

## MENIU NUNTĂ BUFET 2023

### MENIU VARIANTA I: 45 euro/pers (TVA 9% inclus)

#### Gustare

- Bruschete cu salsa de roșii și castraveți
- Crackers cu cremă de brază cu chives și brunoise de ardei kapia
- Canape cu piept de pui marinat cu sos caesar
- Avelină cu icre crap făcute în casă și chives
- Wasa cu brie, roșii cherry și țelină apio
- Tartinș cu ridichi măslina 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

#### Fel principal

- Pulpe de pui dezosate la cuptor în stil tirolez (parmezan, ciuperci, roșii)
- File de șalău 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 broccoli și ardei copt
- Dovlecei Zucchini și mix de ardei califonia pe plită

#### Desert

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

#### Selecție de chifle din făină albă și integrală cu semințe

## **MENIU VARIANTA II: 52 euro/pers (TVA 9% inclus)**

### **Gustare**

- Rulou de dovlecei cu cremă de feta usor 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

### **Fel principal**

- Mușchiulet de porc înabusit 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

### **Desert**

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

## **MENIU VARIANTA III: 62 euro/pers (TVA9% inclus)**

### **Gustare**

- Coșulet de prosciutto cu anghinare și roșii uscate
- Mini choix cu cremă de somon, lime și chives
- Rulou de curcan cu chorizo și zucchini
- Terina de foie gras cu dulceată de merișoare
- Tartină cu ricotta, pesto rosu și roșii cherry coapte
- Canape cu creveti baby și sos o mie de insule
- Platou de branzeturi fine, caise uscate, struguri, nuci și crackers

### **Salate**

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

### **Fel principal**

- 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
- Rădacinoase coapte usor la cuptor cu cimbru și miere
- Dovlecei cu pezmet panco și sos tzatziki

### **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)
- Salată de fructe cu menta și Cointreau

## **Selecție de chifle din făină albă și integrală cu semințe**

#### NOTA MENU:

- Preturile sunt exprimate in euro (TVA 9% pentru mancare, apa si cafea, produsele culinare si 19% pentru servicii, Bauturi alcoolice si Sucuri carbogazoase si necarbogazoase, plata se va face in lei la cursul euro - leu la data emiterii facturii.
- orice modificare a structurii pachetului ofertat (sortimente de produse, numar de portii) va atrage dupa sine o modificare a pretului de vanzare;
- Plata se va face conform contract.
- Clientul va trimite comanda ferma cu numarul de persoane cu 10 zile inainte de eveniment.
- Pe parcursul derularii proiectului, la cererea clientului, se pot face suplimentari de marfuri / preparate culinare, in limita stocurilor existente; suplimentarile vor fi devizate separat; servirea produselor culinare se va face in vesela de portelan
- Oferta nu include mobilierul pentru servirea mesei in locatie
- Toate preparatele produse in unitatea noastra pot contine ingrediente potential alergene, cum ar fi: gluten, crustacee si moluste, peste, susan, lupin si produse derivate din acestea si dioxid de sulf sau sulfiti.
- Descrierea produselor sau serviciilor disponibile in oferta nu reprezinta o obligatie contractuala din partea S.C KFZ-MAG IMPEX S.R.L , acestea fiind utilizate exclusiv cu titlu de prezentare. S.C KFZ-MAG IMPEX S.R.L , nu isi asuma raspunderea pentru eventualele erori de pret sau stoc. Preturile si disponibilitatea produselor comercializate de catre S.C KFZ-MAG IMPEX S.R.L ,pot suferi modificari ulterioare, acest lucru fiind influentat de factori externi precum politica de preturi a distribuitorilor sau disponibilitatea produselor pe stocul acestora. Momentul incheierii contractului la distanta il constituie momentul confirmarii comenzii si implicit a stocului si a pretului de vanzare. Confirmarea comenzii si implicit a stocului si a pretului de vanzare, este efectuata doar dupa procesarea acesteia de catre reprezentantii S.C KFZ MAG IMPEX S.R.L.