

827

AMBERY HOME

menu

MENIU 1 – 82 euro/ persoana (tva inclus)

+10euro/pers. – Taxa de chirie locatie

Durata eveniment maxim 6ore in intervalul 13:00-22:00.

Durata suplimentara; 300euro/ora

Sosirea invitatilor: Champagne

Chifle calde cu unt

*

Somon fume cu pasta de branza

Ficatei de pui in bacon

Crostini cu pate de gasca si ceapa caramelizata

Tarta cu Pancetta si cartofi

Salata Waldorf

Selectie de branzeturi romanesti

Bruscheta Pomodoro

Icre de crap

Ciupercuta gratinata la cuptor

*

File de Pastrav la cuptor, servit cu sos Lemon Butter

si bouquetiere de legume fresh

*

Fel principal (muschiulet de porc la gratar cu

dulceata de ardei iute, piept de pui in bacon),

garnitura de cartofi wedges

si salata de varza

*

Tortul bebelusului, Champagne

Fructe, alune, covrigei sarati

*

Pachet BAUTURI – OPEN BAR (consum nelimitat)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea piersici, Nestea Lemon, Cappy

Nectar (portocale, piersici, mere), Apa minerala plata Aqua 0.75 l,

Apa minerala carbogazoasa Aqua 0.75 l, Apa tonica Kinley

Cafea Julius Meinl, cappuccino, ceai

Alcoolice tari

Johnnie Walker Red Label, J&B, Ballantine's, Bailey's, Metaxa, Wembley Gin,

Martini, Campari, Bacardi, Smirnoff Red, Vodka Cola, Cuba Libre, Campari

Orange, Gin tonic

Pachet vin si bere

Vin alb, rosu si roze – cate un sortiment din fiecare, la alegere din gama de vinuri

Bere Birra Moretti, Bere Birra Moretti fara alcool

AMBERY HOME

menu

Meniul I - Declaratie Nutritionala

Ingredientele ingrosate contin alergeni (consultati meniul desfasurat)

*Ingredientele marcate cu * provin din ingrediente congelate*

Numarul de aditivi din preparat este marcat prin `E`

Aperitiv -Meniu 1 (550g)

salata waldorf, tarta cu panceta si cartofi, ciupercute gratinate la cuptor, crustini cu pateu de gasca si ceapa caramelizata, bruschete pomodoro, chifle calde si unt, somon fume cu pasta de branza, ficatei de pui cu bacon, selectie branzeturi romanesti, icre de crap / 6E
Valoare energetica: 256.87KCal, Grasimi: 19.36g (din care Acizi grasi saturati: 4.81g), Glucide: 13.66g (din care Zaharuri: 2.17g), Proteine: 8.36g, Sare: 1.71g (per 100g)

Peste

file de pastrav la cuptor, servit cu sos Lemon Butter si bouquetiere de legume fresh. (350g)

File pastrav*, Ciuperci champignon, Ardei gras galben si rosu, Dovlecei, Vinete, Fasole verde întregă *, Morcovi baby *, **Unt 82%**, Ulei de floarea-soarelui, **Sos lemon-butter, Capere / 0E**

Valoare energetica: 104.43KCal, Grasimi: 6.63g (din care Acizi grasi saturati: 2.28g), Glucide: 2.58g (din care Zaharuri: 0.75g), Proteine: 8.79g, Sare: 0.16g (per 100g)

Fel Principal

muschiulet de porc gratar cu dulceata de ardei iute, piept de pui in bacon, cartofi wedges si salata de varza mixta. (650g)

Cartofi cruzi, Varza alba, Piept de pui dezosat, Muschiulet de porc, Varza (rosie), dulceata de ardei iute, Ulei de floarea-soarelui, Sare, / 1E

Valoare energetica: 80.18KCal, Grasimi: 2.52g (din care Acizi grasi saturati: 0.46g), Glucide: 7.03g (din care Zaharuri: 3.46g), Proteine: 8.51g, Sare: 0.67g (per 100g)

Tort Festiv (100g)

Smantana, Faina alba de grau, jeleu de zmeura, , zahar, oua gaina, Miere polifloră, Unt 82%, Sare / 1E

Valoare energetica: 289.71KCal, Grasimi: 16.9g (din care Acizi grasi saturati: 10.83g), Glucide: 24.12g (din care Zaharuri: 20.39g), Proteine: 3.51g, Sare: 0.17g (per 100g)



AMBERY HOME

menu

MENIU 2 – 92 euro/ persoana (tva inclus)
+10euro/pers. – Taxa de chirie locatie

Durata eveniment maxim 6ore in intervalul 13:00-22:00.

Durata suplimentara; 300euro/ora

Sosirea invitatilor: Champagne

Somon fume cu pasta de branza

Ficatei de pui in bacon

Crostini cu pate de gasca si ceapa caramelizata

Prosciutto cu nectarina

Salata Waldorf

Selectie de branzeturi fine

Bruscheta Pomodoro

Icre de somon

Ciupercuta gratinata la cuptor

*

File de Dorada la cuptor, servit cu sos de creveti
si bouquetiere de legume fresh

*

Fel principal (muschiu de vita la gratar cu
sos Gorgonzola, piept de curcan in bacon),
piure cu boabe de mustar Dijon
si salata mixta

*

Tortul bebelusului, Champagne
Fructe, alune, covrigei sarati

Pachet BAUTURI – OPEN BAR (consum nelimitat)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea piersici, Nestea Lemon, Cappy

Nectar (portocale, piersici, mere), Apa minerala plata Aqua 0.75 l,

Apa minerala carbogazoasa Aqua 0.75 l, Apa tonica Kinley

Cafea Julius Meinl, cappuccino, ceai

Alcoolice tari

Jack Daniel's, J&B, Johnnie Walker Red Label ,

Sheridan's, Courvoisier, Beefeater Gin, Martini, Campari, Bacardi

Smirnoff, Absolut, Vodka Cola, Cuba Libre, Campari Orange, Gin tonic

Pachet vin si bere

Vin alb, rosu si roze– cate un sortiment din fiecare, la alegere din gama de vinuri

AMBERY HOME menu

Meniul II – Declaratie Nutritionala

Ingredientele ingrosate contin alergeni (consultati meniul desfasurat)

*Ingredientele marcate cu * provin din ingrediente congelate*

Numarul de aditivi din preparat este marcat prin `E`

Aperitiv - MENU 2 (500g)

salata waldorf , PROSCIUTTO MELONE , ciupercute gratinate la cuptor , crustini cu pateu de gasca si ceapa caramelizata , bruschete pomodoro , chifle calde si unt* , somon fume cu pasta de branza , ficatei de pui cu bacon, **SELECTIE DE BRANZETURI FRANTUZESTI , ICRE DE MANCIURIA / 6E**

Valoare energetica: 266.24KCal, Grasimi: 16.13g (din care Acizi grasi saturati: 6.1g), Glucide: 14.62g (din care Zaharuri: 2.2g), Proteine: 9.13g, Sare: 1.61g (per 100g)

Peste

FILE DE DORADA LA CUPTOR CU SOS DE CREVETI SI BOUQUETIERE DE LEGUME (350g)

File de Dorada*, Ciuperci champignon, Ardei gras galben, Ardei gras rosu, Dovlecei, Vinete, Fasole verde întreagă *, Morcovi baby *, **Sos olandez** , **Unt 82%**, Ulei de floarea-soarelui , **Vin spumant** , / 3E

Valoare energetica: 158.26KCal, Grasimi: 12.48g (din care Acizi grasi saturati: 3.24g), Glucide: 2.48g (din care Zaharuri: 0.76g), Proteine: 8.75g, Sare: 0.07g (per 100g)

Fel principal

muschi de vita cu sos gorgonzola, piept de curcan in bacon, piure de cartofi cu boabe de mustar. (500g)

Muschi de vita , Piept de curcan, Bacon Cartofi proaspeti, **Unt 82%**, **Gran Cucina**, **Gorgonzola**, Ulei masline extra virgin, **Lapte 3,5%**, Sare, **Muştar Dijon cu boabe întregi** , / 4E

Valoare energetica: 175.17KCal, Grasimi: 11.33g (din care Acizi grasi saturati: 2.99g), Glucide: 6.61g (din care Zaharuri: 0.62g), Proteine: 11.34g, Sare: 1.88g (per 100g)

Salata mixta (100g)

Rosii cherry, Baby Spanac , Valeriana, Rucola, Ulei de masline extra virgin , Sare,

Valoare energetica: 77.7KCal, Grasimi: 3.7g (din care Acizi grasi saturati: 0.54g), Glucide: 9.99g (din care Zaharuri: 6.44g), Proteine: 1.77g, Sare: 1.46g (per 100g)

Tort Festiv (100g)

Smantana, Faina alba de grau, jeleu de zmeura, zahar, oua gaina, Miere polifloră, Unt 82%, Sare/1E

Valoare energetica: 289.71KCal, Grasimi: 16.9g (din care Acizi grasi saturati: 10.83g), Glucide: 24.12g (din care Zaharuri: 20.39g), Proteine: 3.51g, Sare: 0.17g (per 100g)

AMBERY HOME

menu

LISTA VINURI INCLUSE

Durata eveniment maxim 6ore in intervalul 13:00-22:00

Durata suplimentara; 300euro/ora

1. DOMENIILE PANCIU

- a. Feteasca Regala – alb, demisec
- b. Feteasca Regala&Muscat Otonel – alb, demisec
- c. Rose – roze, demisec
- d. Feteasca Neagra – rosu, demisec

2. CRAMA TOHANI - MOSIA

- a. Feteasca Regala – alb, demisec
- b. Rose – roz, demisec
- c. Feteasca Neagra – rosu, sec

3. CRAMA VINARTE – CASTEL STARMINA

- a. Sauvignon Blanc – alb, demisec
- b. Rose – rose, demisec
- c. Cabernet Sauvignon – rosu, demisec
- d. Merlot – rosu, demisec

4. CRAMA CEPTURA – ASTRUM CERVI

- a. Feteasca Regala – alb, demisec
- b. Sauvignon Blanc – alb, sec
- c. Rose – rose, sec
- d. Cabernet Sauvignon – rosu, demisec
- e. Feteasca Neagra – rosu, sec

5. DOMENIUL BOGDAN (vin obtinut din struguri ecologici) - Murfatlar

- a. Sauvignon Blanc – alb, demisec
- b. Rose – rose, demisec
- c. Pinot Noir – rosu, demisec





MENIU COPII – 50euro/copil

Chifle calde cu unt

*

APERITIV

Pizza Margherita/Prosciutto fungi/Salami
sau

Paste Pomodoro/Bolognese/Milaneze/Carbonara

*

FEL PRINCIPAL

Pui Shanghai/Snitzel/Nuggets/Piept de pui la gratar cu
Cartofi prajiti/ Cartofi la cuptor/Piure

*

TORT

