



# Meniu Silver 210 lei

## OPEN BAR NON-ALCOOLIC

### STARTER 400 g

#### La alegere 10 poziții din:

- rulou de salam Milano cu mascarpone
- file de curcan rumenit cu dulceață de ceapă
- muschiuleț de porc cu cremă de muștar și rodie
  - prosciutto crudo cu pepene galben
  - crispy de pui cu dulceață de ardei iute
- buletă de brânză de capră cu dulceață de afine
  - selecție de măslina
- prosciutto crudo, gorgonzola, canapea frittata
  - terină de pui cu măslina și roșii uscate
  - tartar de somon cu avocado
- terină de porc cu dulceață de dovleac plăcintar
  - pateu de casă cu jeleu din fructe de pădure
- ruladă de cașcaval cu legume în crustă de mac
  - bulete de cașcaval în panco

### STARTER CALD - 300 ml

- supă de pui sau ciorbă de pui

### PREPARAT DE TRECERE 150/120/40 g

- sărmăluțe în foi de varză, mămăliguță, bacon, smântână, ardei iute

### MAIN 150-130/40/130 g

- piept de pui cu spanac, feta și piure de mazăre
  - muschiuleț de porc cu cartofi gratinați și sfeclă roșie
- sau**
- piept de pui cu legume la cuptor și sos gorgonzola
  - muschiuleț de porc cu sos de ciuperci și cartofi dulci
- sau**
- rulou de pui cu prosciutto crudo și sos de praz
  - friptură de porc la cuptor cu sos de ghebe și cartofi copti



# Meniu Gold 255 lei

## OPEN BAR NON-ALCOOLIC

### STARTER 400 g

#### La alegere 10 poziții din:

- mușchiuleț de porc cu cremă de muștar și rodie
  - prosciutto crudo cu pepene galben
- terină de brânzeturi fine cu reducere de hibiscus și fistic
  - pancetta crocantă cu chutney de bacon
- piept de rață/vită cu mango și reducere de vin Porto
  - terină de pui cu măslină și roșii uscate
    - tartar de somon
    - somon fume în alge marine
    - vitello tonato
    - bulete de brânză de capră cu afine
- rost beef cu salată de rucola și biscuite de parmezan
  - pateu de casă cu jeleu din fructe de pădure
    - salată din fructe de mare
  - pate de somon fume pe cruton de pâine
  - tartă cu gorgonzola, spanac și roșii cherry

### STARTER CALD - 300 ml

- supă cremă de ciuperci de pădure aromatizată cu trufe
  - supă cremă de conopidă
  - supă cremă de morcovi
- ciorbă de vacuță cu smântână și ardei iute

### PREPARAT DE TRECERE 150/120/40 g

- sarmăluțe în foi de viță de vie cu polenta, pancetta, smântână și ardei iute

### MAIN 150-130/40/130 g

- piept de pui cu spanac, feta și piure de mazăre
- mușchiuleț de porc cu cartofi gratinați și sfeclă roșie  
**sau**
- piept de pui cu legume la cuptor și sos gorgonzola
- mușchiuleț de porc cu sos de ciuperci și cartofi dulci  
**sau**
- rulou de pui cu prosciutto crudo și sos de praz
- friptură de porc la cuptor cu sos de ghebe și cartofi copti



# Meniu Platinum 290 lei

## OPEN BAR NON-ALCOOLIC

### STARTER 400 g

#### La alegere 10 poziții din:

- piept de rață/vită cu mango și reducție de vin Porto
  - vitello tonato
- terină de brânzeturi fine cu reducție de hibiscus și fistic
  - pancetta crocantă cu chutney de bacon
  - șalău cu cartofi, șofran și ardei copti
  - tartar de somon cu avocado
  - chifteluță de somon cu sos tartar
- barcuță de fenicul cu somon afumat și cremă de brânză
  - somon fume în alge marine
  - terină de pui cu măslină și roșii uscate
- mușchiuleț de porc cu cremă de muștar și rodie
  - tartar de somon cu avocado
  - black tiger tempura cu sos cocktail
  - ton sushini cu salată de alge marine
- rulou de somon fume cu cremă de brânză și spanac
  - foie gras cu jeleu

### STARTER CALD - 300 ml

- supă cremă de broccoli cu creveți
- supă cremă de dovleac cu semințe
- supă franțuzească de ceapă albă cu quattro formaggi
- consomme de fazan cu fenicul și tăieței de casă

### PREPARAT DE TRECERE 150/120/40 g

Pulpă de rață cu sos din fructe de pădure și piure de morcovi

**sau**

File de doradă regală cu piure de broccoli și fenicul

### MAIN 150-130/40/130 g

- Mușchiuleț de vită cu piure de țelină/ sparanghel, sote de ciuperci și sos de ceapă
  - sau**
  - Antricot de vită cu sos brun și cartofi elvețieni
  - sau**
- Cotlet de miel în crustă de ierburi de Provence și piure de păstârnac



## OPȚIONAL

### GUSTĂRI CALDE 120/120/30 g

- Sărmăluțe în foi de viță de vie cu polenta, pancetta, smântână și ardei iute

**30 ron**

- file de păstrăv cu piure de conopidă, roșii cherry și caju

**35 ron**

- file de păstrăv cu piure de rădăcinoase și chorizo

**35 ron**

- șalău în crustă de cartofi cu sos lemon butter

**50 ron**

- file de doradă regală cu piure de broccoli și fenicul

**55 ron**

- somon cu piure de mazăre și salată de sfeclă roșie

**60 ron**

- file de doradă regală, risotto cu hribi și sos de pătrunjel

**55 ron**

- somon în sos de piper roșu și legume sote

**60 ron**



## OPEN BAR NON-ALCOOLIC

- Cafa Pascucci
- Cafa decofeinizată
  - Cappuccino
  - Latte machiatto
    - Apă plată
    - Apă minerală
- Ceai (selecție de ceaiuri)
- Sucuri gama Coca-Cola:
  - Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley
  - Cappy piersici, portocale



## OPEN BAR SILVER

40 LEI/PERS. (SÂMBĂȚĂ)

35 LEI/PERS. (VINERI/DUMINICĂ)

- Vin spumant la întâmpinarea oaspeților
- Whiskey Jack Daniel's
- Vodka Finlandia
- Rom Bacardi
- Gin Bombay Sapphire
- Lichior Bailey's
- Coniac Remy Martin
- Bere Carlsberg, Weinstephaner
- Ursus NA

### CRAMELE RECAȘ

- Schwaben Wein – Muscat Ottonel, Roze, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon/Pinot Noir
- sau**
- Castel Huniade

### COCKTAIL-URINON-ALCOOLICE

- Green Apple
- Red Apple

### COCKTAIL-URI

- Jack and Coke
- Vodka orange/apple/cranberries
- Cuba Libre
- Mojito
- Gin Tonic

### SHOTS

- Jagermeister
- Kamikaze



## **OPEN BAR SILVER**

**52 LEI/PERS. (SÂMBĂȚĂ)**

**45 LEI/PERS. (VINERI/DUMINICĂ)**

- Vin spumant la întâmpinarea oaspeților
- Whiskey Jack Daniel's, Gentleman Jack
  - Vodka Finlandia
  - Rom Bacardi
- Gin Bombay Sapphire
  - Tequilla Camino
  - Lichior Sheridan's
  - Vermouth Martini
  - Coniac Hennessy
- Bere Carlsberg, Weinstephaner
  - Ursus NA

### **CRAMELE RECAȘ – REGNO**

***sau***

### **CRAMELE PETROVASELO (ALB, ROȘU, ROZE)**

***sau***

### **CRAMELE ARAMIC (ALB, ROȘU, ROZE)**

### **COCKTAIL-URI NON-ALCOOLICE**

- Green Apple
- Red Apple
- Magic Potion
- Virgin Pina Colada

### **COCKTAIL-URI**

- Jack and Coke
- Vodka orange/apple/cranberries
  - Cuba Libre
  - Mojito
  - Gin Tonic

### **SHOTS**

- Jagerbomb
- Tequilla
  - B52



## OPEN BAR PLATINUM

**65 LEI/PERS. (SÂMBĂȚĂ)**

**60 LEI/PERS. (VINERI/DUMINICĂ)**

- Vin spumant la întâmpinarea oaspeților
- Whiskey Jack Daniel's, Gentleman Jack
  - Vodka Finlandia, Grey Goose
    - Rom Bacardi (8y)
  - Gin Bombay Sapphire
  - Tequilla El Jimador
  - Lichior Sheridan's
  - Vermouth Martini
- Coniac Remy Martin VSOP, Metaxa 12\*
  - Redbull
- Bere Carlsberg, Weinstephaner
  - Ursus NA

### CRAMELE RECAȘ -SOLE /SELENE

***sau***

### CRAMELE PETROVASELO

***sau***

### THESAURUS (ALB, ROȘU, ROZE)

### COCKTAIL-URINON-ALCOOLICE

- Green Apple
- Cinderella
- Virgin Margarita

### COCKTAIL-URI

- |                                  |                                |                    |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| - Jack and Coke                  | - Manhattan                    | - Hugo             |
| - Vodka orange/apple/cranberries | - Mojito                       | - Aperol Spritz    |
| - Sea Breeze                     | - Gin Tonic, Gin Fizz, Negroni | - Sex on the beach |
| - Cuba Libre                     | - Campari Orange               | - Long Island      |
|                                  |                                | - El Presidente    |

### SHOTS

- Tequilla
- Melon Kamikaze
- Jagerbomb
- B52





## **STAFF NECESAR**

- 1 șef de sală - 400 lei
- 1 șef sală extra la rezervarea Mozart + Strauss- 400 lei
- 1 ospătar la 20 de persoane/2 mese – 250 lei

## **SERVICII EXTRA**

Cheese bar – 12 lei / persoană

Decorul sălii (huse pe scaune, vase cu flori, cutie de dar, suport lumânări nași, meniuri pe mese, numere pe mese, masă de tort, aranjament prezidiu, covor roșu)

15 lei / pers