



## **Meniuri create cu grijă de Chef Antonio Passarelli**

*Bucătăria lui Antonio Passarelli este o bucătărie "concreta, de gust fără excese și fără vointa de a uimi cu forme ciudate sau arhitecturi gastronomice care ar putea perturba gustul retetei". Pentru Antonio simplitatea este sinonimul eleganței și al bunului gust, concertul creat din ingredientele oricărui preparat trebuie să rezulte plăcere fără nici un compromis.*

# OFERTA SPECIALA

Nu ratati oferta noastra speciala la doar  
**69 EURO/ PERSOANA– ALL INCLUSIVE.**

Alegand aceasta oferta beneficiati de:

- Meniu special – vezi in slide-urile urmatoare varianta meniu all inclusive
  - Pachet de bauturi (soft, vin si spirtoase)
  - Fete de masa si servete, in ton de alb sau ivoire
- Scaune cu huse sau scaune Chiavari, in functie de locatia aleasa
  - Cover rosu intrare
  - Mese de cocktail
  - Aranjamente florale pentru mese
- Meniuri printate pe fiecare masa (3 bucati/ masa)
  - Place card-uri
  - Parcare gratuita pentru invitati
- Echipa de profesionisti dedicati evenimentului Dvs.

**Oferta este supusa unor termeni si conditii speciali. Pentru mai multe detalii, va rugam sa contactati reprezentantul locatiei din echipa de vanzari.**

# Oferta All inclusive – 69 Euro/ persoana Meniu



## **Asortiment antreuri**

*Quiche lorraine cu legume*  
*Rulada de pui cu spanac ,ardei si morcovi in mosaic*  
*Rulada soft cu castraveti murati si salam chorizo*  
*Rulada de cascaval cu struguri*  
*Rulada de spanac cu crema de branza*  
*Vol au vent cu crema de branza si marar*  
*Bavareza de gorgonzola.*  
*Bouquet de legume si crema de iaurt cu menta*  
*Frigarui de rosii cherry si mozzarella*  
**450g**

## **Peste**

*File de tilapia cu sos de butter lemon cu cappere*  
*Legume la abur (broccoli, conopidă, morcovi)*  
*Orez basmati cu sofran*  
**150 gr/ 200 gr**

**Sărmăluțe** de porc în foi de vită/ varză cu  
*mămăliguță, costiță,*  
*ardei iute și smântână*  
**250 gr/ 200 gr/ 50 gr**

## **Fel principal**

*Mușchi de porc înăbușit în sos de vin roșu și*  
*scoțîșoară*  
*Piept de pui marinat în vin nobil și mirodenii*  
*Cartofi noisette la cuptor cu ierburi*  
*Salată asortată de vară*  
**200 gr/ 100 gr/ 100 gr**

## **Felie de tort**

**130 gr**

## **Se mai pot adăuga, implicand costuri aditionale:**

Berbecuț la proțap/1buc (~20 kg) cu salată de  
murături - 425 Euro  
Purceluș la proțap/1 buc (10 kg -12 kg) cu salată de  
murături - 285 Euro  
Cascadă de fructe (300 gr /pers) - 2,5 Euro /pers  
Sorbet de lămâie -2 Euro/pers

*Preturile sunt exprimate in Euro si includ TVA*

# Oferta All inclusive – 69 Euro/ persoana

## Pachet bauturi



**PACHET SOFT OPEN BAR (max. 10h)**  
PEPSI/ MIRINDA ,7UP, APĂ TONICĂ - (2L)  
PRIGAT – PORTOCAL/ PIERSICI/ MERE  
APĂ PLATĂ, APĂ MINERALĂ (0,5L)  
CAFEA ESPRESSO  
SELECȚIE CEAI

### **VIN OPEN BAR (max. 10h)**

**CRAMELE SAHATENI - AURELIA VISINESCU**  
Gama NOMAD

Vin alb - PINOT GRIGIO/ FETEASCA ALBA/  
SAUVIGNON BLANC  
- la alegere 1 sortiment

Vin rose - SYRAH ROSE

Vin rosu - MERLOT/ PINOT NOIR/ CABERNET  
SAUVIGNON  
- la alegere 1 sortiment

### **BĂUTURI SPIRTOASE OPEN BAR (max. 10h)**

**SILVER**  
**Whisky**

**Burbon - FOUR ROUSES**  
**Irish & Scotch - JAMESON, BALLANTINE'S**

\*

**Premium Vodka & Gin - ABSOLUT, BEEFEATER**  
**Premium Tequila & Cuban Rum - OLMECA GOLD,**  
**HAVANA CLUB ANEJO 3YO**

**Vermouth & Bitter - DUBONNET ROUGE,**  
**APEROL, RAMAZZOTTI AMARO**

\*

**Long drinks - CUBA LIBRE, APEROL**  
**SPRITZ, VODKA MERE/ PORTOCAL, WHISKY**  
**COLA, GIN TONIC, RAMAZZOTTI APERITIVO**  
**ORANGE**

\*

**Bere - HEINEKEN, CIUC, CIUC RADLER, CIUC**  
**NON ALCOOL**

*Preturile sunt exprimate in Euro si includ TVA*