

ON SET - PACHETE NUNTI

SET MENIU NUNTA 1 / 49 euro (minim 61 pax)

Gustare rece – foi de orez cu rosii confiate, branza de capra si fulgi de migdale, tartina de ridichi cu mozzarella si lime, muschiulet de porc invelit in bacon umplut cu feta si gogosari, terina din file de salau in crusta de mac, vol au vent umplut cu pate de pasare cu aroma de vin de Porto, inele de tortilla umplute cu mousse de York si ansoa, masline verzi si negre, trio de salate cu reductie de aceto balsamico

File de salau la cuptor cu sos lemon butter, joulienne de legume

Mixed grill – cotlet de porc marinat cu tarhon si ulei de masline, piept de pui marinat cu ierburi, carnati proaspeti si cartofi cu rozmarin, salata de ardei copti

Tort personalizat

SET MENIU NUNTA 2 / 59 euro (minim 61 pax)

Gustare rece – file de somon afumat pe blinii cu sos de iaurt si marar, vol au vent cu pastrav afumat, nuci, busuioc si ceapa verde, pate de ficat de pasare cu aroma de vin de Porto, terina din piept de curcan cu ficat si ciuperci, rulada de cascaval si branza cu brunoise de ardei, caprese- mozzarella cu rosii, busuioc proaspat si ulei de masline, masline verzi si negre, trio de salate cu otet balsamic

File de somon la gratar cu sos de vin alb si chives, sparanghel infasurat in bacon si sote de ciuperci Pleurotus

Duo de sarmale – in foi de vita cu smantana & in foi de varza cu costita crocanta, mamaliguta si ardei iute

Mixed grill – muschi de porc marinat cu sos barbecue, piept de pui marinat cu sos Worchester, ghimbir, ardei iute si ulei de masline, cotlete de berbecut marinate cu ulei de masline si cimbru verde servite cu sos Provence
Cartofi wedges, legume la gratar cu aceto balsamico

Salata asortata de sezon

Tort personalizat

SET MENU NUNTA 3 / 69 euro (minim 61 pax)

Macaroons primire

Gustare rece – cocktail de creveti cu mango, file de somon cu capere si lime, terina din piept de curcan cu ciuperci si alune de padure, roast beef cu spuma de hrean, frigarui Caprese – mozzarella ciliagine, rosii cherry si busuioc proaspat, mousse de gorgonzolla si cirese confiate, cosulet cu tapenada de masline verzi si negre, trio de salate cu otet balsamic

Piept de curcan umplut cu feta si spanac servit cu sos blue cheese si cus cus cu stafide si migdale

File de somon cu sos de sampanie si icre de Manciuira servit cu souffle de legume si cartofi Pommes Duchesse

Mixed grill – cotlete de berbecut, medalion din muschi de vita, muschiulet de porc servite cu sos demiglace, felioare de cartofi la cuptor si ratatouille de legume Salata verde cu lamaie si ulei de masline

Tort personalizat

SET MENU NUNTA 4 / 76 euro (minim 61 pax)

Macaroons

Display de fructe proaspete

Gustare rece - prosciuto cu pepene galben si scalii de parmesan, frigarui Caprese – mozzarella ciliagine, rosii cherry si busuioc proaspat, rulada de emmentaler cu branza de Nasal si muguri de pin, piept de rata afumat, bloc de foie gras cu jeleu de fructe de padure si aroma de Hennessy, file de somon afumat pe blinii cu capere si oua de prepelita, trio de salate cu otet balsamic

File de dorada la cuptor servit cu orez cu rosii confiate si fulgi de migdale, salata calda din legume la gratar (vinete, ardei gras, dovlecei, ciuperci), rozmarin si salsa mediteranean

Sorbeto limone cu Vodca

Muschi de vita cu reductie de vin rosu si cimbru verde, rosii cherry, sparanghel, ciuperci la gratar, cartofi la cuptor cu rozmarin

Tort personalizat

SET MENU NUNTA 5 / 88 euro (minim 61 pax)

Macaroons

Display de fructe proaspete

Gustare rece – bloc de foie gras cu Hennessy si dulceata de mango, terina de gorgonzolla cu merisoare confiate in crusta de fistic, file de somon afumat umplut cu mouse de branza decorat cu icre de Manciuira, cosulet din parmesan cu salata din piept de curcan si curry, spring rolls cu creveti black tiger si sweet chilli, carpaccio de caracatita, rucola cu mix de germeni si sos amaretto

File de lup de mare la cuptor servit cu sos de portocale rosii, souffle de conopida si sote de zuchini

Sarmalute de curcan in foi de vita, bacon crocant, smantana, mamaliguta gratinata cu parmesan

Pulpa de rata confiata sevita cu sos de sfecla rosie, evantai de dovlecei cu jamon si mozzarella, rosii cherry

Tort personalizat

TORT PERSONALIZAT

Compozitii propuse:

- *mousse de ciocolata neagra cu mascarpone si fructe de padure*
- *crema de vanilie cu zmeura*
- *mousse de mascarpone cu visine*
- *black & white cu fructe de padure si glazura de ciocolata*
- *mousse de ciocolata cu profiterol*

PACHETE OPTIONALE

PASS AROUND WELCOME COCKTAIL – de la 30 lei / persoana

Bruscheta cu rosii cherry, mozzarella si busuioc proaspat

Bruscheta cu Philadelphia si somon fume

Bruscheta cu rogout de masline verzi si negre

Bruscheta cu pate de ficat si ceapa caramel

Bruscheta cu mascarpone si prosciuto crudo

Bruscheta cu ratatouille de legume

BUFET TRADITIONAL ROMANESC – de la 89 lei / persoana

Decor de legume proaspete

Decor covrigi & nuci

Gustari reci: Salata de vinete , Salata de ardei copti, Salata de fasole batuta cu ceapa prajita, Zacusca de legume, Zacusca de vinete

Platou cu mezeluri traditionale – sorici, toba, slanina, carnati afumati, piept ardelenesc, ghiudem, babic

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

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

MENIU COPII -- 89 lei/persoana

Serviciul 1 – chiftelute de pui, pui Shanghai, cascaval natur, rosii cherry, castraveti, ardei gras

Serviciul 2 – Cascaval pane, Piept de pui la gratar, cartofi prajiti Salata de rosii

Tort

PACHET BAUTURI #1 – 10 euro / pax

Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat

Sucuri naturale – portocale, grapefruit, mere, cranberry

Bauturi racoritoare carbogazoase Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes

Apa plata / Apa minerala

Cafea espresso Julius Meinl / Selectie de

ceaiuri PACHET BAUTURI #2 – 8 euro / pax

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 #3 - 13 euro / pax

Cu consum nelimitat in intervalul orar contractat

Vin Spumat Brut

Scotch J&B / Ballantines

Gin Gordon's

Bitter Campari / Aperol

Absolut Vodka

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 #4 – 18 euro / pax

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

Vin alb & rosu – un soi de vin alb si un soi de vin rosu, la alegere din *KFZ Events Wine List

*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

Cramele Recas Castel Huniade Merlot - sec

Maiastru Merlot – Crama Oprisor – demisec

Prahova Valley Reserve Cabernet Sauvignon – sec

VIN ROZE

Vinarte - Castel Starmina - Crama Starmina – demisec

Vinarte – Classic Roze - Dealu Mare DOC – demisec

Domeniile Samburesti – Roze – sec

Castel Huniade Roze - Recas – demisec

Maiastru Roze – Crama Oprisor – sec

Prahova Valley Roze Reserve - Cramele Halewood– demisec

Cocktail List*

LONG DRINK`S / 1 euro / pax

Aperol Spritz 250ml (Aperol, Prosecco, apa minerala, portocala)
Aperol Soda / Tonic 250ml (Aperol, apa minerala/apa tonica, lime)
Cuba Libre 250 ml (Rom Bacardi, Cola, lime)
Gin & Tonic / Soda 250 ml (Gin, apa tonica, lime)
Campari Orange/Soda/Tonic 250ml (Campari, suc de portocale / apa minerala / apa tonica)
Hugo 200 ml (Prosecco, Menta, Lime, Sirop de Soc, Apa minerala)
Vodka Orange/Tonic/Soda/Cranberry
Whisky Cola/Tonic/Soda

CLASIC COCKTAIL 2 euro / pax

Caipiroska flavour (Vodka , zahar brun, lime, Daiquiri 250 ml (Rom, lime, sirop de zahar
Tequila Sunrise 250 ml (Tequila, suc portocale, grenadine,
Cosmopolitan 120 ml (Vodka, Triplu sec, suc cranberry, lime)
Mojito 250 ml (Rom, Menta, Zahar Brun, lime)
Campari Mojito 250 ml (Campari, Menta Zahar Brun, lime)
Sour Cocktails 200 ml (Suc de lamaie, Sirop de zahar - la alegere: whisky, vodka, rom, gin)
Old Fashioned 200 ml (Bourbon whiskey, Angostura, Zahar brun, Coaja de portocala)
Lynchburg Lemonade 250 ml (Jack Daniel's, Triplu sec, suc lamaie, 7 up, sirop de zahar)

NON -ALCOOLIC COCKTAILS 1 euro / pax

Green Apple (apple juice, cinnamon, lime, brown sugar)
Cherry Dream (cherry juice,lemon juice,kinley)
Shirley Temple (sprite , cherries, grenadine)

SHOOTERS 40 ml 1 euro / pax

Kamikaze Flavour / Kamikaze / B 52/ B 55 / Brain Damage

Champagne

Moet & Chandon Brut Imperial – 295 lei
Moet & Chandon Brut Rose – 355 lei
Veuve Clicquot brut – 345 lei
Veuve Clicquot Rich Demi-Sec – 578 lei
Moet & Chandon Dom Perignon 2009 – 1095 lei

NOTA:

Preturile mentionate nu includ TVA (5% preparate culinare si bauturi nealcoolice / 19% bauturi alcoolice si inchiriere logistica);

Lista de cocktail este optionala si poate fi optimizata pentru fiecare client in parte, lista de cocktail se poate achizitiona doar impreuna cu un pachet de bauturi alcoolice. Pentru prepararea bauturilor se face de un barman preparator specialist.

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;