



Meniu Nunta Traditional 2019

69 euro/pers

PACHET WELCOME

Sampanie si piscoturi

GUSTARE RECE

Vol au Vent cu pui si ciuperci
Cosulete cu salata vinete coapte
Frigarui de chiftelute traditionale cu castravete
Tartina cu icre crap si chives
Crema de branza de casa pe pat de ardei
Turnulet de rosii Cherry si cascaval
Mousse de ficatei de casa a la Chef
Rulouri de sunca Praga si salata de cruditati
Bastonase de legume fresh
Mix masline

GUSTARE CALDA

Salau Pochat cu legume Gourmet (morcovi baby, broccoli, carotofi Noissetes)
Sos Lemon Butter si capere

SARMALUTE TRADITIONALE

insotite de mamaliguta, bacon si ardei iute

FEL PRINCIPAL

Mix grill traditional
Ceafa marinata la grill & Pulpe dezosate cu ciuperci
Carnaciori picanti
Garnitura de cartofi copti la cuptori cu ierburi aromatizate
Sos Demiglace

Chifle albe & Chifle secura cu seminte

Tortul Mirilor PERSONALIZAT

Asortiment de fructe
Mix alune si covrigei

OPEN BAR

nelimitat alcoolice si nonalcoolice

Apa plata si minerala

Cafea expresso

Cafea fara cofeina

Caffe latte, Cappuccino

Coca Cola, Cola zero,

Fanta, Sprite, Schweppes

Cappy

(portocale,piersica, grapefruite,mere)

Fuzetea

(mango, fructe de padure, lamaie, piersica)

Whisky Jameson, J&B, Ballantines

Vodca Absolut & Smirnoff

Cinzano Alb&Rosu

Long Drinks: Campari Orange, Gin tonic, Aperol tonic,

Crema Whisky ,Cuba Libre

Vin alb, Vin rosu, Vin rose

Cramele CEPTURA/BUDUREASCA/TOHANI

Bere CARLSBERG & TUBORG

Bere Tuborg fara alcool

DIN PARTEA NOASTRA

Huse decorative

Fete de masa diverse culori & Servete

Cufar dar

Suporti lumanari cununie

Sevalet primire invitati

Covor rosu primire

Mese cocktail primire

Pahare miri si nasi

Lumini arhitecturale

Pretul contine Tva

***Optional ARANJAMENTE FLORALE incepand cu 5 Euro/persoana
sau personalizat in functie de bugetul Dvs**