

The background is a light beige color with a subtle texture. It is decorated with several sprigs of dried, golden-brown grasses and reeds. A large, light beige circle is centered in the upper half of the image, serving as a backdrop for the main title.

PERLA TRANSILVANIEI

Luxury Events

MENIU
PERSONALIZABIL
PENTRU EVENIMENTE

APERITIV

La alegere: 10 preparate din variantele de mai jos.

- Șnițel de porc
- Chifteluțe de porc
- Crispy din piept de pui
- Ruladă de porc cu cabanos
- Ruladă de pui cu fructe confiate
- Ruladă de spanac cu somon
- Ruladă tip chec aperitiv
- Brânză cheddar în cărbune comestibil
- Bulete de cașcaval
- Bulete din brânză de burduf învelite în semințe
- Doboș cu șuncă și cașcaval
- Terină de brânză cu struguri și fistic
- Bouche cu vinete
- Bruchete cu icre, somon și lime
- Bruchete cu sos de roși și hamon
- Bruchete cu pesto, roși și hamon
- Mini frigărui Caprese
- Salată Coleslaw
- Salată Boeuf

FEL PRINCIPAL

La alegere 2 preparate din carne.

Ceafă de porc

Cotlet de porc

Obrăjori de porc

Antricot de porc

Mușchiuleț de porc

Aripioară de porc

Pulpă de pui cu legume mexicane
învelită în hamon

Ruladă din piept de pui
cu șuncă și cașcaval

Pulpă de rață

GARNITURI

La alegere 2 garnituri.

Cartofi prăjiți

Cartofi cu unt și usturoi

Cartofi gratinați

Orez cu legume

Risotto

Morcovi baby

Varză roșie călită

SALATE

La alegere 1 salată.

Salată de varză

Salată de murături asortate

Ardei copti

Rucola cu parmezan și reducție de oțet
balsamic

BĂUTURI

Conform ofertei disponibile.

Vin de casă
Coniac de casă
Țuică de casă
Cafea
Coca Cola
Fanta
Sprite
Apă plată
Apă minerală
Bere
Hugo
Aperol Spritz
Gin Tonic
Cuba Libre

PREȚ MENIU

290 lei/persoană

MENTIUNE

Pulpă de rață se servește exclusiv cu varză roșie călită și sos de portocale.

SERVIRE

Pentru un eveniment de 20 de persoane se asigură 1 ospătar.

Cost serviciu: 300 lei/eveniment.

BARMAN

300 lei