

Meniu All Inclusive

290 LEI

Gustare

Creveti Tempura cu sos Sweet chilli
Tartar de somon cu crema de branza
Terina de foie gras cu fructe uscate si dulceata de ceapa
Tortilla roll cu mozzarella si rucola
Terina de branzeturi cu bacon si struguri
Masline marinate cu oregano si usturoi
Gruyere de spanac cu spuma de branza si ciuperci
Cosulet cu roastbeef, rochii cherry si fasii de parmezan
Prosciutto crudo con melone
Cosulet crocant cu icre de manciuria si icre de crap
Ou de prepelita in cuib de telina cu sos tartar
Rulada de curcan cu gorgonzola si rucola

Peste

File de dorada la cuptor cu ierburi de Provence
Orez basmati cu ulei de trufe si sofran
Ratatouille de legume

Sarmale

Sarmalute in foi de vita, servite cu crema de iaurt si menta, si in frunza de varza, cu mamaliguta, bacon crispy si felii ardei iute

Friptura

Pulpa de rata confiata pe rucola, servita cu crema balsamica de capsuni
Cosulet de cartofi cu branza Philadelphia
Mix de salata cu seminte si rosii cherry

Nelimitat

Espresso si Cappuccino Hausbrandt
Bar de primire cu sampanie – aranjament piramida din cupe de sampanie
Bauturi racoritoare doza (Pepsi, Mirinda, 7UP, suc natural)
Aqua Carpatica – 0.75l
Beciul Domnesc 0.75l (Sauvignon Blanc, Rose, Cabernet)
Whisky Jameson si Ballantine's, Vodka Absolut
Shoturi (Tequilla, Jager) si Cocktailuri – barman inclus

Personalul si Decorul salonului - Gratuit