

MENIU BUFET CORPORATE 2022

Oferta Bufet 1

Pentru minim 51 participanti – 37 euro / pax

GUSTĂRI

Selecție de bruschetta 40g:
Philadelphia și somon fume
Mascarpone și prosciutto crudo
Blue cheese și miez de nucă
Mousse de branză și fulgi de migdale
Tapenade de masline verzi și negre
Roșii, busuioc proaspăt

SALATE

Salată Coleslaw
Salată Baby spanac, roșii cherry și parmezan
Platou cu cruditati servite cu sos de iaurt și mărar proaspăt - castraveți, ardei gras colorat, telină apio, morcovi

PREPARTE CALDE

Piept de pui cu sos marinara
File de porc gratinat cu morcovi și ciuperci proaspete
File de salău la cuptor în stil mediteranean

GARNITURI

Risotto cu ciuperci champignon
Legume la cuptor cu usturoi și ierburi
Cartofi la cuptor cu rozmarin și aromă de usturoi

Selecție de chifle din făină albă și integrală cu semințe

DESERT

Cheesecake cu sos de fructe de padure
Tartă cu mere și sos de vanilie
Selecție de fructe proaspete

Oferta Bufet 2

Pentru minim 51 participanți – 42 euro / pax

GUSTĂRI

Pate de pasare cu aromă de vin de Porto
Galantină din piept de curcan cu mix de alune
Rulouri din suncă de york cu blue cheese și miez de nucă
Terină de branzeturi cu ardei gras colorat
Crakers cu file de somon afumat și capere
Platou cu brânzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci și crackers

SALATE

Salată Waldorf cu Miez de Nucă
Salată Caesar
Salată de ardei copti

PREPARTE CALDE

Vrăbioară de vită la cuptor cu sos de curry și ghimbir
Piept de pui la cuptor cu sos de ciuperci
File de somon la cuptor sos de pătrunjel proaspăt

GARNITURI

Legume la grătar cu aceto balsamico
Cartofi la cuptor gratinati cu gruyere
Risotto primavera

Selectie de chifle din faină albă și integrală cu semințe

DESERT

Pana cotta cu sos caramel
Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
Segmente de fructe proaspete cu aromă de Cognac

Oferta Bufet 3

Pentru min 51 participanti – 47 euro / pax

GUSTĂRI

Terină de Foie Gras cu dulceață de smochine
Piept de rață afumat cu brie și roșii cherry
Mascarpone cu file de anchois si chives
Creveti cu salata Waldorf
Ruladă de somon cu brânză de capră și brunoise de ardei
Platou cu brânzeturi fine servite cu mere, struguri, nuci și crackers

SALATE

Mix de salate cu somon fume, roșii cherry și crutoane
Salată de pui cu blue cheasse, nuci și dressing de iaurt
Salată de Sfeclă cu sos de Hrean

PREPARTE CALDE

Mini Frigarui din piept de curcan în stil sichuan
Muschi de vită la grătar cu sos de piper verde
File de doradă cu sos mediteranean

GARNITURI

Cartofi frantuzești
Risotto cu fulgi de migdale și roșii confiate
Legume la gratar cu reducție de aceto balsamic

DESERT

Tartă tartin cu sos de vanilie
Tiramisu cu fructe de padure
Selecție de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
Segmente de fructe proaspete cu aromă de Cointreau și Mentă

NOTA:

Preturile mentionate nu includ TVA (5% 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 bufet, lenjerie bar/bufet, vesela, tacamuri, pahare;