



PALATUL MOGOȘOAIĂ
restaurant & events

MOGOȘOAIĂ RESTAURANT & EVENTS

MENIURI BOTEZ

Meniu 60 euro

Mix de Arahide(pe masa)

Gustare rece:

*Icre de crap pe pat de lămâie,
Tapenade de măsline verzi/negre,
Pate fin de casa pe pat de castraveți,
Bulgărași de brânza în fulgi de migdale și mac,
Chifteluțe de curcan,
Tarta sărata cu crema de brânza,
Tortillas cu somon fume și crema fină de brânza,
Salata de rucola, roșii cherry și parmezan.*

Tradițional (la alegere 1 fel)

*Sărmăluțe de purcel în foi de varza cu bacon, mămăliguța, ardei iute și smântâna
(sau)*

*File de somon în crusta de semințe acompaniat de vinete umplute și gratinate cu
sos pesto,*

Fel principal:

*Piept de pui cu condiment de grădina și muschiulet de porc cu cimbru, servite cu
cartofi aromatizați și salata de valeriana cu ceapa roșie.*

Open Bar:

*Cola Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerală 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccinno,
Whisky Jameson/Ballantine's, Vodka Absolut, Martini, Beafeter, Bailey's, Havana,
Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoia - alb, roze, rosu*





PALATUL MOGOȘOAIA
restaurant & events



Meniu 70 euro

Fruit bar, Mix de Arahide.(pe masa)

Gustare rece:

*Mini caprese cu sos pesto,
Coșuleț cu cocktail de crudități și piept de curcan,
Bulgărași din crema de brânză cu migdale,
Pastrama din piept de rata pe pat de legume verzi,
Chifteluțe de curcan,
Tartina cu icre de știuca,
Bruschetta tapenade din măslina negre/verzi,,
Somon fume, cu capere și hrean,
Bouche cu foie - gras.*

Tradițional (la alegere 1 fel)

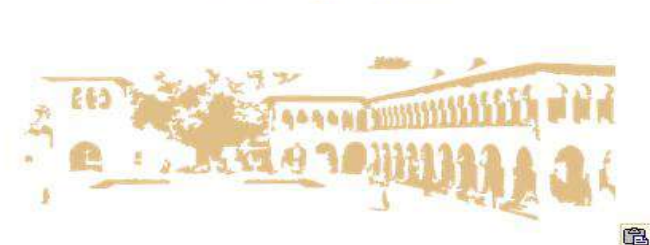
*Sărmăluțe în foi de varza din curcan cu mămliguța , smântâna și ardei iute
(sau)
File de dorada cu baby spanac și sos de ardei copt.*

Fel principal:

*Mușchiuleț de porc și piept de curcan, acompaniate de cartofi dulci cu sos alb și
chipsuri de păstărnac cu mix crocant de salate*

Open Bar:

*Cola Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerală 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccinno,
Whisky Jameson/Ballantine's, Vodka Absolut, Martini, Beefeter, Bailey's, Havana,
Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculițel - Palatul Mogoșoaia - alb, roze, roșu*





PALATUL MOGOȘOALA
restaurant & events



Meniu 80 euro

Fruit bar, Mix de Arahide(pe masa)

Gustare rece:

*Camembert cu nuci si struguri,
Prosciutto crudo cu rucola si parmezan,
Coșuleț cu cocktail de creveți si salsa rosa,
Pastrama din piept de rata afumat cu fructe de pădure,
Tartina cu ou de prepelița si icre roșii de somon,
Bruschetta tapenade din măslina Kalamata,
Crepes cu somon fume cu crema fina de brânza cu chivas,
Mini caprese cu pesto de busuioc,
Bouche cu mousse de foie -gras.*

Tradițional (la alegere 1 fel)

*Sărmăluțe în foi de vita din curcan cu mămligița , smântâna si ardei iute
(sau)
File de păstrav împletit cu file de dorada cu garnitura de fasole verde sote si sos de
lămâie cu usturoi.*

Fel principal:

*Involtini din mușchiuleț de porc învelit cu prosciutto crudo si piept de curcan cu sos
de hribi,acompaniate de cartofi gratinați si salata misticanza*

Open Bar:

*Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccinno,
Whisky Jameson/Ballantine's, Vodka Absolut, Martini, Beefeter, Bailey's, Havana,
Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Crama Budureasca - alb, roze, rosu si
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogoșoala - alb, roze, rosu*

