

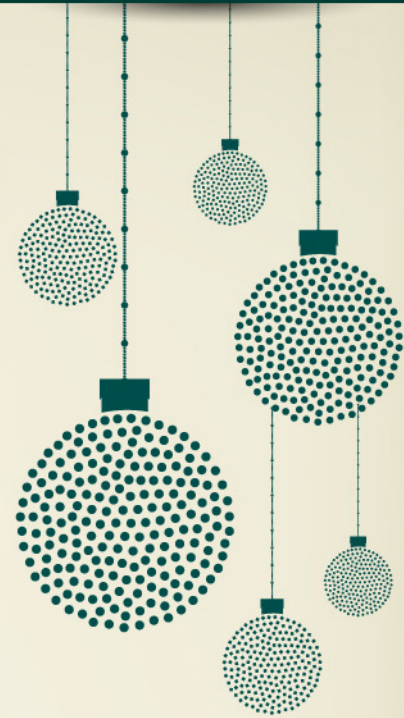


OFERTE PETRECERI CRĂCIUN



APERITIV

- **Balotină fină și elegantă, infuzată cu ierburi proaspete**, pentru o notă de prospețime și rafinament.
- **Piftie clară, cu bucăți fragede de curcan**, echilibrată perfect de iuțeala hreanului proaspăt
- **Cremă mătăsoasă de fasole, cu o aromă misterioasă de trufă**. Un preparat surprinzător, ce transformă un gust familiar într-o experiență de top.
- **Zacuscă tradițională**, coaptă lent pentru a-i dezvălui toate aromele. O amintire a copilăriei pe o felie de pâine
- **Felii subțiri de roastbeef fraged**, servite alături de o dulceață de ceapă caramelizată
- **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

- **Fălcuțe de porc fragede**, gătite până la perfecțiune, servite cu sos Demi-glace mătăsos. Un preparat intens și rafinat, a cărui textură se topește pur și simplu în gură
- **Balotină fină de pui**, cu interior succulent și plin de gust, acompaniată de un sos cremos de ciuperci. O alegere sofisticată pentru o masă festivă.
- **Frigărui de porc fragede** și succulente, marinate cu ierburi proaspete. O alegere plină de gust, pentru o seară memorabilă
- **Mititei tradiționali**. Preparați după o rețetă secretă, sunt perfecți: succulenți, cu o crustă ușor crocantă. O adevărată plăcere, de savurat până la ultima bucată
- **Cârnați de bere**. Succulenți, cu o notă subtilă de picant, perfecți pentru a fi savurați alături de o bere rece și de compania celor dragi.
- **Salată festivă** cu piept de rață afumată, pere, Gorgonzola și rodie

GARNITURI

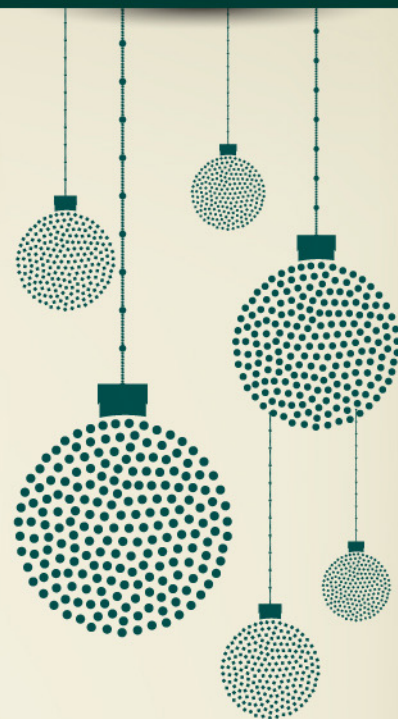
- **Legume de sezon coapte**. Culori vibrante, textură fragedă și arome dulci. O garnitură plină de suflet.
- **Mămăligă aurie rumenită pe grătar**. Crockantă la exterior, moale și cremoasă la interior. Un clasic reinventat
- **Cartofi Fondanți**, gătiți lent în untura de rață. Garnitură decadentă, moale la interior, crocantă la exterior

SALATE

- **Salată de varză albă crocantă**, cu o notă dulce de morcov și o notă subtilă de mărar
- **Selecție de murături crocante**, pregătite în casă, după o rețetă tradițională
- **Salată de sfeclă coaptă**, cu o notă picantă de hrean proaspăt

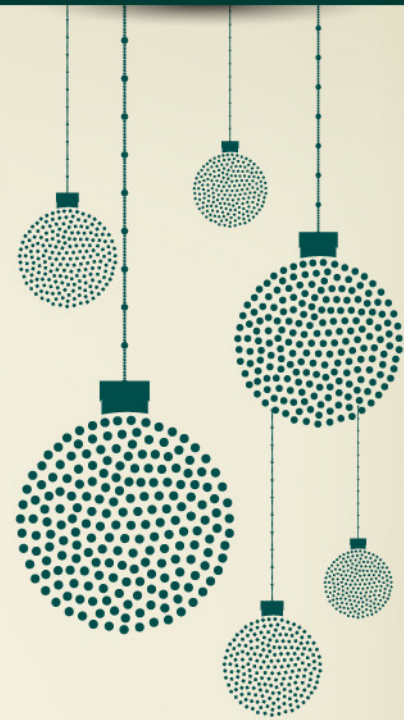
DESERT

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



APERITIV

- **Platouri autentice tradiționale:** Tobă făcută în casă, jumări pregătite la tuci, șorici, slăninuță afumată. O selecție generoasă pentru un început de poveste
- **Brânză maturată din Salina Praid.** Brânză cu personalitate, ușor sărată și plină de savoare, maturată în inima Transilvaniei
- **Telemea maturată de vacă.** Textură catifelată și gust echilibrat
- Terină de porc cu fructe confiate. O combinație rafinată de carne fragedă de porc și dulceața discretă a fructelor confiate
- **Salată catifelată de vinete coapte.** Gust afumat și ușor dulceag – simplă, dar irezistibilă, așa cum o știm din copilărie.
- **Măsline** în stil mediteraneean
- **Un curcubeu de proștețime** cu roșii, castraveți crocanți, ardei gras și ceapă roșie



**Imaginile sunt cu titlu de prezentare.*

FEL PRINCIPAL

- **Fălcuțe de porc fragede**, gătite până la perfecțiune, servite cu sos Demi-glacé mătăsos. Un preparat intens și rafinat, a cărui textură se topește pur și simplu în gură
- **Pomana porcului**. Carne rumenită perfect, aromată și plină de savoare tradițională.
- **Frigărui de pui fragede** și suculente, marinate cu ierburi proaspete. O alegere plină de gust.
- **Salată festivă** cu Camembert crocant, piersici și ardei kapia

GARNITURI

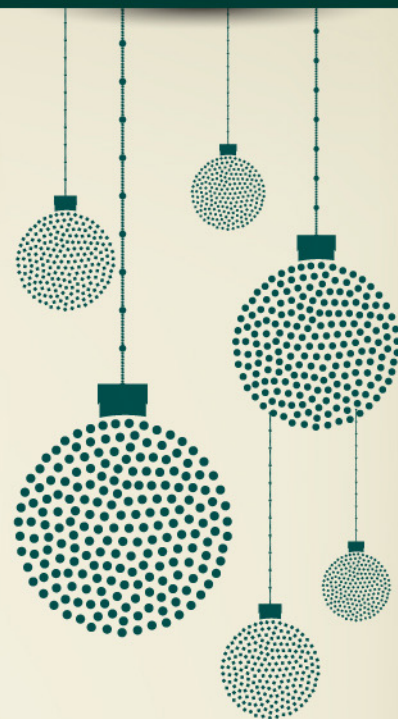
- **Varză călită**. Aurie, ușor acrișoară și dulceagă la final, cu note caramelizate care încălzesc papilele gustative.
- **Mămăligă cu bacon și parmezan**. Catifelată, cu crustă crocantă și bucățele aromate de bacon
- **Cartofi la cuptor cu trufe**. Rumeniți perfect, moi și aromati, cu note sofisticate de trufe

SALATE

- **Salată de varză albă crocantă**, cu o notă dulce de morcov și o notă subtilă de mărar
- **Selecție de murături crocante**, pregătite în casă, după o rețetă tradițională
- **Salată de ardei copti**, cu dressing picant de ardei iute

DESERT

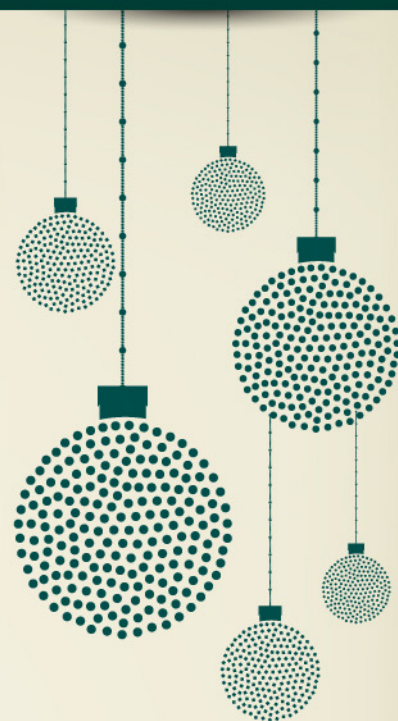
- **Mix de prăjituri** făcute în casă. O încheiere perfectă, plină de gust și rafinament.



**Imaginile sunt cu titlu de prezentare.*

APERITIV

- **Platouri autentice tradiționale: Jumări pregătite la tuci, șorici, slăninuță afumată.** O selecție generoasă pentru un început de poveste
- **Salată Boeuf.** Un amestec cremos de carne fragedă de vită și legume proaspete, legat de o maioneză fină. O capodoperă a gustului, cu o textură delicată și un echilibru perfect de arome, gata să-i cucerească pe toți.
- **Salată de icre de Crap.** O spumă aerată și rafinată, plină de savoare
- **Hummus cu Nucă și Tabouleh.** Cremos și aromat, îmbogățit cu texturi de nucă crocantă și prospețimea vibrantă a unui tabouleh. Un preparat plin de prospețime și gust, o surpriză plăcută pentru papilele gustative.
- **Cârnați Uscăți Semiafumați.** Preparați după o rețetă de familie, au o textură fermă și un gust intens, îmbogățit de afumarea lentă.
- **Ruladă de Curcan Îndulcită de Sărbătoare.** Carnea fragedă de curcan, rulată cu migală și umplută cu un amestec bogat de fructe confiate. O combinație surprinzătoare de arome dulci-sărate
- **Zacuscă tradițională,** coaptă lent pentru a-i dezvălui toate aromele. O amintire a copilăriei pe o felie de pâine
- **Măsline în stil mediteraneean**
- **Un curcubeu de prospețime** cu roșii, castraveți crocanți, ardei gras și ceapă roșie



FEL PRINCIPAL

- **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 **Sărmăluțe fragede**, gătite domol în foi de varză. Un preparat clasic, dar desăvârșit, care aduce spiritul sărbătorilor direct pe masă.
- **Răsfăț Regal de Vițel.** Umăr fraged și succulent. Este acompaniat de un sos demi-glacé, intens și aromat.
- **Cârnații Legendarului Berar.** Cârnați succulenți, puțin picanți, pregătiți după o rețetă unică și afumați cu grijă
- **Salată vegetariană cu Avocado.** Un amestec de frunze proaspete, legume crocante, nucă și cubulețe de avocado cremos.
- **Salata Nostalgiei, Cu Gust de Toamnă.** O salată simplă, dar plină de gust. Cartofi fierți, ceapă proaspătă și măsline aromate, acompaniate de arome speciale. Este o salată care aduce aminte de momentele petrecute în familie.

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.
- **Mămăligă, în Cămașă de Sărbătoare.** O mămăligă cremoasă și pufoasă, îmbogățită cu aroma inconfundabilă a trufei. Este o combinație surprinzătoare de texturi și gusturi, care transformă un preparat clasic într-unul rafinat și memorabil.
- **Risotto de Țelină.** Cremos, preparat cu migală, din bucăți moi de țelină și o consistență perfectă. Fiecare lingură este o surpriză plăcută, un preparat plin de gust și eleganță.

SALATE

- **Salată de varză albă crocantă**, cu o notă dulce de morcov și o notă subtilă de mărar
- **Selecție de murături crocante**, pregătite în casă, după o rețetă tradițională
- **Salată de ardei copti**, cu dressing picant de ardei iute

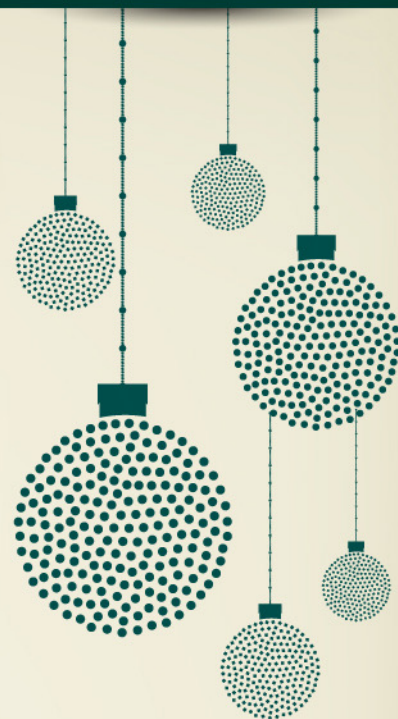
DESERT

Mix de torturi si prajituri

(3 sortimente la alegere)

- Tort Joffre cu Rodie si Rom
- Cheesecake cu mere caramelizate și caramel sărat
- Prăjitura Albă ca Zăpada
- Tort cu Ciocolată abundentă și Vișine
- Tort de biscuiți
- Tort cu mere și scorțișoară

**Imaginile sunt cu titlu de prezentare.*



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

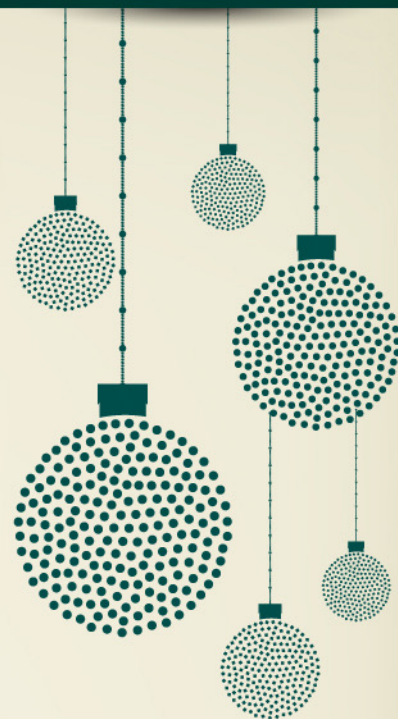
Un curcan întreg, perfect rumenit și incredibil de succulent, este așezat pe platou. Bucătarul nostru îl feliază cu grijă chiar în fața invitaților, eliberând aromele bogate de unt aromat, cimbrisor, rozmarin, usturoi și portocală.

41 lei + TVA/persoană

Stație caldă cu cotlete 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



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 I Apă minerală
Espresso I Cappuccino I 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 I Apă minerală
Espresso I Cappuccino I Caffè latte

187 lei + TVA/ persoană





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