

Oferta Nunta 2019

Cadoul nostru pentru miri:

Degustarea meniului ales

Camera matrimoniala pentru noaptea nuntii cu late check-out

Consiliere in alegerea decorului pentru nunta, muzica si alte servicii complementare

Monitorizare video a nuntii

Terasa cu marchiza retractabila

Tarife speciale pentru cazarea invitatilor

Numere pentru mese

Stativ pentru oglinda salii

Casuta pentru dar

Cina romantica la un an de la aniversare

10% discount pentru nuntile organizate in zilele de Vineri

Informatii aditionale

- *Capacitatea maxima a salii este de 200 locuri*
- *Variantele de meniu pot fi modificate in functie de preferinte, combinand preparatele sau adaugand altele noi*
- *Meniurile pot fi completate cu bauturi, alune, saratele si prajituri aduse de catre dumneavoastra, fara taxe suplimentare*
- *Salonul de evenimente este oferit gratuit, acontul pentru rezervarea salii in valoare de 2000 lei se va scadea la finalul evenimentului din valoarea totala de plata*
- *Comanda finala pentru meniuri se face in miercuria dinaintea evenimentului. Pentru persoanele confirmate care nu ajung la eveniment se vor achita meniurile integral insa acestea vor putea fi luate la pachet la sfarsitul evenimentului*
- *Toate produsele alimentare aduse de catre dumneavoastra trebuiesc insotite de Certificat de Conformitate*

Meniuri 2019

Varianta 1-Meniu Traditional

Rosie
Telemea
Cascaval afumat
Evantai de salam uscat
Rulou de sunca cu hrean
Mini chiftelute
Icre pe lamaie
Ou umplut cu ardei copt
Mini snitel de pui
Masline negre si verzi
Castravete
Muschi file

File de pastrav in fulgi servit cu sos butter
lemon si
Legume asortate

Supa de pui cu taitei

Ceafa de porc si pulpe de pui dezosate la gratar
Cartofi aurii

Salata asortata

Sarmalute cu mamaliguta, smantana si ardei
iute

Bauturi asigurate nelimitat:

Apa minerala/plata
Bere Tuborg cu /fara alcool
Sucuri acidulate Coca Cola-Fanta
Suc natural Granini
Cafea Espresso Julius Meinl

Pret: 209 lei/pers.

Varianta 2 - Meniu Modern

Turnulet rosie cu mozzarella si sos pesto
Terina de pui cu legume
Terina de porc cu fasole rosie
Chiftelute in crusta de susan
Rulade de cascaval cu fructe confiate
Rulou de salam Sinaia
Mini salata primavera
Vol au vent cu icre
Masline negre si verzi
Ardei gras
Castravete

File de salau cu sos hollandaise
Broccoli, baby carrots si conopida

Ciorba de vacuta cu smantana si ardei iute

Muschiulet de porc invelit in bacon cu sos brun
Piure de telina

Salata asortata

Tournedo din piept de pui umplut cu ardei copt si
sos gorgonzola
Rondele cartofi cu rozmarin

Bauturi asigurate nelimitat:

Apa minerala/plata
Bere Tuborg cu/fara alcool
Sucuri acidulate Coca Cola-Fanta
Suc natural Granini
Cafea Espresso Julius Meinl

Pret: 229 lei/pers.

Varianta 3 -Meniu Clasic

Varianta 4- Meniu Exclusiv

<p> <i>Rosie cu crema de branza</i> <i>Rulada de porc in crusta de alune</i> <i>Terina de pui cu legume</i> <i>Frigaruie de mozzarella cu rosii cherry</i> <i>Vol au vent cu icre</i> <i>Rulou de sunca cu mousse de hrean</i> <i>Trandafir de chorizo pe canapee de castravete</i> <i>Tortilla cu somon fume</i> <i>Salata de cruditati cu oua de prepelita</i> <i>Mosaic de masline</i> </p> <p> <i>File de salau servit cu cartofi natur si sos tartar</i> </p> <p> <i>Ciorba de pui ardeleneasca cu ardei iute</i> </p> <p> <i>Ceafa confit cu cartofi gratinati si sos de vin</i> <i>Salata asortata</i> </p> <p> <i>Rulada de pui cu ierburi aromate servita cu sos provance</i> <i>Orez inabusit cu unt</i> </p> <p> <u><i>Bauturi asigurate nelimitat:</i></u> <i>Apa minerala/plata</i> <i>Bere Tuborg cu/fara alcool</i> <i>Sucuri acidulate Coca Cola-Fanta</i> <i>Suc natural Granini</i> <i>Cafea Espresso Julius Meinl</i> </p> <p> Pret: 249 lei/pers </p>	<p> <i>Cosulet de parmesan cu prosciutto melone</i> <i>Terina de ficat de pasare cu jeleu de portocale</i> <i>Panacotta cu blue cheese</i> <i>Terina de somon si salau in crusta de susan negru</i> <i>Tortilla cu ton</i> <i>Terina de porc cu ou de prepelita in crusta de nuca</i> <i>Biscuit cu gem de caise si camembert</i> <i>Trandafir de chorizo pe canapee de castravete</i> <i>Terina de curcan cu sparanghel</i> </p> <p> <i>Somon in crusta de verdeturi servit cu piure de sfecla</i> <i>Risotto cu sofran</i> </p> <p> <i>Supacrema de morcovi cu stafide si chimen</i> </p> <p> <i>Rulada de porc si curcan invelit in prosciutto cu sos de piper verde</i> <i>Cartofi gratinati</i> </p> <p> <i>Duo de sarmalute cu mamaliguta ,smantana si ardei iute</i> </p> <p> <u><i>Bauturi asigurate nelimitat:</i></u> <i>Apa minerala/plata</i> <i>Bere Tuborg cu/fara alcool</i> <i>Sucuri acidulate Coca Cola-Fanta</i> <i>Suc natural Granini</i> <i>Cafea Espresso Julius Meinl</i> </p> <p> Pret: 289 lei/pers. </p>
--	---

Alte preparate disponibile _____

Gustare rece:

Ciorbe:

Rosie cu vinete

Rosie cherry cu gorgonzola

Biscuit cu crema de branza

Barcuta de ardei cu crema de branza

Mini salata Caesar

Mini salata niçoise

Pastrama de vita

Pastrama de pui

Oua de prepelita cu icre de manciuria

Sticks cu prosciutto crudo

Tartar de somon

Piept de rata cu smochine

Pastrama de rata

Mini frigarui de branzeturi cu strugure

Gazpacio de sfecla cu branza feta

Pannacotta din sunca cu hrean

Creveti in cartofi

Terina de macrou afumat

Galantine de pui cu sparanghel

Terina de curcan cu oua de prepelita

Gustare calda:

File de dorada la gratar cu sparanghel si

piramida de cartof

Sos butterlemon

Rulou de somon si salau si rizzotto cu mazare

Pastrav la gratar cu mamaliguta si mujdei

Ciorba radauteana de pui

Ciorba de perisoare

Bors de curcan

Supa crema de ciuperci

Supa crema de mazare cu parmesan

Consomme de vita cu galuste aromatizate