
MENIURI EVENIMENTE CORPORATE 2019

I. COFFEE BREAK

COFFEE BREAK VARIANTA 1 – 12.00 lei / pax

Cafea / selectie de ceaiuri

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

COFFEE BREAK VARIANTA 2 – 14.00 lei / pax

Cafea / selectie de ceaiuri

Apa plata 0.5 Lt / apa minerala 0.5 Lt

Fursecuri asortate

COFFEE BREAK VARIANTA 3 – 16.00 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 – 16.00 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 – 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

COFFEE BREAK VARIANTA 6 – 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

Fursecuri asortate

COFFEE BREAK VARIANTA 7 – 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
Selectie de minicroissant – minicroissant cu unt, minipain au chocolate, minimelc cu stafide
Foietaj cu branza, foietaj cu fructe

COFFEE BREAK VARIANTA 8 – 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
Selectie de minimuffins – ciocolata, vanilie, cocos
Fursecuri asortate

COFFEE BREAK VARIANTA 9 – 24.00 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 – 24.00 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 – 28.00 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 – 34.00 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) – 42.00 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 – 89.00 lei / pax

Gustari reci – 4 sortimente
Salate – 2 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 – 89.00 lei / pax

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

EX:

LUNCH BUFFET OF THE DAY pentru min 61 participanti – 89.00 lei / pax

Gustari

Selectie de bruschetta 30g:
Philadelphia si somon fume
Mascarpone si prosciutto crudo
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 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

Garnituri

Risotto cu ciuperci champignon
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 – 12.00 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 – 69 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

Canapes cu rosii, masline si mozzarella

Canapes cu ciuperci si emmenthaler

Canapes cu piept de pui si mozzarella

Canapes cu ton Nicoise

Desert

Cupcakes – vanilie, ciocolata, fistic, portocale

Miniprajituri de casa

Segmente de fructe cu menta proaspata

FINGER FOOD MENU #2 – 75 lei / pax

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 minifrigarui:

Piept de pui marinat cu curry

Cotlet de porc si mustar frantuzesc

File de salau si masline verzi

Crochete 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 – 85 lei / pax

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 – 100 lei / pax

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,
ardei gras colorat

Preparate calde

Minifrigarui din file de somon 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 – 119 lei / pax

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) – 109 lei / pax

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 – 89 lei / pax

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 – 96 lei / pax

Gustari

File de somon afumat cu lamaie 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 ciuperci champignon

Selectie de chifle albe si din faina integrala

Desert

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

BUFFET MENU #3 – 119 lei / pax

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
Panna cotta cu sos caramel
Selectie de miniprajituri
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

BUFFET MENU #4 – 129 lei / pax

Gustari

Pate de pasare cu aroma de Hennessy
Galantina de clapon cu fisic
Piept de rata cu branza ementaler 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
Panna cotta cu sos caramel
Supa de pepene galben cu fructe de padure
Selectie de miniprajituri
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

BUFFET MENU #5 – 149 lei / pax

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
Calamar 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 de padure
Selectie de miniprajituri
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

BUFFET MENU #6 – 159 lei / pax

Gustari

Terina de foie gras cu Hennessy
Galantina de clapon cu jamon de Serano si fisic
Piept de rata cu branza cedar si rosii cherry
Mascarpone cu file de anchois si chives
Prosciutto cu pepene galben
Caracatita 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
Salata Caesar cu piept de pui
Salata de fructe de mare, si sos Calypso
Salata asortata de vara – salata verde, rosii, castraveti, ardei gras

Preparate calde

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si ulei 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 tatin
Tiramisu
Panna cotta cu sos caramel
Selectie de miniprajituri
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

BUFFET MENU #7 – 169 lei / pax

Gustari

Terina de foie gras cu Hennessy
Galantina de clapon cu jamon de Serano si fisic
Piept de rata cu branza cedar 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
Salata Caesar cu piept de pui
Salata de fructe de mare, si sos Calypso
Salata asortata de vara – salata verde, rosii, castraveti, ardei gras

Preparate calde

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si ulei 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 tatin
Tiramisu
Panna cotta cu sos caramel
Selectie de miniprajituri
Segmente de fructe proaspete cu aroma de Cointreau

BUFFET MENU #8 (minimum 100

pers) – 129 lei / pax

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 ulei 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 tatin
Panna cotta cu sos caramel
Selectie de miniprajituri
Segmente de fructe proaspete

BUFFET MENU #9 (bucatarie cu

specific romanesc) – 99 lei / pax

Gustari

Salata de vinete

Salata de ardei copti

Salata de fasole batuta cu ceapa prajita

Zacusca de legume

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

Platou cu branzeturi romanesti – telemea de oaie, 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

Mici la gratar

Cotlet de porc impanat cu usturoi si carnati oltenesti

Pulpe de pui cu ierburi aromatate

Sos de mustar, sos de hrean

Garnituri

Cartofi taranesti

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 – 109 lei / pax

Terina de somon si creveti, sos Calypso, salata mixta cu rosii chery

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

Duo de ciocolata cu sos de fructe de padure

SET MENU #2 – 119 lei / pax

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 – 129 lei / pax

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 – 139 lei / pax

Starter

Piept de rata afumat

Rulada de clapon cu stafide si jammon

Mousse de gorgonzolla cu cirese confiate

Terina de somon in crusta de susan negru si alb

Salata de caracatita

Sos amaretto

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

Truffle cu nuci caramelizate si sos de ciocolata

SET MENU #5 – 149 lei / pax

Starter

Carpaccio de caracatita cu rucola
Terina de somon in crusta de susan negru si alb
Muosse de gorgonzola in crusta de seminte de dovleac,
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, sote de ciuperci, sparanghel verde, rosii cherry

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

SET MENU #6 – 169 lei / pax

Starter

Piure de creveti 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 – 179 lei / pax

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
Tofu cu rosii confiate si mozzarella cherry
Trio de salate, 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 – 99 lei / pax

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

Evantai de dovlecel cu mix de ciuperci si mozzarella

Mousse de ciocolata cu mascarpone si fructe de padure

VI. PASS AROUND MENU

PASS AROUND CANAPES #1 – 14 lei / pax

Mascarpone si prosciutto crudo

Ton si masline

Ratatouille de legume cu parmesan

PASS AROUND CANAPES #2 – 17 lei / pax

Ricotta cu ansoa si capere

Piept de rata afumat si piersici California

Crema de branza cu susan alb & negru

PASS AROUND CANAPES #3 – 28 lei / pax

Creveti cu sos picant

File de somon cu mix de condimente

Foie gras cu dulceata de ceapa

PASS AROUND CANAPES #4 – 59 lei / pax

Philadelphia si somon fume

Mascarpone si prosciutto crudo

Icre de Manciuira si crema de branza si lime

Somon fume, frisca cu hrean

File de somon si mix de condimente

Blue cheese, miez de nuca si cirese confiate

PASS AROUND CANAPES #5 – 69 lei / pax

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

PASS AROUND MENU #6 – 109 lei / pax

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
Inima de palmier „Panko” si sos sweet chilli

Desert

Taitei de orez cu porumb si nuca de cocos
Mascarpone cu bezele si capsune
Duo de ciocolata cu nuci caramelizate
Mousse de ciocolata & minimacaroons
Capsune glasate in ciocolata

PASS AROUND MENU #7 – 129 lei / pax

Tapas, ramekin

File de somon cu piper alb, piper verde si wasabi
File de ton rosu cu sos olandez si icre de somon
Scallops cu sos de portocale
Terina Qatro formagi
File de somon afumat cu spuma de frisca si hrean
Bloc de foie gras cu dulceata de smokine
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

Capsune glasate in ciocolata

VII. LIVE BBQ

Berbecut la protap – 1 buc * 28 - 30 kg - **2000 lei**

Purcel la protap – 1 buc * 50-60 kg - **2000 lei**

Vitel la protap – 1 buc * 70 – 80 kg - **3900 lei**

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

VIII. CANDY BAR

Macaroons - 180 lei/kg (60 buc/kg)

Cup Cakes 70g - 8 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 – 8 lei/buc

Tiramisu cu capsune – 8 lei/buc

Trifle cu spuma de ciocolata amaruie, visine si chipsuri de ciocolata – 8.5 lei/buc

Panna cotta cu portocale si fistic – 8 lei/ buc

Spuma de ciocolata cu minimacaroons – 8.50 lei/buc

Capsune glasate in ciocolata – 75 lei/kg

- **STATIE PRAJIT MIX DE ALUNE & FONDUE DE CIOCOLATA – 29 lei / persoana**
- **NARGHILEA (3 BUC) & 4 CUTII AROME DIFERITE & CONSUMABILE – 700 lei**

IX. PACHET BAUTURI

PACHET BAUTURI nr. 1 - 49 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 - 25 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 - 60 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 - 89 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 19 lei / persoana;

Pentru servirea intregului pachet de bauturi adus de client, SC KFZ-MAG IMPEX SRL va percepe o taxa de servire de 26 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*

VIII. INCHIRIERE LOGISTICA

- Masa cocktail h110cm/diam 90cm – 42 lei / buc / zi **(disponibil 20 buc)**
- Masa rotunda bqt diam 180cm – 42 lei / buc / zi **(disponibil 30 buc)**
- Scaun bqt tapiterie ambastra – 8 lei / buc / zi **(disponibil 230 buc)**
- Vehicul izoterm-frigorific 3.5t, pt. transport preparate culinare, autorizat sanitar-veterinar
- 350 lei / zi + combustibil conf. consum foaia de parcurs

NOTA:

Preturile mentionate nu includ TVA (9% preparate culinare si bauturi nealcoolice / 19% 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;

Pentru pachetele de catering al caror deviz total se situeaza sub 4000 lei + tva, clientul va suporta cheltuieli de transport & logistica in valoare de 450 lei + tva;