

MENIU NUNTĂ CU SERVIRE LA FARFURIE 2023

MENIU VARIANTA I: 55 euro/pers (TVA 9% inclus)

GUSTARE

Toast umplut cu branză cedar, felii de bacon și cremă de branză cu verdeață

Clatită din spanac umplută cu feta, spanac și roșii confiate

Ruladă din piept de pui cu ardei copti și verdeață

Salată crocantă de legume cu dressing de lime

Crakers cu pastă de cod ușor picantă cu morcov și ceapă verde

Rulou de Cedar umplut cu telemea și măslina verzi

PREPARAT DIN PEȘTE

File de șalău în stil mediteraneean la cuptor cu un mix de legume trase pe plită, sos pesto de casă cu busuioc și pătrunjel

SARMALE

Sarmale în foi de varză servite cu mamaliguță, felii de bacon coapte la cuptor, smântână și ardei iute

FEL PRINCIPAL

Piept de pui gratinat cu ciuperci de pădure, roșii cherry însoțit de rondele de cartofi și sos de roșii coapte

Selecție chifle albe și negre cu semințe

DESERT (Selecție Monoportii)

Butaforie 2 etaje inclusă pentru evenimente peste 100 persoane (1 sortiment la alegere)

Mousse Ciocolata cu Caramel în Crusta de Migdale

Tort de vanilie cu praline și căpșuni

Tort de Cheesecake cu zmeură și vanilie

Tort Biscotino, cu biscuiți crocanți și ciocolată fină

MENIU VARIANTA II: 60 euro/pers (TVA 9% inclus)

GUSTARE

Roastbeef pe minibaghetă cu usturoi , cremă de hrean, castraveți și roșii cherry

Salată tabuleh în ramekin

Macaroons din sfeclă coaptă cu pastă de pește afumat

Tortilla cu jamon, castraveți și cremă de branză cu boia

Cremă de mozzarella pe cruton aromat, ridichi și ceapă verde

Ruladă din muschiulet de porc, chorizo și ardei copt

PREPARAT DIN PEȘTE

File de somon norvegian, orez basmati cu mozzarella, ardei copt, sos lemon butter și curcuma

SARMALE

Sarmale în foi de varză, servite cu felii de bacon coapte la cuptor, mămăligă, smântână și rondele de ardei iute

FEL PRINCIPAL

Mușchiuleț de porc la grătar în crustă de verde, cartofi zdrobiți cu roșii confiate și pătrunjel, sos roze cu ierburi de Provance

Selecție chifle albe și negre cu semințe

DESERT (Selecție Monoportii)

Butaforie 2 etaje inclusă pentru evenimente peste 100 persoane (1 sortiment la alegere)

Mousse ciocolata cu caramel în crustă de migdale

Tort de vanilie cu praline și căpșuni

Tort de Cheesecake cu zmeură și vanilie

Tort Biscotino, cu biscuiți crocanți și ciocolată fină

MENIU VARIANTA III:68 euro/pers (TVA 9% inclus)

GUSTARE

Terină cu ficat de curcan aromat cu ulei trufe si jeleu de zmeura

Ruladă din piept curcan cu caise deshidratate si fistic

Mousse din somon afumat, roșii coapte lime pe Wasa

Terină din 4 brânzeturi fine și piper roz

Salată crocantă de telină cu sos remulade, rodie, chives cu ou de prepeliță marinat în sos de soia

Chec sărat cu chorizo, roșii uscate, măslina kalamata și mousse de blue cheese

PREPARAT DIN PEȘTE

File de lup de mare, risotto cu anghinare și sparanghel, sos fin de unt cu lime și curcuma

SARMALE

Sarmale în foi de varză, mamaligă, felii de bacon coapte la cuptor, smântână și rondele de ardei iute

FEL PRINCIPAL

Pulpă de rață confiată, piure de cartofi cu hrean, varza rosie caramelizata si piper roz

Selecție chifle albe și negre cu semințe

DESERT (Selecție Monoportii)

Butaforie 2 etaje inclusă pentru evenimente peste 100 persoane (1 sortiment la alegere)

Mousse ciocolata cu caramel în crustăde migdale

Tort de vanilie cu praline și căpșuni

Tort de cheesecake cu zmeură și vanilie

Tort Biscotino, cu biscuiți crocanți și ciocolată fină

MENIU VARIANTA IV: 74 euro/pers (TVA 9% inclus)

GUSTARE

Terină de foie gras pe cruton cu dulceață de smochine făcută în casă

Ruladă din piept curcan cu pulpă de rață coniată și caise deshidratate

Mousse din somon afumat, roșii coapte lime pe Wasa

Terină din 4 brânzeturi fine și piper roz

Salată crocantă de telină cu sos remulade, rodie chives cu ou de prepeliță marinat în sos de soia

Chec sărat cu chorizo, roșii uscate, măslina kalamata și mousse de blue cheese

PREPARAT DIN PEȘTE

File de lup de mare, risotto cu anghinare și sparanghel, sos fin de unt cu lime și curcuma.

SARMALE

Sarmale în foi de varză, mamaligă, felii de bacon coapte la cuptor, smântână și rondele de ardei iute

FEL PRINCIPAL

Muschi de vită la grătar, cartofi frantuzești cu o crustă crocantă de cașcaval, sparanghel, morcov cu unt aromat și sos de hribi

Selecție chifle albe și negre cu semințe

DESERT (Selecție Monoportii)

Butaforie 2 etaje inclusă pentru evenimente peste 100 persoane (1 sortiment la alegere)

Mousse Ciocolata cu caramel în crustă de migdale

Tort de vanilie cu praline și căpșuni

Tort de Cheesecake cu zmeură și vanilie

Tort Biscotino, cu biscuiți crocanți și ciocolată fină

MENIU LACTO - OVO- VEGETARIAN: 60 euro/pers (TVA 9% inclus)

GUSTARE

Salată crocantă de țelină cu sos remoulade și chives cu ou de prepeliță marinat în sos de soia

Batoane de ardei colorat, morcovi, apio învelite în castravete

Mousse de blue cheese cu ananas și merișoare

Clatită din spanac umplută cu feta, spanac și roșii uscate

Pastă de măsline în coșulețe de tortilla

Ruladă de branză cheddar, telemea și verdeță

GUSTARE CALDĂ

Haloumi trasă la grătar cu felii de roșii coapte, mix de salată și sos pesto de casă

SARMALE

Sarmale (de orez și ciuperci) servite cu mamaligă, smânână și ardei iute

FEL PRINCIPAL

Ruladă din legume făcute la grătar, sos pesto preparat în casă, umplută cu branză tofu și roșii confiate

Selecție chifle albe și negre cu semințe

DESERT (Selecție Monoportii)

Butaforie 2 etaje inclusă pentru evenimente peste 100 persoane (1 sortiment la alegere)

Mousse Ciocolata cu caramel în crustă de migdale

Tort de vanilie cu praline și căpșuni

Tort de Cheesecake cu zmeură și vanilie

Tort Biscotino, cu biscuiți crocanți și ciocolată fină

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.
- Se percepe o taxa de 10% de meniu /persoana pentru logistica de servire, vesela, tacamuri, manipulare.
- Orice modificare a structurii pachetului oferat (sortimente de produse, numar de portii) va atrage dupa sine o modificarea 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 pentu 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.