



*MENTI
NUNTA*

NUNTA - 90 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegere)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fina de branza in fulgi de migdale

Lollipop de branza in invelis de mac

Tarta sarata cu crema de branza

Mini caprese bites

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Mini mozzarella brezata in gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Tarta cu pasta de branza si caju

Rulada din branzeturi fine si fructe confiate

Mini frigarui cu svaiter, masline verzi si strugure

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de crap pe pat de lamaie

Tortillas cu somon fume si crema de branza

Crepes cu somon fume, branza fina si chives

Cosulet cu salata de midii

Bruschetta cu parmezan, ansoa si capere

Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean si ceapa rosie

Icre de stiuca pe pat de lime

Cosulet cu creveti si avocado

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe butoias de legume

Chiftelute de curcan in susan

Pastrama din piept de rata si alune de padure
Prosciutto pe grisine
Salata de pui cu mango
Frigarui cu ou de prepelita si rosii italienești uscate la soare
Rulada de curcan cu broccoli
Rulada de curcan in crusta de ierburi aromatate
Piept de rata cu smochine
Canapele cu seminte, prosciutto crudo si kiwi
Tarta cu fois gras si fructe de padure

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili
Mix de masline marinate
Julienne de castravete
Rosii cherry in sos pesto
Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie
Trio de ardei gras
Ciupercuta aromata cu usturoi
Cosulet de cruditati
Cosulet cu salata de ciuperci

PREPARATE VEGETARIENE

Tapenada de masline verzi
Tapenada de masline negre
Chiftelute de legume
Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina
Tortillas cu masline
Tofu cu ardei
Cosulet cu hribi marinati

Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie
Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton
Zacusca la ceaun in cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau menuet cu saute de legume

Salau la cuptor cu sos hollandaise acompaniat de piure din mazare cu menta

Somon mediteranean servit alaturi de piure din cartofi si rozmarin

File de somon la cuptor servit cu piure din zucchini si ciuperci enoki cu sos brun

File de pastrav la abur aromatizat cu piure de broccoli

File de pastrav cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata

File de dorada alaturi de morcovi baby si varza de bruxelles

File de biban cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiulet de porc cu sos brun acompaniat de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar

Muschiulet de porc marinat si piept de pui aromatizat servite cu sos brun acompaniate de cartofi la cuptor cu unt si salata de varza

Piept de pui in stil italianesc alaturi de cartofi aromatizati si salata de valeriana

Piept de pui cu sos gorgonzola acompaniat de cartofi noi cu unt si rozmarin cu salata crocanta

Piept de rata cu sos de portocale servit alaturi de piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

*Pulpa de rata confiata servita cu cartofi mov si sos de ardei copt
acompaniata de salata crocanta*

*Piept de curcan in arome de gradina cu cartofi cu ierburi de provence si sos
gorgonzola cu mix de salata crocanta*

SARMALCE

(1 sortiment la alegere)

*Sarmalute traditionale in frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta,
ardei si smantana*

*Sarmale traditionale cu bacon crunch asezonate cu smantana, ardei chilli si
smantana*

Sarmalute in foi de vita pe pat de mamaliguta cu smantana

Sarmalute in foi de vita cu bacon la gratar, smantana si mamaliguta

SARMALCE VEGAN

*Sarmalute in foi de vita cu orez si ciuperci, mamaliguta si smantana
vegetala*

*Sarmalute in foi de varza cu orez, ciuperci si ierburi aromate cu mamaliguta
si smantana vegetala*

Open Bar:

*Coca Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino, Whisky Jameson,
Vodka Absolut, Martini Vermut, Gin Beefeater, Crema de Whisky Bailey's,
Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Vodka Cola, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

**mix de alune, nuci, migdale cu condimente si ierburi aromate la cuptor*

NUNTA - 100 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegere)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fina de branza in fulgi de migdale

Lollipop de branza in invelis de mac

Tarta sarata cu crema de branza

Mini caprese bites

Camembert cu nuci si struguri

Frigarui de svaiter cu strugure

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Mousse de branzeturi fine cu fructe confiate

Mini mozzarella brezata in gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Feta in ulei de masline cu oregano

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de stiuca pe pat de lime

Tortillas cu somon fume si crema de branza

Somon fume cu capere si firean

Tartina cu ou de prepelita si icre rosii

Crepes cu somon fume, branza fina si chives

Creveti in crusta de cartof

Tartar de somon cu avocado

Cosulet cu salata de midii

Bruschetta cu parmezan, ansoa si capere

Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean si ceapa rosie

*Pasta de pastrav afumat in brad pe pat de lime cu hrean
Quiche cu somon fume*

PREPARARE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe butoias de legume

Chiftelute de curcan in susan

Pastrama din piept de rata si alune de padure

Prosciutto pe grisine

Piept de rata afumat pe pat de ananas

Salata de pui cu mango

Canapele cu seminte prosciutto crudo si kiwi

Cupa de andiva cu piept de rata afumata si dulceata de afine

Frigarui cu ou de prepelita si rosii uscate la soare

Rulada de curcan in crusta de ierburi aromate

Fois gras cu para in lichior

Carpaccio de vita pe pat de rucola cu parmesan

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili

Mix de masline marinate

Julienne de castravete

Rosii cherry in sos pesto

Rosii italienești uscate in sos de busuioc

Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie

Trio de ardei gras

Ciupercuta aromata cu usturoi

Cosulet de cruditati

Cosulet cu salata de ciuperci

Salata de ciuperci cu maioneza si usturoi

Spuma de ridiche rosie

Avocado cu lamaie

PREPARATE VEGETARIENE

Tapenada de masline verzi

Tapenada de masline negre

Tapenada de masline kalamata

Chiftelute de legume

Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina

Salata de rucola cu rosii cherry si parmesan

Tortillas cu masline

Tofu cu ardei

Tofu in saramura pe pat de rosie

Ardei iute umplut cu branza tofu

Gogosari umputi cu branza tofu

Cosulet cu hribi marinati

Bruschetta cu andive

Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie

Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton

Zacusca la ceaun in cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau la cuptor cu sos hollandaise acompaniat de piure din mazare cu menta

Salau cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure din broccoli

Somon cu sos hollandaise servit cu orez salbatic

Somon mediteranean alaturi de piure din cartofi si rozmarin

Fîle de pastrav la abur aromatizat cu piure de broccoli

Fîle de pastrav în semînte acompaniat de piure din zucchinî

Fîle de pastrav cu sos de lamaie servit cu piure din mazare diamantata

Fîle de dorada acompaniat de spanac si ciuperci enoki

Fîle de dorada la cuptor acompaniat de piure din mazare diamantata, baby carrots cu menta si sos de lamaie

Fîle de biban acompaniat de piure din sparanghel si lamaie

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiulet de porc cu sos brun acompaniat de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar

Muschiulet de porc în sos vanatoresc acompaniat de cartofi noi cu unt si chives si salata proaspata

Piept de pui cu sos gorgonzola alaturi de cartofi noi cu unt si rozmarin si salata crocanta

Piept de pui la cuptor cu mix de legume la abur acompaniat de salata de rucola

Muschi de vita cu sos brun acompaniat de morcovi glasati cu menta si rodie alaturi de salata misticanza

Muschi de vita cu gorgozola acompaniat de cartofi rotunzi la cuptor cu ierburi aromate

Piept de rata cu sos de portocale servit cu piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

Pulpa de rata confiata alaturi de cartofi mov si sos de ardei copt acompaniata de salata crocanta

Piept de curcan tavalit în arome de gradina si muschiulet de porc cu cimbrisor acompaniat de cartofi cu ierburi de provence cu sos gorgonzola si servite cu mix de salata crocanta

SARMALĂ

(1 sortiment la alegere)

Sarmalute traditionale în frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta, ardei și smantana

Sarmale traditionale cu bacon crunch asezonate cu smantana, ardei chilli și smantana

Sarmalute în foi de vita pe pat de mamaliguta cu smantana

Sarmalute în foi de vita cu bacon la gratar, smantana și mamaliguta

Sarmalute de curcan în foi de vita cu costite afumate servite cu mamaliga, smantana și ardei

SARMALĂ VEGAN

Sarmalute în foi de vita cu orez și ciuperci, mamaliguta și smantana vegetala

Sarmalute în foi de varza cu orez, ciuperci și ierburii aromate cu mamaliguta și smantana vegetala

Open Bar:

Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L, Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino, Whisky Jameson/Jack Daniel's, Vodka Absolut/Finlandia, Martini Vermut, Gin Beefeater, Crema de Whisky Bailey's, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Aperol Spritz, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz, Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoia - alb, roze, rosu

**mix de alune, nuci, migdale cu condimente și ierburii aromate la cuptor*

**intampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco*

NUNTA - 110 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegere)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fina de branza in fulgi de migdale

Lollipop de branza in invelis de mac

Tarta sarata cu crema fina de branza

Camembert cu nuci si struguri

Frigaruí de svaíter cu strugure

Frigaruí din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Mousse de branzeturi fine cu fructe confiate

Mini mozzarella brezata in gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Branza greceasca cu ierburi aromatate

Feta in ulei de masline cu oregano

Rosii italienești uscate la soare in ulei de masline cu pasta fina de branza

Brie in crusta naturala cu fructe de padure

Branza cheddar cu prune uscate

Roquefort cu fistic

Tarta cu pasta de branza si caju

Piept de rata cu fructe de padure

Cannelloni din zucchini cu branza de capra si pancetta

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de stiuca pe pat de lime cu chives

Tortillas cu somon fume si crema fina de branza

Somon fume cu capere si hrean

Tartina cu ou de prepelita si icre rosii
Crepes cu somon fume, branza fina si chives
Creveti in crusta de cartof
Tartar de somon cu avocado
Tartar de ton cu capere
Duet din icre de crap si icre de somon
Cosulet cu salata de midii
Bruschetta cu parmezan, ansoa si capere
Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean si ceapa rosie
Pasta de pastrav afumat in brad pe pat de lime cu firean
Butterfish pe pat de sfecla rosie cu maslina umpluta
Creveti tempura cu sos chilli

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe butoias de legume
Chiftelute de curcan
Chiftelute de pui in susan
Chiftelute de curcan in susan
Pastrama din piept de rata si alune de padure
Prosciutto pe grisine
Piept de rata afumat pe pat de ananas
Salata de pui cu mango
Piept de rata cu smochine
Piept de rata fume cu fructe de padure
Canapele cu seminte, prosciutto crudo si kiwi
Cupa de andiva umpluta cu piept de rata afumata si dulceata de afine
Frigarui cu ou de prepelita si rosii italienești uscate la soare
Pasta de jumari ardelenesti pe biscuit cu usturoi
Rulada de curcan cu broccoli
Rulada de curcan in crusta de ierburi aromate

Rulada de porc în crusta de fistic
Canapele de fois gras cu para în lichior
Cosulet din parmezan cu salata de pui
Sparanghel învelit în piept de rata afumat
Carpaccio de vitel pe pat de rucola cu parmesan

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili
Mix de masline marinate
Julienne de castravete
Rosii cherry în sos pesto
Rosii italienești uscate la soare în sos de busuioc
Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie
Trio de ardei gras
Ciupercuta aromata cu usturoi
Cosulet de cruditati
Cosulet cu salata de ciuperci
Salata de ciuperci cu maioneza si usturoi
Spuma de ridiche rosie
Avocado cu lamaie

PREPARATE VEGETARIENE

Tapenada de masline verzi
Tapenada de masline negre
Tapenada de masline kalamata
Chiftelute de legume
Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina
Salata de rucola cu rosii cherry si parmesan
Tortillas cu masline

Tofu cu ardei

Tofu în saramura pe pat de rosie

Ardei iute umplut cu branza tofu

Gogosari umputi cu branza tofu

Cosulet cu hiribi marinati

Bruschetta cu andive

Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie

Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton

Zacusca la ceain în cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau la cuptor cu sos hollandaise acompaniat de piure din mazare cu menta

Salau în crusta crocanta de seminte alaturi de cartofi natur cu unt, patrunjel si lamaie

Salau cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure de brocoli

Somon cu sos hollandaise alaturi de orez salbatic

Somon mediteranean alaturi de piure di cartofi si rozmarin

Somon în crusta de masline negre acompaniat de piure aromatizat din mix de legume

File de pastrav în seminte acompaniat piure de zucchini

File de pastrav cu sos de lamaie servit cu piure din mazare diamantata

File de ton rosu cu creveti black tiger acompaniat de trio din ardei grecesc

File de dorada acompaniat de morcovi baby si varza de bruxelles

File de dorada servit cu spanac si ciuperci enoki

File de biban acompaniat de piure din sparanghel si lamaie

File de biban cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata

Fîle de dorada la cuptor cu roşii cherry, masline kalamata acompaniat de cartofi noi cu chives si sos brun

Lup de mare în crusta de seminte acompaniat de brocoli si morcovi baby

Calamar umplut cu branza feta acompaniat de piure fin de brocoli

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiulet de porc cu sos brun acompaniat de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar

Muschiulet de porc servit cu cartofi taranesti si crispy de pastarnac cu salata de varza

Muschiulet de porc în sos vanatoresc acompaniat de cartofi noi cu unt si chives servit cu salata proaspata

Piept de pui în stil italianesc servit cu cartofi aromatizati si salata de valeriana

Piept de pui cu sos gorgonzola acompaniat de cartofi noi cu unt si rozmarin si salata crocanta

Piept de pui la cuptor alaturi de mix de legume la abur acompaniat de salata de rucola

Muschi de vita cu sos brun servit alaturi de morcovi glasati cu menta si rodie acompaniat de salata misticanza

Muschi de vita cu gorgozola acompaniat de cartofi rotunzi la cuptor cu ierburi aromate

Muschi de vita cu sos de hribi si sparanghel perpelit pe gratar acompaniat de salata mixta crocanta

Muschi de vita cu ficat de rata si sos rosu

Piept de rata cu sos de portocale acompaniat de piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

Piept de rata în sos de coniac alaturi de cartofi gratinati, dressing de lamaie si salata fresh

Pulpa de rata cu fulgi de migdale insotita de conopida gratinata si salata de valeriana

Pulpa de rata confiata acompaniata de cartofi mov si sos de ardei copt si salata crocanta

*Muschiulet de berbecut la gratar acompaniat de cartofi la cuptor cu usturoi
si salata asortata de muraturi*

*Piept de curcan in arome de gradina servit cu cartofi cu ierburi de provence
si sos gorgonzola cu mix de salata crocanta*

*Piept de curcan valdostana acompaniat de piure din cartofi aromatizati si
salata misticanza*

*Duo din muschi de vita cu sos de hribi si piept de rata cu sos de portocala
acompaniat de piure din sparanghel si morcovi baby servite cu salata
crocanta*

*Muschi de vita cu ficat de rata si sos de vin rosu acompaniat de cartofi dulci
cu parmezan*

SARMALĂ

(1 sortiment la alegere)

*Sarmalute traditionale in frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta,
ardei si smantana*

*Sarmale traditionale cu bacon crunch asezonate cu smantana, ardei chilli si
smantana*

Sarmalute in foi de vita pe pat de mamaliguta cu smantana

Sarmalute in foi de vita cu bacon la gratar, smantana si mamaliguta

*Sarmalute de curcan in foi de vita cu costite afumate servite cu mamaliga,
smantana si ardei*

SARMALĂ VEGAN

*Sarmalute in foi de vita cu orez si ciuperci, mamaliguta si smantana
vegetala*

*Sarmalute in foi de varza cu orez, ciuperci si ierburi aromate cu
mamaliguta si smantana vegetala*

Open Bar:

*Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,
Whisky Jameson/Jack Daniel's/Chivas Regal 12yo, Vodka
Absolut/Finlandia/Belvedere, Martini Vermut, Gin Beefeater, Crema de
Whisky Bailey's, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari
Orange, Aperol Spritz, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

**mix de alune, nuci, migdale cu condimente si ierburi aromate la cuptor*

**intampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco*

**fruit bar din fructe proaspete*