie si icre de somon

**Salate**

Rucola cu rosii cherry si scalii de parmesan  
Salata Midinette  
Salata Caesar cu piept de pui  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar – apio, castraveti, ardei gras, morcovi

**Preparate calde**

Piept de curcan, sos Espagnol  
Muschi de vita, sos sos de piper verde  
File de dorada, sos de lamaie si capere

**Garnituri**

Sote de morcovi, broccoli si ciuperci proaspete  
Cartofi frantuzesti  
Orez cu parmesan

Selectie de panificatie din faina alba si din faina integrala

**Desert**

Tiramisu  
Pana cotta cu sos caramel  
Supa de pepene galben cu fructe  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

**BUFFET MENU #5 – 109 lei / pers**

**Gustari**

Pate de pasare cu aroma de Hennessy  
Balontina de curcan cu merisoare confiate si alune de padure  
Bresaola cu blue cheese muguri de pin  
Mascarpone cu file de anchois si chives  
Creveti cu salata Waldorf  
Rulada de somon cu branza de capra si brunoise de ardei  
Tarta cu piure de ton, lamiae, chives si masline negre  
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers

**Salate**

Rucola cu rosii cherry si scalii de parmesan  
Salata Waldorf cu miez de nuca  
Slata New York  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar – apio, castraveti, ardei gras, morcovi

**Preparate calde**

Piept de curcan marinat Teriyaki  
Muschi de vita, sos blue cheese  
File de somon la cuptor, salsa mediteranean

**Garnituri**

Legume gatite in aburi  
Cartofi la cuptor  
Risotto cu ciuperci champignon

Selectie de panificatie din faina alba si din faina integrala

**Desert**

Tiramisu  
Pana cotta cu sos caramel  
Supa de pepene galben cu fructe  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

**BUFFET MENU #6 – 119 lei / pers**

**Gustari**

Terina de foie gras cu Hennessy  
Galantina de clapon cu jamon de Serano si fisic  
Piept de rata cu branza de Nasal si rosii cherry  
Mascarpone cu file de anchois si chives  
Prosciutto cu pepene galben  
Creveti cu salata Waldorf  
Rulada de somon cu branza de capra si brunoise de ardei  
Ratatouille de legume cu biscuit de parmesan (vegetarian)

**Salate**

Rucola cu rosii cherry si scalii de parmesan  
Salata Midinette  
Slata Caesar cu piept de pui  
Salta de fructe de mare, trio de salate si sos Calypso  
Salata asortata de vara – salata verde, rosii, castraveti, ardei gras

**Preparate calde**

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si aroma de trufe  
Piept de curcan marinat Teriyaki  
File de somon la gratar, sos de sampanie si icre de somon

**Garnituri:**

Cartofi la cuptor cu rozmarin proaspat  
Risotto cu ciuperci pleurotus  
Vinete parmigiana

Selectie de chifle albe si din faina integrala

**Desert:**

Tarta tartin  
Tiramisu  
Pana cotta cu sos caramel  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

**BUFFET MENU #7 – 129 lei / pers**

**Gustari**

Terina de foie gras cu Hennessy  
Galantina de clapon cu jamon de Serano si fisic  
Piept de rata cu branza de Nasal si rosii cherry  
Mascarpone cu file de anchois si chives  
Prosciutto cu pepene galben  
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers  
Creveti cu salata Waldorf  
Rulada de somon cu branza de capra si brunoise de ardei  
Tarta cu file de halibut, sos de sampanie si icre de somon  
Ratatouille de legume cu biscuit de parmesan

**Salate**

Rucola cu rosii cherry si scalii de parmesan  
Salata Midinette  
Slata Caesar cu piept de pui  
Salta de fructe de mare, trio de salate si sos Calypso  
Salata asortata de vara – salata verde, rosii, castraveti, ardei gras

**Preparate calde**

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si aroma de trufe  
Piept de curcan marinat Teriyaki  
Cozi de creveti in sos de sampanie cu aroma de usturoi

**Garnituri:**

Cartofi la cuptor cu rozmarin proaspat  
Risotto cu ciuperci pleurotus  
Vinete parmigiana

Selectie de chifle albe si din faina integrala

**Desert:**

Tarta tartin  
Tiramisu  
Pana cotta cu sos caramel  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau



**BUFFET MENU #8 (minimum 100 pers) – 95 lei / pers**

**Gustari**

Minifrigarui Caprese – mozzarella, rosii cherry si busuioc proaspat  
Minifrigarui Club –cascaval, sunca de Praga si masline negre  
Pate de pasare cu aroma de Hennessy si fructe de padure  
Tarte cu branza de capra, spanac si ardei copt  
Terina de branza cu ardei colorat  
Galantina de clapon cu hamon de Serano si fisic  
Rulada de pasare cu ciuperci champignon  
Mascarpone cu file de anchois si chives  
Prosciutto cu pepene galben  
Platou cu branzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci si crackers  
Creveti cu salata Waldorf  
Rulada de somon cu branza de capra si brunoise de ardei  
Tarta cu file de halibut, sos de sampanie si icre de somon

**Salate**

Salata de ton cu porumb  
Salata Coleslaw  
Salata Waldorf cu miez de nuca  
Slata Caesar cu piept de pui si scalii de parmesan  
Salata greceasca cu branza feta si masline negre  
Segmente de cruditati cu sos de iaurt si marar proaspat

**Preparate calde**

Medalion din muschi de vita cu reductie de vin rosu si aroma de trufe  
Piept de curcan marinat Teriyaki  
File de somon la gratar cu salsa mediteranean  
Cotlet de porc la cuptor cu branza fontina

**Garnituri**

Legume proaspete gatite in aburi  
Cartofi la cuptor cu rozmarin proaspat  
Risotto cu ciuperci pleurotus

Selectie de chifle albe si din faina integrala

**Desert**

Tiramisu  
Negresa de casa  
Tarta tartin  
Pana cotta cu sos caramel  
Selectie de miniprajituri  
Segmente de fructe proaspete

**BUFFET MENU #9 (bucatarie cu specific romanesc) – 75 lei / pers**

**Gustari**

Salata de vinete , salata de ardei copti

Salata de fasole batuta cu ceapa prajita

Zacusca de legume, zacusca de vinete

Platou cu mezeluri traditionale –toba, slanina, salam de Sibiu, piept afumat, ghiudem, babc

Platou cu branzeturi romanesti – telemea de oi, cas de oaie, branza de capra, branza de burduf, cascaval, cascaval afumat

Masline negre

Platou cu segmente de cruditati – rosii, castraveti, ardei gras, ridichi, ceapa, usturoi, ardei iute

**Preparate calde**

Sarmalute in foi de varza cu costita crocanta, smantana, ardei iute

Carnati proaspeti, mititei

Cotlet de porc impanat cu usturoi si carnati oltenesti

Pulpe de pui cu ierburi aromatate

Sos de mustar, sos de hrean

**Garnituri**

Cartofi taranesti cu ceapa si costita

Mamaliguta

**Salate**

Salata de varza alba si rosie

Salata asortata de muraturi

Salata asortata de vara

**Desert**

Placinta cu mere, placinta cu dovleac, placinta cu branza, cozonac de casa

Selectie de paine de casa

## V. SET MENU

### SET MENU #1 – 95 lei / pers

Terina de somon si creveti, sos Calypso, salata Mesclun

\*\*\*\*\*

Piept de curcan umplut cu ciuperci si ficat de pasare, sos Blanche, cartof la cuptor cu morcovi, broccoli si conopida

\*\*\*\*\*

Duo de ciocolata cu sos de fructe de padure

### SET MENU #2 – 105 lei / pers

Piept de curcan marinat Teriyaki, piure de telina, trio de salate cu reductie de aceto balsamico

\*\*\*\*\*

File de somon cu sos de sampanie si icre de Manciuira, buchetiera de legume si cartofi fondanti

\*\*\*\*\*

Black forest

### SET MENU #3 – 115 lei / pers

Tarta cu mousse de peste si sos de vin alb, trio de salate cu sos de lime

\*\*\*\*\*

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si cimbru verde servit cu felioare de cartofi la cuptor, ciuperci champignon si rosii cherry

\*\*\*\*\*

Crema de vanilie cu zmeura

### SET MENU #4 – 125 lei / pers

#### **Starter**

Piept de rata afumat

Rulada de clapon cu stafide si jammon

Mousse de gorgonzolla cu seminte mixte si coacaze rosii

Terina de somon in crusta de susan negru

Carpaccio de caracatita cu trio de salate

Reductie de otet balsamic, sos amaretto

\*\*\*\*\*

Piept de curcan & muschi de vita, sos de piper verde, legume la gratar, cartofi mousse cu aroma de trufe

\*\*\*\*\*

Truffle cu nuci caramelizate si sos de ciocolata

**SET MENU #5 – 135 lei / pers**

**Starter**

Carpaccio de caracatita cu rucola  
Terina de somon in crusta de susan negru  
Muosse de gorgonzola pe biscuit din seminte de coacaze,  
Cosulet de parmean cu salata din piept de rata afumat  
Rulada de clapon cu stafide si hammon  
Foaie de orez umpluta cu creveti si sos sweet chilli  
Reductie de otet balsamic, sos amaretto

\*\*\*\*\*

Muschi de vita cu reductie de vin rosu, piure de ciuperci cu trufe, sparanghel verde, rosii cherry

\*\*\*\*\*

Tortino de ciocolata cu inghetata de vanilie si sos de fructe de padure

**SET MENU #6 – 145 lei / pers**

**Starter**

Piure de homar cu fructul dragonului  
Rulada de clapon cu stafide si jammon  
Terina de gorgonzolla cu ananas si merisoare confiate  
Cosulet din foi de orez cu baby spanac, rosii confiate si swet chilli

\*\*\*\*\*

Pulpa de rata confiata cu fenicul si ratatouille de legume, sos de sfecla rosie si miere

\*\*\*\*\*

Mousse de ciocolata cu mascarpone si fructe de padure

**SET MENU #7 – 155 lei / pers**

**Starter**

Foi de orez umplute cu creveti si sos sweet chilli  
File de somon afumat pe blinis cu capere si oua de prepalita  
Galantina din piept de curcan cu ficat si ciuperci champignon  
Terina de cascaval cu branza si ardei gras colorat  
Piept de pui cu apio si sos curry  
Semiluna cu rosii confiate si mozzarella cherry  
Trio de salate, reductie de otet balsamic, sos amaretto

\*\*\*\*\*

Piept de curcan & muschi de porc, sos de piper verde, legume la gratar, cartofi Dauphinoise cu aroma de trufe

\*\*\*\*\*

Mousse de ciocolata cu mascarpone si fructe de padure

**VEGETARIAN SET MENU – 85 lei / pers**

**Starter**

Piure de broccoli cu parmesan, oua de prepelita si sos blue cheese

Rulada de legume cu stafide si tofu

Terina de gorgonzolla cu ananas si merisoare confiate

Cosulet din foi de orez cu baby spanac, rosii confiate si swet chilli

\*\*\*\*\*

Orez jasmine cu porumb baby, morcovi baby, ananas, curry si mazare, servit in cupa de ananas

\*\*\*\*\*

Mousse de ciocolata cu mascarpone si fructe de padure

**VI. PASS AROUND MENU**

**PASS AROUND CANAPES #1 – 9 lei / pers**

Mascarpone si prosciutto crudo

Ton si masline

Ratatouille de legume cu parmesan

**PASS AROUND CANAPES #2 – 12 lei / pers**

Ricotta cu ansoa si capere

Piept de rata afumat si piersici California

Crema de branza cu susan alb & negru

**PASS AROUND CANAPES #3 – 23 lei / pers**

Creveti si sos picant

File de ton cu mix de condimente

Foie gras cu dulceata de ceapa

**PASS AROUND CANAPES #4 – 44 lei / pers**

Philadelphia si somon fume

Mascarpone si prosciutto crudo

Icre de Manciuira si spuma de lime

Somon fume, frisca cu hrean

File de ton si mix de condimente

Blue cheese, miez de nuca si cirese confiate

**PASS AROUND CANAPES #5 – 49 lei / pers**

Ton rosu si icre de somon  
Tartar Thaiti  
Rosii cherry, blue cheese si nuci  
Foie gras cu dulceata de smokine  
Carpaccio de mango si mixt de muguri

**PASS AROUND MENU #6 – 94 lei / pers**

**Tapas, ramekin**

Tartar de ton cu lime si ananas  
File de somon afumat cu Philadelphia, icre de Manciuaria si chives  
Scoici green mussels cu rosii confiate si lime  
Prosciuto crudo cu emmenthaler si castraveti  
Bresaola cu brie si avocado  
Roastbeef, Yorkshire pudding si sos tartar  
Terina de foie gras cu chuthey de mango  
Gogosari baby umpluti cu feta, masline Kalamata si fulgi de migdale  
Inima de palmier „Panko” si sos sweet chilli

**Desert**

Taitei de orez cu porumb si nuca de cocos  
Mascarpone cu bezele si capsuni  
Duo de ciocolata cu nuci caramelizate  
Mousse de ciocolata & minimacaroons  
Capsuni glasati in ciocolata

**PASS AROUND MENU #7 – 114 lei / pers**

**Tapas, ramekin**

File de ton rosu cu piper alb, piper verde si wasabi  
File de ton rosu cu sos olandez si icre de somon  
Scallops cu sos de portocale  
Pate de homar cu piure de kiwi  
File de somon afumat cu spuma de frisca si hrean  
Bloc de foie gras cu dulceata de smokine  
Pate de homar cu piure de kiwi  
Terina din piept de rata cu cirese confiate si mere coapte

**Desert, lingurita**

Mousse de ciocolata alba cu zmeura

Mousse de ciocolata neagra cu alune de padure

Mousse de ciocolata & minimacaroons

Capsuni glasati in ciocolata

**VII. LIVE BBQ**

Berbecut la protap – 1 buc \* 18 - 20 kg - **1200 lei**

Purcel de lapte – 1 buc \* 8-10 kg - **600 lei**

Vitel la protap – 1 buc \* 40 – 50 kg - **2400 lei**

Muraturi asortate, salata de varza alba cu marar, salata coleslaw, salata asortata de sezon

**VIII. CANDY BAR**

Macaroons - 120 lei/kg (60 buc/kg)

Cup Cakes 70g - 6 lei / buc

– crema de vanilie cu ghimbir, crema de cirese, crema de ciocolata cu portocale, crema de menta, crema de fistic

Pavlova cu piersici si crema de ciocolata alba – 7 lei/buc

Tiramisu cu capsuni – 6 lei/buc

Trifle cu spuma de ciocolata amaruie, visine si chipsuri de ciocolata – 7 lei/buc

Panna cotta cu portocale si fistic – 6 lei/ buc

Spuma de ciocolata cu minimacaroons – 7.50 lei/buc

Capsuni glasati cu ciocolata – 55 lei/kg

- **STATIE PRAJIT MIX DE ALUNE & FONDUE DE CIOCOLATA – 19 lei / persoana**
- **NARGHILEA (3 BUC) & 4 CUTII AROME DIFERITE & CONSUMABILE – 700 lei**

## **IX. PACHET BAUTURI**

### **PACHET BAUTURI nr. 1 - 39 lei / persoana**

#### **Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat**

- Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere, cranberry
- Bauturi racoritoare carbogazoase 1.25 lt– Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up
- Evervess tonic 1,25 lt
- Apa plata 0,75 lt / apa minerala 0,75 lt
- Cafea espresso / selectie de ceaiuri

### **PACHET BAUTURI nr. 2 - 19 lei / persoana**

#### **Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat**

- Vin Spumat Brut
- Vin alb & rosu – un soi de vin alb si un soi de vin rosu, la alegere din

KFZ Events Wine List

### **PACHET BAUTURI nr. 3 - 49 lei / persoana**

#### **Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat**

- Vin Spumat Brut
  - Scotch J&B / Ballantines
  - Gin Gordon's
  - Bitter Campari
  - Vodca Absolut
  - Martini Bianco & Rosso
  - Vin alb & rosu – un soi de vin alb si un soi de vin rosu, la alegere din
- KFZ Events Wine List\*



**PACHET BAUTURI nr. 4 - 69 lei / persoana**

**Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat**

- Prosecco
- Jack Daniel's
- Scotch J&B / Ballantines
- Gin Gordon's
- Bitter Campari / Aperol
- Vodca Absolut
- Rom Bacardi
- Martini Bianco & Rosso
- Bailey's Irish Cream
- Bere Tuborg Draught
- Vin alb & rosu – un soi de vin alb si un soi de vin rosu, la alegere din KFZ Events Wine List\*

**Taxa de dop:**

***Pentru servirea pachetului de bauturi alcoolice adus de client, SC KFZ-MAG IMPEX SRL va percepe o taxa de servire de 18 lei / persoana;***

***Pentru servirea intregului pachet de bauturi adus de client, SC KFZ-MAG IMPEX SRL va percepe o taxa de servire de 24 lei / persoana;***

**\*KFZ Events Wine List**

**VIN ALB**

- *Vinarte – Castel Starmina Sauvignon Blanc – Crama Starmina – sec*
- *Vinarte – Classic Riesling Italian Dealu Mare DOC – sec*
- *Domeniile Samburesti – Feteasca Regala - sec*
- *Castel Huniade Sauvignon Blanc - Cramele Recas – sec*
- *Castel Huniade Feteasca Regala - Cramele Recas – demisec*
- *Maiastru Sauvignon Blanc – Crama Oprisor – sec*
- *Prahova Valley Reserve Feteasca Alba – sec*

**VIN ROSU**

- *Vinarte - Castel Starmina Merlot – Crama Starmina – sec*
- *Vinarte – Classic Merlot Dealu Mare DOC – sec*
- *Domeniile Samburesti – Cabernet Sauvignon - sec*
- *Castel Huniade Cabernet Sauvignon - Cramele Recas – sec*
- *Castel Huniade Merlot - Cramele Recas – demisec*
- *Maiastru Merlot – Crama Oprisor – demise*
- *Prahova Valley Reserve Cabernet Sauvignon - sec*

**Sampanie 0.75 lt – pret / sticla:**

Moet & Chandon Brut Imperial – 235 lei

Moet & Chandon Brut Rose – 275 lei

Veuve Clicquot brut – 265 lei

Veuve Clicquot La Grand Damme – 690 lei

Moet & Chandon Dom Perignon – 745 lei

## X. INCHIRIERE LOGISTICA

- Masa cocktail h110cm/diam 90cm – 36 lei / buc / zi (**disponibil 20 buc**)
- Masa rotunda bqt diam 180cm – 36 lei / buc / zi (**disponibil 30 buc**)
- Scaun bqt tapiterie ambastra – 8 lei / buc / zi (**disponibil 298 buc**)
- Gratar bbq / protap – 80 lei / buc / zi (**disponibil 3 gratar & 2 protap**)
- Set berarie (masa dreptunghiulara 2 m/0.7m & 2 bancute) – 30 lei / set / zi (**disponibil 9 set**)
- Bar mobil – palisandru h110cm / l 60cm / L 180cm – 450 lei / zi (**disponibil 2 buc**)
- Vehicul izoterm-frigorific 3.5t, pt. transport preparate culinare, autorizat sanitar-veterinar
  - 300 lei / zi + combustibil conf. consum foaia de parcurs

### **NOTA:**

Preturile mentionate nu includ TVA (9% preparate culinare si bauturi nealcoolice / 20% bauturi alcoolice si inchiriere logistica);

Clientul va transmite comanda ferma / numarul de persoane cu minimum 7 zile inainte de data evenimentului;

Preturile includ personalul care asigura serviciul precum si logistica completa necesara desfasurarii in bune conditii a evenimentului – mobilier bar/bufet, lenjerie bar/bufet, vesela, tacamuri, pahare;