

MENIU NUNTĂ BUFET 2022

MENIU VARIANTA I - 40 euro/pers

GUSTĂRI

Bruschete cu salsa de roșii și castraveți
Crackers cu cremă de brază cu chives și brumoise de ardei kapia
Canape cu piept de pui marinat cu sos caesar
Avelina cu icre crap făcute în casă și chives
Wasa cu brie, rosii cherry și țelina apio
Tartină cu ridichi masline și fulgi de prosciuto, ceapă verde, capere, pătrunjel

SALATE

Salată coleslaw (varză albă, sos de maioneză și morcov
Salată de vară (roșii, castraveți, ardei gras)
Platou cu mix de crudități, sos de iaurt cu tahini

PREPARTE CALDE

Pulpe de pui dezosate la cuptor în stil tirolez (parmezan, ciuperci, roșii)
File de șalau la cuptor marinat cu masline și lime
Cotlet de porc marinat cu condimente românești la plită

GARNITURI

Cartofi la copti la cuptor cu rozmarin
Orez cu brocoli și ardei copt
Dovlecei Zucchini și mix de ardei califonia pe plită

Selecție de chifle din făină albă și integrală cu semințe

DESERT

Chesecake cu sos de fructe de pădure
Tartă cu mere și sos de vanilie
Salată de fructe cu mentă și o usoară aromă de cognac

MENIU VARIANTA II - 47 euro/pers

GUSTĂRI

Rulou de dovlecei cu cremă de feta ușor picantă și măslina
Bruscheta cu piept de rață, camembert și ridichi
Ardei copt cu branză de capră și sparanghel
Ruladă de pui cu jambon și ardei kapia
Cornet de tortilla cu pastă de pește afumat, muguri de pin și chives
Tartină cu roșii cherry, mozzarella fresca și pesto

SALATE

Salată cu fasole mexicană și porumb
Salată de gulii cu ridiche albă și seminte de dovleac
Mix de salată verde cu roșii cherry și chipsuri de tortilla

PREPARTE CALDE

Muschiuleț de porc înăbușit cu tarhon, cornișon și ciuperci
File de somon la cuptor cu sos butter lemon
Piept de pui cajun și sos sweet chilly

GARNITURI

Cartofi wedges cu usturoi copt și rozmarin
Legume grill cu dressing de ardei copt
Orez basmati cu mazare și morcovi

Selectie de chifle din faină albă și integrală cu semințe

DESERT

Panna cotta caramel
Asortiment de mini prăjituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
Segmente de fructe proaspete cu aromă de Cognac

MENIU VARIANTA III - 57 euro/pers

GUSTĂRI

Cosuleț de prosciuto cu anghinare și roșii uscate
Mini choix cu cremă de somon, lime și chives
Rulou de curcan cu chorizo și zucchini
Terină de foie gras cu dulceță de merișoare
Tartină cu ricotta, pesto rosu și roșii cherry coapte
Canape cu creveti baby și sos o mie de insule
Platou de brânzeturi fine, caise uscate, struguri, nuci și crackers

SALATE

Mix salată romană, cu de antricot de vită marinată
Salată grecească cretană cu crutoane din pâine neagră
Salată iceberg, rucola, roșii uscate și năut

PREPARTE CALDE

Mușchi de vită grill cu sos de hribi
Piept de curcan la cuptor marinat cu sirop de rodie
File de lup de mare cu roșii cherry și măslina cu sos kalamata

GARNITURI

Orez salbatic cu saranghel și roșii uscate
Rădăcinoase coapte ușor la cuptor cu cimbru și miere
Dovlecei cu pezmet panco și sos tzatziki
Selecție de chifle din făină albă și integrală cu semințe

DESERT

Tartă tatin cu sos de vanilie
Tiramisu de fructe de pădure la cupă
Selecție de miniprajituri (mini amandine, mini savarine, mini tarte, mini eclere)
Salata de fructe cu menta și Cointreau

KFZ-MAG IMPEX SRL, cu sediul in Bucuresti, Str.Bratului nr 23 sector 2, J40/7695/2005,
Cod Unic de Inregistrare in scopuri de TVA RO17521382 cont bancar
IBAN RO65INGB0000999906241206



Mobile:
0745.654.588 (Irina Catanus)
0737.517.404 (Octavian Maftai)

E-mail:
irina.catanus@on-set.ro
octavian.maftai@on-set.ro