

Varianta „1” – 85 euro/persoana

Saratele home made/Mix de alune la cuptor
Fruit bar – Prosecco

„Starter”

Terina de pui cu merisoare,
Burrito cu prosciutto crudo,
Blinis cu crema fina de branza cu somon fume,
Rulou din zucchini cu branza de capra,
Guacamole cu fructe de mare,
Caprese cu mozzarella de buffala,
Salata de icre de stiuca pe lime,
Mousse de pui cu dulceata de ceapa rosie

„Peste”

File de dorada la cuptor cu legume la gratar si sos de lime

„Traditional”

Sarmale traditionale in foi de varza din carne de purcelus servite cu mamaliguta,
smantana, bacon crocant si ardei iute

„Fel Principal”

Involtini de pui invelit in bacon si Cotlet de porc cu sos brun insotite de cartofi pomme
duchesse si salata de ardei copti

„Open Bar”

Pepsi 0,33L, Mirinda 0,33L, 7UP 0,33L, Apa Bucovina plata/minerala 0,75L, Suc Santal
(portocale, piersici, mere verzi) 0,25L,
Espresso lung, Espresso scurt, Espresso decaf

Whisky Jim Bee/Ballantine's/ J&B Rare, Vodka Absolut, Martini, Martini Rossa, Beefeater,
Bailey's, Havana, Gin Tonic, Campari, Campari Orange, Cuba Libre

Vin Casa Sarica Niculitel Aniversarium(alb, roze, rosu)

Varianta „2” – 100 euro/persoana

Mix de alune la cuptor/Ciabatta cu unt si verdeturi
Fruit bar – Prosecco

„Starter”

Almond cu brie si capsuna,
Frigaruie cu ou de prepelita si rosii uscate,
Andive cu salsa de rosii si piept de rata afumat,
Terina de porc cu fistic in crusta de ierburi,
Bruscheta cu muschi de vita si parmesan,
Vinete la gratar cu branza feta,
Grisine cu prosciutto,
Creveti tempura cu sos chili

„Peste”

File de butterfish in crusta de alune cu legume thai si sos lemon butter

„Traditionale”

Sarmale traditionale in foi de varza din carne de purcelus si in foi de vita cu carne de curcan, servite cu mamaliguta, smantana, bacon crocant si ardei iute

„Fel Principal”

Cotlet de berbecut si muschi de vita in pancetta insotite de piure din cartofi dulci si sos de vin rosu

„Open Bar”

Pepsi 0,33L, Mirinda 0,33L, 7UP 0,33L, Apa Bucovina plata/minerala
0,75L, Suc Santal (portocale, piersici, mere verzi) 0,25L,
Espresso lung, Espresso scurt, Espresso decaf

Whisky Jack Daniels/Jammeson, Vodka Absolut, Martini, Martini Rossa, Beefeater,
Bailey's, Havana, Gin Tonic, Campari, Campari Orange, Cuba Libre, Good Father,
Coniac Brancoveanu VSOP, Aperol Spritz Vin Casa Sarica Niculitel Aniversarium(alb,
roze, rosu)

Varianta „3” – 120 euro/persoana

Saratele home made/Mix de alune la cuptor/Ciabatta cu unt si verdeturi
Fruit bar – Sampanie

„Starter”

Cupa de parmezan cu creveti Black Tiger si salata de rucola,
Blinis cu crema fina de branza si icre de somon,
Buritto cu piept de rata afumat,
Terina din branzeturi cu struguri,
Foie gras cu dulceata de fructe confiate,
Mini frigarui cu camembert si struguri,
Salata marocana,
Prosciutto melone,

„Peste”

Ton rosu cu sos chimichurry si legume caramelizate

„Traditional”

Sarmale traditionale in foi de varza din carne de purcelus si in foi de vita cu
carne de curcan/rata,
servite cu mamaliguta, smantana, bacon crocant si ardei iute

„Fel Principal”

Muschi de vita wellington si pulpa de rata confiata insotite de piure de cartofi cu trufe si
sos de hribi

„Open Bar”

Pepsi 0,33L, Mirinda 0,33L, 7UP 0,33L, Apa Bucovina plata/minerala 0,75L,
Suc Santal (portocale, piersici, mere verzi) 0,25L,
Espresso lung, Espresso scurt, Espresso decaf

Whisky Chivas Regal/Glenfarclas, Vodka Absolut, Vodka Belvedere, Martini,
Martini Rossa, Beefeater, Bailey's, Coniac Brancoveanu XO, Good Father,
Havana, Gin Tonic, Campari, Campari Orange, Vodka Orange, Cuba, Libre, Aperol
Spritz, Hugo, Lansan,

Vin Casa Sarica Niculitel Aniversarium(alb, roze, rosu)