

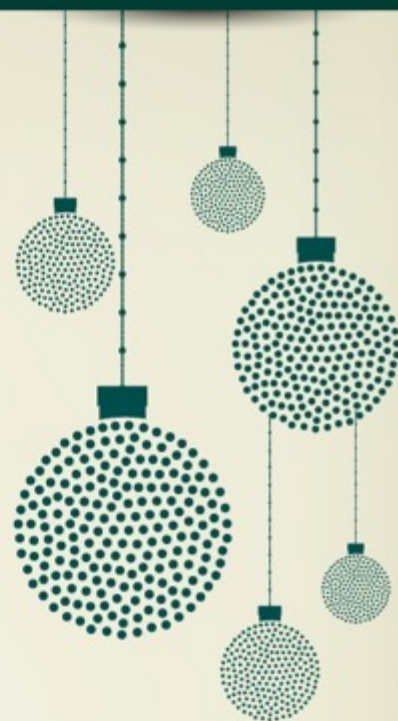


OFERTE PETRECERI CRĂCIUN



APERITIV

- **Rillettes de Rață cu Ciuperci Shimeji marinate Brânza Gorgonzola.** O brânză cu caracter, cu o textură moale și un gust intens.
- **Salată cu pește afumat și sfeclă roșie Terină de vită cu fructe confiate.** O combinație rafinată de carne fragedă de vită și dulceața discretă a fructelor confiate
- **Italian Sushi.** O reinterpretare genială a unui clasic. Mozzarella proaspătă, rulată cu prosciutto crudo, pastă de măsline și busuioc fresh.
- **Tartar de avocado cu somon afumat.** Un aperitiv elegant și plin de prospețime. Tartarul de avocado, cremos și aromat, este completat de fâșii de somon afumat, de o calitate excepțională.
- **Mix de Măsline** în stil mediteraneean
- **Un curcubeu de prospețime** cu roșii, castraveți crocanți, ardei gras și ceapă roșie



**Imaginile sunt cu titlu de prezentare.*



FEL PRINCIPAL

- **Ciolan de Vițel.** O explozie de arome bogate și textură fragedă. Ciolanul de vițel, gătit lent, se desprinde cu ușurință de pe os și estescăldat într-un sos demi-glace, intens și lucios.
- **Pulpă de rață confiată.** Un preparat clasic, reinventat pentru o masă festivă. Pulpa de rață, confiată lent pentru a deveni incredibil defragedă și succulentă, capătă o crustă aurie și crocantă, gata să-ți încânte simțurile.
- **Fălcuțe de porc fragede,** gătite până la perfecțiune, servite cu sos Demi-glace mătăsos. Un preparat intens și rafinat, a cărui textură setopește pur și simplu în gură
- **File de Păstrăv cu inserție de mousseline de ciuperci.** Un preparat sofisticat, care surprinde prin simplitate, dar încântă prin complexitatea gusturilor
- **Salata vegetariană cu Avocado.** Un amestec de frunze proaspete, legume crocante, nucă și cubulețe de avocado cremos.

GARNITURI

- **Tartă de Cartofi, cu Parfum de Trufe.** Garnitură elegantă și plină de personalitate. Tartă cu o crustă crocantă, îmbogățită trufe și nucșoară
- **Morcov Glace și Sfeclă Coaptă.** Aromele subtile ale toamnei, garnitura perfectă pentru o pată de culoare, și gust

SALATE

Salată de ardei copti, cu dressing picant de ardei iute

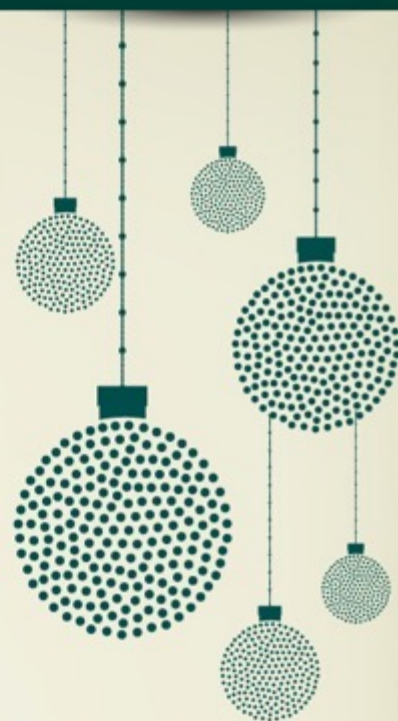
DESERT

Mix de prăjituri făcute în casă.
O încheiere perfectă, plină de gust și rafinament.



APERITIV

- **Foie-Gras pe Pat de Pandișpan Sărat și dulceță de ceapă caramelizată.** O combinație de arome care te poartă direct în inima gastronomiei franceze.
- **Brânză maturată din Salina Praid.** Brânză cu personalitate, ușor sărată și plină de savoare, maturată în inima Transilvaniei
- **Deliciu Nordic.** Somon afumat, pe pat de cremă de brânză, și un strop de mărar
- **Ruladă de Curcan Îndulcită de Sărbătoare.** Carnea fragedă de curcan, rulată cu migală și umplută cu un amestec bogat de fructi confiate. O combinație surprinzătoare de arome dulci-sărate
- **Coșulețe din Prosciutto de Parma cu pepene galben și mentă.** O explozie de prospețime și rafinament, cu arome mediteraneene
- Nuga cremoasă cu brânzeturi. Textură delicată, cu gust dulce sărat. Un joc al gusturilor care te va surprinde.
- **Mix de Măsline** în stil mediteraneean
- **Un curcubeu de prospețime** cu roșii, castraveți crocanți, ardei gras și ceapă roșie



FEL PRINCIPAL

- **Rasol de Vițel.** O explozie de arome bogate și textură fragedă. Rasolul de vițel, gătit lent, se desprinde cu ușurință de pe os și este scaldat într-un sos brun mătăsos.
- **Ciolan de porc la cuptor.** Crocant la exterior, dar incredibil de fraged și succulent la interior. Copt lent, până la perfecțiune, ca să-și dezvăluie aromele intense
- **File de Somon în glazură asiatică.** O alegere elegantă și modernă. Fraged și delicat, este glazurat cu o combinație inedită de soia, miere și susan, ce-i conferă un gust dulce-sărat, perfect echilibrat.
- **Salată festivă** cu Camembert crocant, piersici și ardei kapia

GARNITURI

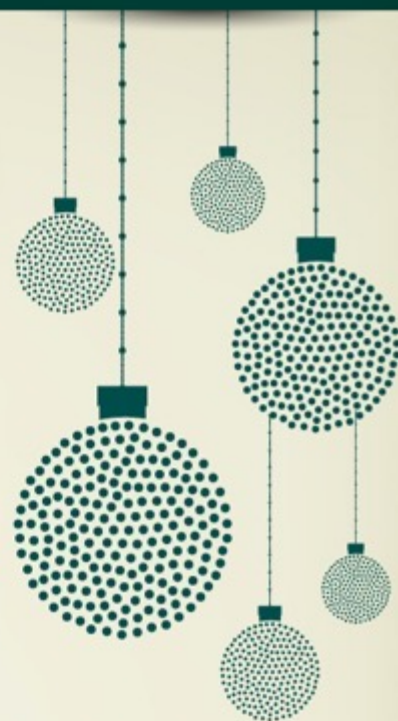
- **Legume de sezon coapte.** Culori vibrante, textură fragedă și arome dulci. O garnitură plină de suflet.
- **Crochete aurii cu cartofi dulci.** O reinterpretare sofisticată a clasicului. Cu o crustă aurie și crocantă, ascund un interior moale și aromat.

SALATE

- **Salată de sfeclă coaptă,** cu o notă picantă de hrean proaspăt.

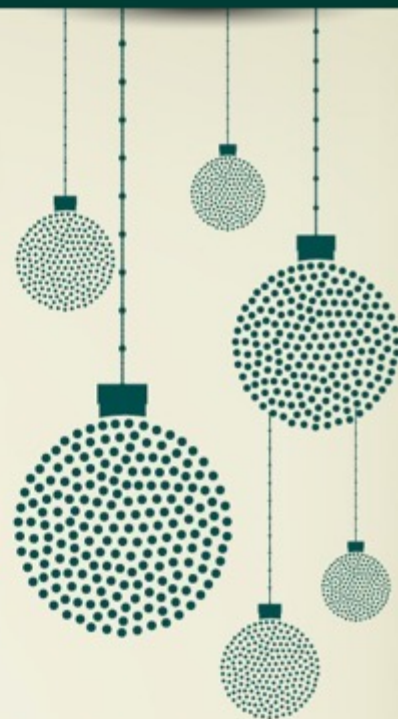
DESERT

- **Mix de prăjituri** făcute în casă. O încheiere perfectă, plină de gust și rafinament.



APERITIV

- **Felii subțiri de roastbeef fraged**, servite alături de o dulceață de ceapă caramelizată Piept de rață afumat. O gustare rafinată, perfectă pentru a deschide apetitul.
- **Brânză de Capră cremoasă în crustă ușor picantă**. O brânză cu un caracter aparte! Învelită într-o crustă ușor picantă, capătă o notă îndrăzneță
- **Ruladă de Porc cu prune uscate și merișoare**. Un preparat-vedetă, care combină perfect aromele dulci cu cele sărate. Rulada de porc este umplută cu un mix generos de prune uscate și merișoare, creând o explozie de arome la fiecare felie.
- **Salată Waldorf**, Clasic de Sărbătoare. O salată elegantă, plină de textură și prospețime. Crocantul mărului, dulceața strugurilor și gustul intens al nucilor se îmbină perfect
- **Somon Gravlax în două culori**. O delicată vizuală și gustativă. Somonul gravlax, marinat cu măiestrie, vine în două culori, oferind o textură delicată și un gust intens
- **Măsline** în stil mediteraneean
- **Un curcubeu de prospețime** cu roșii, castraveți crocanți, ardei gras și ceapă roșie



FEL PRINCIPAL

- **Coaste de Azur.** De vită, gătite lent și acoperite cu un sos BBQ dulce-acrișor, absolut irezistibil
- **Cotlete de Berbecuț la grătar.** Cotletele de berbecuț, gătite la perfecțiune, sunt marinate într-un amestec bogat de ierburi proaspete. Gustul lor robust și savuros este o promisiune a unei experiențe culinare de neuitat.
- **Rulou din file de Păstrăv aromatizat cu ierburi.** Fileul de păstrăv, copt perfect, este rulat cu ierburi proaspete, creând o explozie de arome la fiecare mușcătură. O alegere sofisticată pentru un meniu rafinat.
- **Salata festivă cu Piept de Rață afumat.** O combinație plină de contraste și surprize! Delicat și plin de savoare, pieptul de rață afumat se îmbină perfect cu dulceața perelor și cu gustul intens al brânzei Gorgonzola. O alegere îndrăzneță

GARNITURI

- **Legume de sezon, coapte.** Selecție de legume proaspete, coapte lent, până la perfecțiune. O explozie de culori și gusturi, perfectă pentru a echilibra preparatele bogate de pe masă. Desert
- **Piure de cartofi aromatizat cu trufe.** Catifelat și aerat, transformat într-o delicatasă prin infuzia cu arome intense de trufe
- **Mămăligă cu bacon și parmezan.** Catifelată, cu crustă crocantă și bucățele aromate de bacon

SALATE

- **Salată de ardei copti,** cu dressing picant de ardei iute

DESERT

- Prăjitura Albă ca Zăpada
- Tort cu Ciocolată abundentă și Vișine



Stație caldă cu ciolan de vițel

Carnea succulentă și fragedă este sculptată cu măiestrie chiar în fața ochilor voștri și așezată pe un pat moale de piure de cartofi catifelat. O doză de ceapă caramelizată și o selecție de legume coapte completează un tablou culinar irezistibil.

182 lei + TVA/ bucată

Stație caldă cu piept de rață

O stație plină de arome! Pieptul de Rață este gătit lent, până la o crustă aurie și crocantă. Bucătarul nostru îl feliază cu grijă și-l așază pe farfurie, înainte de al scălda într-un sos de portocale dulce-acrișor.

41 lei + TVA/ persoană

Stație de crepes suzette

Pregătește-te pentru un spectacol uimitor! La această stație, bucătarii noștri vor da viață unui desert legendar. Clătitele subțiri sunt flambate cu măiestrie.

Apoi, sunt servite alături de o cupă de înghețată de vanilie cremoasă și cubulețe dulci de piersici.

38 lei + TVA/persoană

Curcan întreg gătit la cuptor

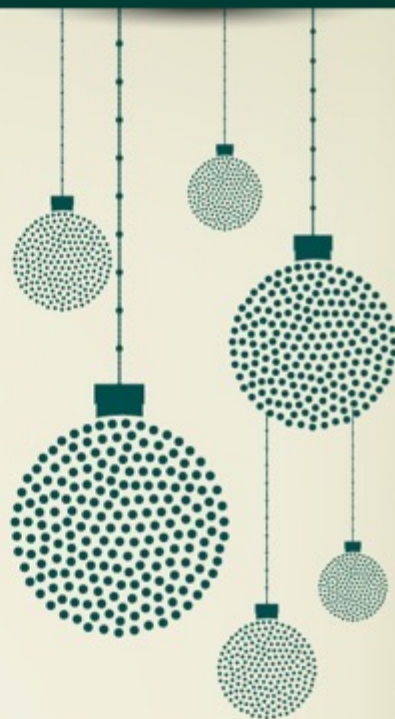
Un curcan întreg, perfect rumenit și incredibil de succulent, este așezat pe platou. Bucătarul nostru îl feliază cu grijă chiar în fața invitaților, eliberând aromele bogate de unt aromat, cimbrisor, rozmarin, usturoi și portocală.

41 lei + TVA/persoană

Stație caldă cu cotele de berbecuț

Preparate cu ierburi proaspete, sunt sculptate în fața ochilor tăi, iar gustul intens, dar echilibrat, te transportă direct în inima tradiției.

43 lei + TVA/persoană



**Imaginile sunt cu titlu de prezentare.*

BĂUTURI - Open bar

VARIANTA 1

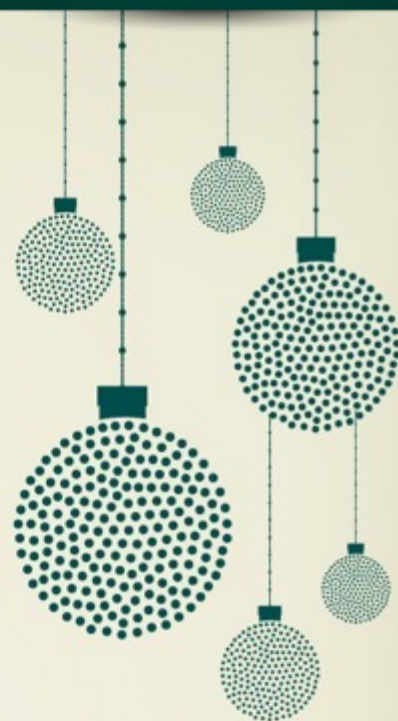
Whiskey Johnnie Walker Red Label / J&B
Whiskey & Coke
Campari
Gin Gordon's
Gin & Tonic
Rom Captain Morgan
Cuba Libre
Campari Orange/Tonic
Vin Hanu' Berarilor - îmbuteliat
alb/ roșu sec - Crama Gârboiu
Ursus Tank
Produse Pepsi
Sucuri naturale Prigat
Limonadă clasică
Limonadă cu Zmeură
Limonadă cu Mango
Apă plată | Apă minerală
Espresso | Cappuccino | Caffè latte

165 lei + TVA/ bucată

VARIANTA 2

Vin spumant
Gin Gordon's
Gin & Tonic
Whiskey Johnnie Walker Red Label
Jack Daniel's
Whiskey & Coke
Rom Captain Morgan
Cuba Libre
Hugo
Campari Orange/Tonic/Spritz
Cinzano alb & roșu
Negroni (Gin, Campari, Cinzano)
Vin Hanu' Berarilor - îmbuteliat
alb/rose/rosu sec - Crama Gârboiu
Ursus Tank
Produse Pepsi
Sucuri naturale Prigat
Limonadă clasică
Limonadă cu Zmeură
Limonadă cu Mango
Spritz de Vară
Apă plată | Apă minerală
Espresso | Cappuccino | Caffè latte

187 lei + TVA/ persoană



**Imaginile sunt cu titlu de prezentare.*



BERĂRIE GASTRONOMICĂ

BENEFICII INCLUSE

- Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului
- Posibilitatea de a realiza un meniu personalizat din meniul a la carte
- Bucătărie proprie și bucătari profesioniști
- Meniuri personalizate în funcție de preferințele și dietele invitaților sau în funcție de bugetul alocat evenimentului

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Serviciile pentru personal nu sunt incluse în prețul meniului și pentru servicii excelente recomandăm 10-12% din valoarea meniurilor
- În cazul în care doriți să înlocuiți mobilierul sau vesela disponibilă în locație cu unele închiriate, se vor adăuga costuri suplimentare
- pentru logistică și vă rugăm să solicitați lista de costuri
- Prețurile sunt valabile timp de 30 de zile de la data primirii ofertei, și NU conțin TVA
- Se aplică cotele TVA în vigoare, conform legislației fiscale actuale