



## *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  
64 €**



**Aperitiv**

Toast umplut cu branza cedar, felii de bacon si crema de branza cu verdeata

Clatita din spanac umpluta cu feta, spanac si rosii confiate

Rulada din piept de pui cu ardei copti si verdeata

Salata crocanta de legume cu dressing de lime

Crakers cu pasta de cod usor picante cu morcov si ceapa verde

Rulou de cheddar umplut cu telemea si masline verzi

**Peste**

File de salau in stil mediteraneean la cuptor cu un mix de legume trase pe plita, sos pesto de casa cu busuioc si patrunjel

**Sarmale**

Sarmale în foi de varza servite cu mamaliguta, felii de bacon coapte la cuptor, smantana si ardei iute

**Fel principal**

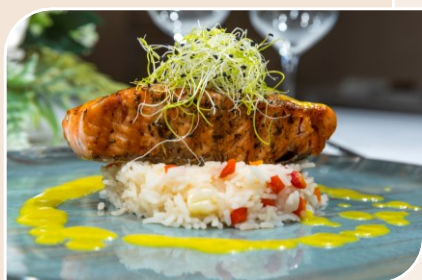
Piept de pui gratinat cu ciuperci de padure, rosii cherry insotit de rondele de cartofi si

sos de rosii coapte  
Selectie chifle albe si negre cu seminte

**Desert**

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

**Menu  
sited #2  
69 €**



***Aperitiv***

Roastbeef pe minibaghetă  
cu usturoi , crema de  
hrean, castraveti  
si rosii cherry

Salata tabuleh in ramekin

Macaroons din sfecla  
coapta cu pasta de  
peste afumat

Tortilla cu jamon,  
castraveti si crema de  
branza cu boia

Crema de mozzarella pe  
cruton aromat, ridichi si  
ceapa verde

Rulada din muschiulet de  
porc, ciorizo si ardei copt

***Peste***

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

***Sarmale***

Sarmale în foi de varza,  
servite cu felii de bacon  
coapte la cuptor,  
mamaliga,  
Smantana si rondelle de  
ardei iute

***Fel principal***

Muschiulet de porc la  
gratar in crusta de verde,  
cartofi zdrobiti cu rosii  
confiate si patrunjel, sos  
roze cu ierburi de  
Provence

Selectie chifle albe si  
negre cu seminte

***Desert***

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

## *Extra beneficii*

In pretul pachetelor de 64 si 69 € aveti **inclus** la alegere:

### *Pass Around :*

- Bruschetta cu urda si rosii confiate
- Crakers cu crema de branza si fulgi de migdale
- Wasa Prosciutto cu anghinare si rosii

Sau

### *Lemonade Bar:*

- Limonada cu menta si miere,
- citronada cu portocala si ghimbir,
- limonada cu miere,
- limonada capsuni si fructe de padure,
- limonada Blue Lagoon

Sau

*Napron din voal + servete diverse culori  
la alegere*



**Menu  
sited #3  
74 €**



***Aperitiv***

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

Rulada din piept curcan cu caise deshidratate si fistic

Mousse din somon afumat, rosii coapte lime pe Wasa

Terina din 4 branzeturi fine si piper roz

Salata crocanta de tellina cu sos remulade, rodie, chives cu ou de prepelita marinat in sos de soia

Chec sarat cu chorizo, rosii uscate, masline kalamata si mousse de blue cheese

***Peste***

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

***Sarmale***

Sarmale în foi de varza, mamaliga, felii de bacon coapte la cuptor, smantana si rondelle de ardei iute

***Fel principal***

Pulpa de rata confiata, piure de cartofi cu hrean, varza rosie caramelizata si piper roz

Selectie chifle albe si negre cu seminte

***Desert***

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

**Menu  
sited #4  
80 €**



***Aperitiv***

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

Rulada din piept curcan  
cu pulpa de rata confiata  
si caise deshidratate

Mousse din somon  
afumat, rosii coapte lime  
pe Wasa

Terina din 4 branzeturi  
fine si piper roz  
Salata crocanta de tellina  
cu sos remulade, rodie

chives cu ou de prepelita  
marinat in sos de soia  
Chec sarat cu chorizo,  
rosii uscate, masline  
kalamata si mousse de  
blue cheese

***Peste***

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

***Sarmale***

Sarmale in foi de varza,  
mamaliga, felii de bacon  
coapte la cuptor,  
smantana si rondele  
de ardei iute

***Fel principal***

Muschi de vita la gratar,  
cartofi frantuzesti cu o  
crusta crocanta de  
cascaval, sparanghel,  
morcov cu unt aromat si  
sos de hribi

Selectie chifle albe si  
negre cu seminte

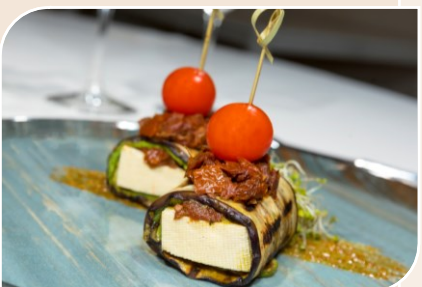
***Desert***

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

# Menu sited #5

Lacto - ovo- vegetarian

70 €



## *Aperitiv*

Salata crocanta de tellina  
cu sos remoulade si  
chives cu ou de prepelita  
marinat în  
sos de soia

Batoane de ardei colorat,  
morcovi, apio invelite in  
castravete

Mousse de blue cheese cu  
ananas si merisoare  
Clatita din spanac  
umpluta cu feta, spanac si  
rosii uscate

Pasta de masline în  
cosulete de tortilla  
Rulada de branza  
cheddar, telemea si  
verdeata

## *Gustare calda*

Haloumi trasa la gratar  
cu felii de rosii coapte,  
mix de salata si sos pesto  
de casa

## *Sarmale*

Sarmale (de orez si  
ciuperci) servite cu  
mamaliga, smanana si  
ardei iute

## *Fel principal*

Rulada din legume la  
gratar, sos pesto preparat  
in casa, umpluta cu  
branza tofu si rosii  
confiate

Selectie chifle albe si  
negre cu seminte

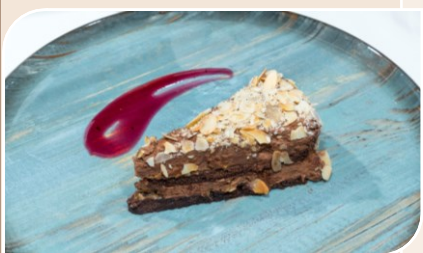
## *Desert*

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

## Variante tort



1. Tort de Cheesecake  
cu zmeura si vanilie



2. Mousse ciocolata cu  
caramel în crusta de  
migdale



3. Tort de vanilie cu  
praline si capsuni



4. Tort Biscotino cu  
biscuiti crocanti si  
ciocolata fina



*Menu*  
*bufet #1*  
49 €



***Gustari***

- Bruschete cu salsa de rosii si castraveti  
Crackers cu crema de braza cu chives si  
brunoise de ardei kapia  
Canape cu piept de pui marinat cu sos Caesar  
Avelina cu icre crap facute în casa si chives  
Wasa cu brie, rosii cherry si tellina apio  
Tartina cu ridichi masline si fulgi de prosciuto,  
ceapa verde, capere, patrunjel

***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**  
**57 €**



***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**  
**68 €**



***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 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