

# Meniu GOLD

## I. Aperitiv Rece:

- Crocheta de pui
- Rulada de sunca sissi cu branza aromatizata
- Chiftelute
- Terina de branza cu pate facut in casa
- Somon fume crema de branza cu ceapa verde, marar si castravete
- Tort dobos (din sunca sissi si cascaval)
- Crostini cu branza blue chesse si cubulete de piersica
- Salata de vinete cu rosii uscate
- Tartar de sfecla cu mar, nuca si branza de capra
- Hummus libanez cu trufe
- Terina de pui in mantie de Bacon
- Frigarie cu rosie cherry, mozzarele, maslina si busuic
- Muschi tiganesc
- Salam picant
- Buchet de cruditati (rosii, castraveti, ardei)

## II. Supe / Ciorbe

- Supa de gaina cu tascute de casa
- Ciorba de curcan cu smantana, lamaie si tarhon
- Ciorba de vacuta taraneasca
- Ciorba bihoreana

## II. Fel Principal:

- Ceafa de porc confit cu sos de ciuperc
- Rulada din piept de pui umplut cu cascaval si rosii urcate in crusta aurie.

### Garnitura:

- Cartofi aurii
- Risotto cu parmezan si verdeata
- Ratatouille de legume la cuptor
- Salata de varza cu rosii si castraveti
- Salata cubulete de rosii, castarveti, ardei, ceapa rosie

## IV. Sarmalute cu mamaliguta smantana si bacon

**PRET: 60€**

## Servicii incluse: All inclusive

1. Cafea / Cafea americana / Cappuccino
2. Apa minerala naturala plata si minerala carbogazificata
3. Cola, Fanta si Limonada de casa
4. Vin alb/ Vin rosu
5. Bere / Bere fara alcool
6. Un ospatar la 24 persoane inclus (*recomandam 1 ospatar la 16 persoane*)
7. Aranjament sala (fete de mese, sfesnice cu flori, numere de masa, meniuri scrise)
8. Masina de fum
9. Cutia de dar
10. Camera pentru miri / copil
11. Loc de joaca pt copii
12. Iaz cu pesti
13. Loc pt ceremonia religioasa
14. Bufet:
  - prajituri asortate
  - fructe de sezon
  - fantana de ciocolata cu ciocolata belgiana
15. Macheta tort Miresa / Botez
16. Parcare privata
17. Paza pe toata durata evenimentului
18. Terasa peste 2.000 mp acoperita cu lemn
19. Sef sala, om dedicat pentru supraveghere ospitari