

# Zocalo Ballroom



**Zocalo Ballroom** destinatia ideală pentru o petrecere de neuitat. Elegant și cochet, cu o capacitate maxima de 120 de locuri, **Zocalo Ballroom** va întâmpina cu stil evenimentele importante din viața dumneavoastră: de la nuntă, botez, aniversare, până la petreceri și conferințe corporate. Va oferim toate serviciile de care aveți nevoie pentru a garanta reușita evenimentului dumneavoastră, cu ajutorul echipei noastre de profesionisti, având o experiență nemarginată în evenimente private și corporate.

Bucatarii nostri pot satisface cele mai pretențioase gusturi și nevoie, imbinând cu maiestrie culinara meniuri pentru orice tip de eveniment. Te lasă să descoperi, în continuare variantele de meniu propuse pentru anul în curs.

*contact@zocalo.ro   www.zocalo.ro  
Str. Chilia Veche nr.2, sector 6, Bucuresti  
0732.962.256*

## Meniu

### *Antre*

Pentru oricare din cele trei tipuri de meniu propuse, la antre, puteti alege sapte piese dupa preferinta , din cele de mai jos:

- 1     *Mille feuilles cu prosciutto cotto si branza gouda*
- 2     *Mousse de branza cu jeleu de ardei copt*
- 3     *Mini capresse cu busuioc*
- 4     *Mousse din piept de pui cu macedonia de legume*
- 5     *Vol-au-vent cu spuma de branza si somon fume*
- 6     *Zacusca cu ciuperci de padure*
- 7     *Salata de icre tarama cu ou de prepelita*
- 8     *Mousse de peste afumat*
- 9     *Baba ganoush cu tartar de rosii*
- 10    *Cannelloni milano cu mousse de ficat de pasare*
- 11    *Crostini cu must de gorgonzola si struguri*
- 12    *Boulettes de curcan cu susan*
- 13    *Parfe de curcan cu legume*
- 14    *Tartalette cu piept de rata afumat si dulceaata de ceapa*
- 15    *Mini cupa cu salata marocana din legume coapte*
- 16    *Vol-au-vent umplut cu deliciu de pui*
- 17    *Mini wrap cu somon si baby spanac*
- 18    *Grisine cu prosciutto crudo si parmesan maturat*
- 19    *Mini frigaruie cu racitura bucovineana*
- 20    *Mini burritos cu humus si legume coapte*

\*Antreul cuprinde un aranjament de masline si cruditati

## MENIU I – SILVER



### Peste

– la alegere o delicatesa pescareasca dintre:

1. File de pastrav grill
2. File de bacalao a la diapose

Pestele va fi servit impreuna cu unul dintre delicioasele sosuri ale chef-ului nostru:  
sos de citrice, sos de crustacee sau sos de sampanie cu capere.

alaturi de care servim o garnitura la alegere.

### Sorbeto din lamaie verde

un deliciu frantuzesc care va face trecerea de la apetisantul peste la traditionalele sarmalute.

Traditia spune ca **nunta fara sarmale, nu e nuntă!** Asadar am pregatit special pentru evenimentul dumneavoastră sarmalute traditionale servite cu mamaliguta, ardei iute si afumatura , paraparat valabil pentru toate variantele de meniu.

### Fel Principal

– la alegere doua preparate dintre:

1. Ceafa de porc marinata in mirodenii cu vin alb si usturoi
2. Piept de pui tandori
3. Pulpe de pui alonzi

alaturi de care servim **un sos, o garnitura si o salata la alegere.**

\*

Aranjament de fructe proaspete pe masa, caju si alune.

## MENIU II – GOLD

52  
euro/pers\*

### Peste

– la alegere o delicatesa pescareasca dintre:

1. File de butter fish grill
2. File dorada imperiala

Pestele va fi servit impreuna cu unul dintre delicioasele sosuri ale chef-ului nostru:  
sos de citrice, sos de crustacee sau sos de sampanie cu capere.  
alaturi de care servim o garnitura la alegere.

### Sorbeto din lamaie verde

un deliciu frantuzesc care va face trecerea de la apetisantul peste la traditionalele sarmalute.

*Traditia spune ca **nunta fara sarmale, nu e nunta!** Asadar am pregatit special pentru evenimentul dumneavoastră sarmalute traditionale servite cu mamaliguta, ardei iute si afumatura, **paraparat valabil pentru toate variantele de meniu.***

### Fel Principal

– la alegere doua preparate dintre:

1. Involtini de pui cu sos quattro formaggi
2. Impanat de porc boieresc
3. Cotlet de porc marinat

alaturi de care servim **un sos, o garnitura si o salata la alegere.**

\*

Aranjament de fructe proaspete pe masa, caju si alune.

## MENIU III – PLATINUM

### Peste

– la alegere o delicatesa pescareasca dintre:

1. File de somon grill
2. Lup de mare cu sos de crustacee,



Pestele va fi servit impreuna cu unul dintre delicioasele sosuri ale chef-ului nostru:  
sos de citrice, sos de crustacee sau sos de sampanie cu capere.  
alaturi de care servim o garnitura la alegere.

### Sorbeto din lamaie verde

un deliciu frantuzesc care va face trecerea de la apetisantul peste la traditionalele sarmalute.

Traditia spune ca **nunta fara sarmale, nu e nuntă!** Asadar am pregatit special pentru evenimentul dumneavoastră **sarmalute traditionale servite cu mamaliguta, ardei iute si afumatura , preparat valabil pentru toate variantele de meniu.**

### Fel Principal

– la alegere doua preparate dintre:

1. Pulpa de rata confiata
2. Antricot de vita la cuptor
3. Marinade de curcan cu ulei de susan, lamaie si ghimbir

alaturi de care servim **un sos, o garnitura si o salata la alegere .**

\*

Aranjament de fructe proaspete pe masa, caju si alune.

# Garnituri, Sosuri, Salate & Desert

Pentru oricare din meniul ales va invitam sa va alegeti sosurile si garniturile preferate:

## Garnitura Pește

1. Risotto a la parmigiano
2. Ratatouille de legume
3. Macedonia de legume

## Sosuri Peșt Principal

1. Sos de piper
2. Sos de Porto
3. Sos quattro formaggi

## Garnitura Peșt Principal

1. Cartofi cu rozmarin
2. Cartofi umpluti cu prosciutto si parmesan
3. Cartofi wedges

## Salata

1. Mix de salata verde cu rosii cherry si dresing de otet de zmeura
2. Salata din legume proaspete de sezon
3. Salata de sfecla cu hrean
4. Salata de varza alba cu marar
5. Salata de muraturi asortate

## Tort

Meniurile nu ar fi complete fara un desert delicios! Va propunem cinci variante cu componitii de tort preparate din ingrediente naturale, de cea mai buna calitate:

1. Tort de morcovi
2. Trio de ciocolata
3. Black and White
4. Truffle Cake
5. Bavarez cu fructe de padure

## OPEN BAR

### **VARIANTA I 12€**

WHISKY: GRANT'S,  
BALLANTINE'S  
VODKA: SMIRNOFF  
VERMUT: CINZANO  
BITTER: CAMPARI  
GIN: GORDON'S

### **VARIANTA II 14€**

WHISKY: J&B,JOHNNIE WALKER  
RED LABEL  
VODKA:SMIRNOFF  
VERMUT:MARTINI  
BITTER: CAMPARI  
GIN: BEEFEATER  
DIGESTIV:JAGERMAISTER  
LICHIOR: CAROLAN'S

### **VARIANTA III 16€**

WHISKY: JIM BEAM,JACK  
DANIEL'S  
VODKA:ABSOLUT  
VERMUT:MARTINI  
BITTER: CAMPARI  
GIN: BOMBAY  
DIGESTIV:JAGERMAISTER  
LICHIOR: SHERIDAN'S

VIN: Crama Sarba-Odobesti - 750 ml

Vin alb Dinastie – sarba cu feteasca alba;

Vin Roze Dinastie – merlot roze;

Vin rosu Dinastie – Merlot

SOFT BAR: Coca Cola, Fanta, Sprite, Selectie De Santal, Apa Plata/Minerala, Cafea Espresso,

\*Sampanie la primire pentru orice pachet open bar.

**\* Oferte si discount-uri substantiale pentru zilele de duminica**

**\*Pentru meniurile de botez avem varianta fara preparat din peste (-5€) sau fara sarmale (-3€).**

*Totodata, incercam sa va reducem costurile de eveniment si v-am pregatit, **din partea noastră:** scaune tapitate, numere de masa, meniuri de masa, casa de bani, pahare miri si nasi personalizate, elemente decorative de masa, parcare privata monitorizata video.*

*Iar pentru a va satisface toate cerintele, va mai putem oferi toata gama de **servicii optionale:** Candy Bar, Show Bar, Aranjamente florale personalizate, Invitatii, Marturii, Foto corner, Memory corner, Band-uri de live si artisti consacratii.*

Echipa Zocalo.