

De la **55**
€/pers
TVA inclus



Meniuri nunta TreeHouse In The Woods



*Oferite prin On Set Catering,
partener agreat, dedicat locatiei*

valabila pentru minim 100 persoane
preturile includ TVA
ofertele pot suferi modificari

**Menu
sited #1
55 €**



Aperitiv

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 cheddar umplut cu telemea și măsline verzi

Peste

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

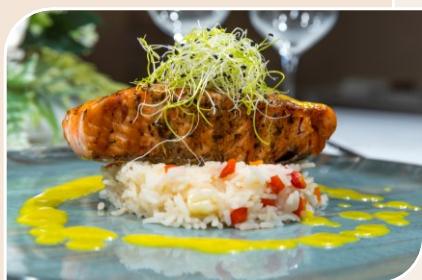
Piept de pui gratinat cu ciuperci de pădure, roșii cherry însoțit de rondele de cartofi și sos de roșii coapte

Selecție chifle albe și negre cu semințe

Desert

Tort festiv (monoportie)
Butaforie 2 etaje inclusa pentru evenimente peste 100 persoane

Menu
sited #2
60 €



Aperitiv

Roastbeef pe minibagheta
cu usturoi , crema de
hrean, castraveti si rosii
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 si
ceapa verde

Ruladă din muschiulet de
porc, ciorizo și ardei copt

Peste

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 rondelle 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

Tort festiv (monoportie)
Butaforie 2 etaje inclusa
pentru evenimente peste
100 persoane

**Menu
sited #3
68 €**



Aperitiv

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, măsline kalamata și
mousse de blue cheese

Peste

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 rondelle 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

Tort festiv (monoportie)
Butaforie 2 etaje inclusa
pentru evenimente peste
100 persoane

**Menu
sited #4
74 €**



Aperitiv

Terină de foie gras pe
cruton cu dulceată de
smochine făcută în casă
Ruladă din piept curcan
cu pulpă de rață confiată
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

Peste

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

Sarmale

Sarmale în foi de varza,
mamaliga, felii de bacon
coapte la cuptor,
smantana 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

Selectie chifle albe și
negre cu seminte

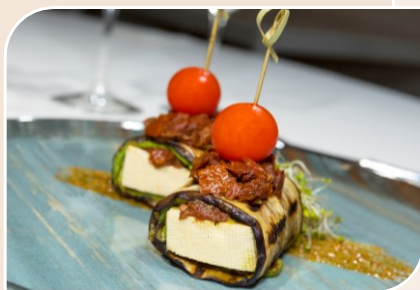
Desert

Tort festiv (monoportie)
Butaforie 2 etaje inclusa
pentru evenimente peste
100 persoane

Menu sited #5

Lacto - ovo- vegetarian

60 €



Aperitiv

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 verdeață

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

Selectie chifle albe si negre cu seminte

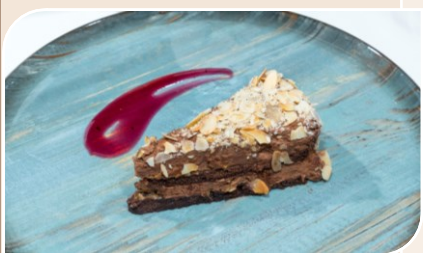
Desert

Tort festiv (monoportie)
Butaforie 2 etaje inclusa pentru evenimente peste 100 persoane

Variante tort



1. Tort de Cheesecake
cu zmeură și vanilie



2. Mousse Ciocolata cu
Caramel în Crusta de
Migdale



3. Tort de vanilie cu
praline și căpșuni



4. Tort Biscotino cu
biscuiti crocanti si
ciocolata fina

Menu
bufet #1
45 €



Gustari

Bruschete cu salsa de roșii și castraveti
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

Salata coleslaw

(varza alba, sos de maioneza si morcov

Salata de vara (rosii, castraveti, ardei gras)

Platou cu mix de cruditati, sos de iaurt cu tahini

Preparate calde

Pulpe de pui dezosate la cuptor in stil tirolez
(parmezan, ciuperci, rosii)

File de salau la cuptor marinat cu masline
si lime

Cotlet de porc marinat cu condimente
romanesti la plita

Garnituri

Cartofi la copti la cuptor cu rozmarin

Orez cu broccoli si ardei copt

Dovlecei Zucchini

si mix de ardei califonia pe plita

Selectie de chifle din faina alba

si integrala cu seminte

Desert

Chessecake cu sos de fructe de padure

Tarta cu mere si sos de vanilie

Salata de fructe cu menta si o usoara aroma de
cognac

Menu
bufet #2
52 €



Gustari

Rulou de dovlecei cu crema de feta usor picanta
si masline

Bruscheta cu piept de rata, camembert si ridichi

Ardei copt cu branza de capra si sparanghel

Rulada de pui cu jambon si ardei kapia

Cornet de tortilla cu pasta de peste afumat,
muguri de pin si chives

Tartina cu rosii cherry, mozzarella fresca si pesto

Salate

Salata cu fasole mexicana si porumb

Salata de gulii cu ridiche alba si seminte
de dovleac

Mix de salata verde cu rosii cherry si chipsuri
de tortilla

Preparate calde

Muschiulet de porc inabusit cu tarhon, cornison
si ciuperci

File de somon la cuptor cu sos butter lemon

Piept de pui cajun si sos sweet chilly

Garnituri

Cartofi wedges cu usturoi copt si rozmarin

Legume grill cu dressing de ardei copt

Orez basmati cu mazare si morcovi

Selectie de chifle din faina alba si integrala
cu seminte

Desert

Panna cotta caramel

Asortiment de mini prajituri (mini amandine,
mini savarine, mini tarte, mini eclere)

Segmente de fructe proaspete cu aroma
de Cognac

Menu
bufet #3
62 €



Gustari

Cosulet de prosciuto cu anghinare si rosii uscate
Mini choix cu crema de somon, lime si chives
Rulou de curcan cu chorizo si zucchini
Terina de foie gras cu dulceata de merisoare
Tartina cu ricotta, pesto rosu si rosii cherry coapte
Canape cu creveti baby si sos o mie de insule
Platou de branzeturi fine, caise uscate, struguri,
nuci si crackers

Salate

Mix salata romana, cu de antricot de vita marinata
Salata greceasca cretana cu crutoane din
paine neagra
Salata iceberg, rucola, rosii uscate si naut

Preparate calde

Muschi de vita grill cu sos de hribi
Piept de curcan la cuptor marinat cu sirop de rodie
File de lup de mare cu rosii cherry si masline
cu sos kalamata

Garnituri

Orez salbatic cu sparanghel si rosii uscate
Radacinoase coapte usor la cuptor cu cimbru
si miere
Dovlecei cu pesmet panco si sos tzatziki
Selectie de chifle din faina alba si integrala
cu seminte

Desert

Tarta tatin cu sos de vanilie
Tiramisu de fructe de padure la cupa
Selectie de miniprajituri (mini amandine, mini
savarine, mini tarte, mini eclere)
Salata de fructe cu menta si Cointreau