

MENIU MEDIUM
Minim 15 portii de acelasi fel

PRETURI:

Aperitive - 45 lei/pers.

Pranz - 105 lei/pers.

Cina - 75 lei/pers.

Desert - 21 lei/pers.

Aperitive: 250g/pers.

Miniwrap pui

Miniwrap ton

Miniwrap sunca Praga, cascaval, ardei

Crostini cu piure avocado si telemea marinata

Crostini cu salata de sfecla si file de pastrav afumat

Vol au vent cu salata boeuf

Choix cu tartar de somon

Rulou salamuri italienesti cu crema Philadelphia si pepperoncino

Camembert pane cu dulceata de merisoare

Supe/Ciorbe:

Supa de gaina cu taitei de casa

Supa crema de linte in stil turcesc

Supa crema de ciuperci cu crutoane si verdeturi

Ciorba taraneasca de vacuta cu smantana si ardei

Ciorba ardeleneasca de porc cu smantana si tarhon

Ciorba de pui a la grec

Fel principal:

Muschiulet de porc cu sos de smantana, cartofi copti in coaja cu unt si ierburi aromatice - 100/30/150g

Muschiulet de porc la cuptor in sos cremos de ciuperci si spatzele - 100/30/150g

Pulpa de curcan in sos de gutui, orez cu verdeturi - 100/30/150g

Piept de curcan in sos de cascaval, orez cremos - 100/20/150 g

Scaricica marinata, la cuptor, cartofi razaliti - 150/150 g

Ceafa de porc in sos de hribi, graten de cartofi - 100/20/150g

File de cod in panada, sos de migdale cu tarhon, cartofi rondele - 100/30/120

Muschiulet de porc invelit in bacon, broccoli cu ardei si slaninuta - 100/150

Snitele Florentine, piure pastarnac - 120/150g

Sote de vita Stroganoff, risotto - 100/150g

Salau in sos de unt si capere, cartofi wedges - 100/20/150g

Salate: 80g/pers.

Asortate in functie de meniu si sezon

Fel principal vegetarian: 350g

Dovlecei a la napoletana

Haloumi la grill si salata calda de legume

Conopida pizzaiola la cuptor gratinate cu branza si sos de rosii in stil Italian

Cascaval pane si crochete de cartofi

Desert: 80g/pers.

Cheesecake cu sos de fructe de padure

tort cu mousse de ciocolata si caramel

Portokalopita

Budinca de chia cu zmeura, afine si lapte de Migdale

Panna cotta cu avocado si fructe rosii