

## MENIU BUFET CORPORATE 2023

### **Oferta BUFET #1**

*Pentru minim 51 participanti - 39 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 participanti - 39 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**

Vrabioară 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

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

### **DESERT**

Pana cotta cu sos caramel  
Selecție 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 - 52 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 și 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 cheese, 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 reducere 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 MENU:

- Preturile sunt exprimate in euro si nu contin 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 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 include transportul la locatia clientului, personalul care asigura serviciul si logistica completa, necesara pentru buna desfasurare a evenimentului - vesela, tacamuri, mobilier bufet, lenjerie bufet;
- 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.