

www.palatulmogosoaia.ro



Palatul Mogosoaia Restaurant & Events

OFERTA EVENIMENTE PRIVATE

0760 90 60 90





MENU BOTEZ

BOTEZ - 70 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegere)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fina de branza in fulgi de migdale

Lollipop de branza fina in invelis de mac

Tarta sarata cu branza cremoasa

Mini caprese bites in crusta aromatizata

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Tarta sarata cu branza de capra cu nuci

Gujoane aurii din cascaval de casa

Tarta cu pasta de branza, ardei si cajun

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de crap pe pat de lamaie

Tortillas cu somon fume si crema de branza

Crepes cu somon fume, branza fina si chives

Cosulet cu salata de midii

Bruschetta cu parmezan, ansoa si capere

Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean si ceapa rosie

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe butoias de legume

Chiftelute din piept de pui in crusta de susan

Prosciutto pe grisina

Salata de pui cu mango fresh in cosulet

Frigarui cu ou de prepelesita si rosii uscate la soare

Pasta de jumari ardelenesti pe biscuit cu usturoi

Rulada de curcan în crusta de ierburi aromate

Rulada de porc în crusta de fistic

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili

Mix de masline marinate

Julienne de castravete

Rosii cherry în sos pesto

Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie

Trio de ardei gras

Ciupercuta aromata cu usturoi

Cosulet de cruditati

Cosulet cu salata de ciuperci

PREPARATE VEGETARIENE

Tapenada de masline verzi

Tapenada de masline negre

Chiftelute de legume

Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina

Tortillas cu masline

Tofu cu ardei

Cosulet cu hriibi marinati

Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie

Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton

Zacusca la ceaun in cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau în stil menuet cu saute de legume proaspete

Salau la cuptor cu sos hollandaise și piure de mazare cu mentă

Somon mediteranean acompaniat de piure de cartofi și rozmarin

File de somon în crusta de seminte acompaniat de vinete gratinate cu sos pesto

File de pastrav la abur aromatizat servit cu piure de broccoli

File de pastrav cu sos de lamaie servit cu piure de mazare diamantata

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiușel de porc cu sos brun, cartofi aromatizati cu rozmarin și salata de castraveti cu marar

Piept de pui în stil italienesc servit cu cartofi aromatizati și salata de valeriana

Pulpa de rata confiata servita cu cartofi mov și sos de ardei copt acompaniata de salata crocanta

Piept de curcan în arome de gradina servit cu cartofi aromatizati cu ierburi de provence și sos gorgonzola și mix de salata crocanta

Duo din piept de pui cu condimente de gradina și muschișel de porc cu cimbru servit cu cartofi aromatizati și salata de valeriana

SARMALE - la alegere, în locul preparatelor din peste

Sarmale tradiționale în frunze de varză pe pat de bacon cu mamaliguta, ardei și smantana

Sarmale traditionale cu bacon crunch asezionate cu smantana, ardei chilli si smantana

Sarmalute în foi de vita pe pat de mamaliguta cu samantana

Sarmalute în foi de vita cu bacon la gratar, smantana si mamaliguta

SARMALE VEGAN

Sarmalute în foi de vita cu orez si ciuperci, mamaliguta si smantana vegetala

Sarmalute în foi de varza cu orez, ciuperci si ierburi aromate cu mamaliguta si smantana vegetala

Open Bar:

*Cola Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,
Whisky Jameson, Vodka Absolut, Martini Vermut, Gin Beefeater, Crema de
Whisky Bailey's, Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Vodka Cola,
Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoia - alb, roze,
rosu*

**mix de afune, nuci, migdale cu condimente si ierburi aromate la cuptor*

BOTEZ - 80 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegeră)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATĂ

Raffaello din crema fină de branza în fulgi de migdale

Lollipop de branza în invelis de mac

Tarta sarata cu crema fină de branza

Miní caprese bites cu sos pesto

Camembert cu nuci și struguri

Frigarui de svaitei cu struguri

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry și sos pesto

Miní mozzarella bresata în gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Feta în ulei de masline cu oregano

Tarta cu pasta fină de branza, ardei și caju

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de crap pe pat de lamaie

Icre de stiuca pe pat de lime

Tortillas cu somon fume și crema fină de branza

Somon fume cu capere și hrean

Tartina cu ou de prepelita și icre rosii

Crepes cu somon fume, branza fină și chives

Tartar de somon cu avocado

Duet din icre de crap si icre de somon

Cosulet cu salata de midii

Bruschetta cu parmezan, ansoa și capere

*Spuma de somon fumé pe biscuîte mediteranean și ceapa rosie
Pasta de pastrav afumat în brad pe pat de lîme cu hrean*

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe brutoasă de legume

Chișcute de pui în susan

Chișcute de curcan în susan

Pastrama din piept de rata și alune de padure

Prosciutto pe grisine

Salată de pui cu mango

Cupa de andive umplute cu piept de rata afumată și dulceață de afine

Frigarui cu ou de prepeliță și roșii uscate la soare

Rulada de curcan în crusta de ierburi aromate

Cosulet cu cocktail de crudătăți și piept de curcan

Pastrama din piept de rata pe pat de legume verzi

Tarta cu pate fin de rata și fructe de padure

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili

Mix de masline marinat

Julienne de castravete

Rosii cherry în sos pesto

Rosii italienesti uscate la soare în sos de busuioc

Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie

Trio de ardei gras

Ciupercuta aromata cu usturoi

Cosulet de crudătăți

Cosulet cu salata de ciuperci

Salata de ciuperci cu maioneza și usturoi

*Spuma de rădăcini rosie
Avocado cu lamaie*

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

- Tapenada de masline verzi
Tapenada de masline negre
Tapenada de masline kalamata
Chiftelute de legume
Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina
Salata de rucola cu rosii cherry si parmesan
Tortillas cu masline
Tofu cu ardei
Tofu in saramura pe pat de rosie
Ardei iute umplut cu branza tofu
Gogosari umputi cu branza tofu
Cosulet cu hribi marinati
Bruschetta cu andive
Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie
Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton
Zacusca la ceaun in cuib de paine*

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

- Salaу la cuptor cu sos hollandaise servit cu piure de mazare si menta
Salaу cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure din brocoli
Somon cu sos hollandaise alaturi de orez salbatic
Somon mediteranean acompaniat de piure din cartofi si rozmarin
File de pastrav la abur aromatizat servit cu piure din brocoli*

*File de pastrav în semînte acompaniat de piure din zucchini
File de pastrav cu sos de lamaie servit cu piure din mazare diamantata*

*File de dorada servit cu spanac si ciuperci enoki
File de dorada acompaniat de baby spanac si sos de ardei copt
File de biban acompaniat de piure din sparanghel si lamaie*

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiușel de porc cu sos brun servit alaturi de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar

Muschiușel de porc în sos vanatoresc acompaniat de cartofi noi cu unt si chives alaturi de salata proaspata

Piept de pui cu sos gorgonzola servit alaturi de cartofi noi cu unt si rozmarin si salata crocanta

Piept de rata cu sos de portocale servit cu piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

Pulpa de rata confiata alaturi de cartofi mov si sos de ardei copt acompaniata de salata crocanta

Piept de curcan in arome de gradina servit alaturi de cartofi cu ierburi de provence si sos gorgonzola cu mix de salata crocanta

Duo din muschișel de porc si piept de curcan acompaniat de cartofi dulci, sos alb si chipsuri de pastarnac cu mix crocant de salata

SARMALE - la alegere, in locul preparatelor din peste

Sarmale traditionale in frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta, ardei si smantana

Sarmale traditionale cu bacon crunch asezionate cu smantana, ardei chilly si smantana

Sarmalute în foi de vita pe pat de mamăliguta cu smantana

Sarmalute în foi de vita cu bacon la gratar, smantana și mamăliguta

SARMALE VEGAN

Sarmalute în foi de vita cu orez și ciuperci, mamăliguta și smantana vegetala

Sarmalute în foi de varza cu orez, ciuperci și ierburi aromate cu mamăliguta și smantana vegetala

Open Bar:

*Cola Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plată/minerală 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,
Whisky Jameson, Vodka Absolut/Finlandia, Vermut Martini, Gin Beefeater,
Crema de Whisky Baileys, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic,
Campari Orange, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

**mix de alune, nuci, migdale cu condimente și ierburi aromate la cuptor*

**întampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco*

BOTEZ - 90 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegeră)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fina de branza in fulgi de migdale

Tarta sarata cu crema fina de branza

Mini caprese bites cu pesto si busuioc

Camembert cu nuci si struguri

Frigarui de svaite cu strugure

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Mousse de branzeturi fine cu fructe confiate

Mini mozzarella brezata in gorgonzola

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Feta in ulei de masline cu oregano

Rosii italienesti uscate la soare in ulei de masline cu pasta de branza

Brie in crusta naturala cu fructe de padure

Branza cheddar cu prune uscate

Roquefort cu fistic

Tarta cu pasta fina de branza si caju

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de crap pe pat de lamaie

Icre de stiuca pe pat de lime

Tortillas cu somon fume si crema de branza

Somon fume cu capere si hrean

Tartina cu ou de prepelita si icre rosii

Crepes cu somon fume, branza fina si chives

Creveti în crustă de cartof
Tartar de somon cu avocado
Tartar de ton cu capere
Duet din icre de crap și icre de somon
Cosuleț cu salată de midii
Bruschetta cu parmezan, ansoa și capere
Spuma de somon fumé pe băncuțe mediteranean și ceapa rosie
Pasta de pastrav afumat în brad pe pat de lime cu hrean
Butterfish pe pat de sfeclă rosie cu maslină umplută
Cosuleț cu cocktail de creveti și salsa rosa

PREPARATE PE BAZĂ DE CARNE

Pate fin de casa pe brutoias de legume
Chișteșute de curcan în susan
Pastrama din piept de rata și alune de padure
Prosciutto pe grisine
Piept de rata afumat pe pat de ananas
Salata de pui cu mango
Piept de rata cu smochine
Canapele cu seminte prosciutto crudo și kiwi
Cupa de anăiva cu piept de rata afumata și dulceata de afine
Frigarui cu ou de prepelita și roși uscate la soare
Carpaccio de vitel cu parmesan și rucola
Rulada de curcan cu brocoli
Rulada de curcan în crustă de ierburi aromate
Rulada de porc în crustă de fistic
Prosciutto crudo pe rucola și parmezan
Fois gras servit pe para în lichior

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili

Mix de masline marinate

Julienne de castravete

Rosii cherry in sos pesto

Rosii italienesti uscate la soare in sos de busuioc

Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie

Trio de ardei gras

Ciupercuta aromata cu usturoi

Cosulet de cruditati

Cosulet cu salata de ciuperci

Salata de ciuperci cu maioneza si usturoi

Spuma de ridiche rosie

Avocado cu lamaie

PREPARATE VEGETARIENE

Tapenada de masline verzi

Tapenada de masline negre

Tapenada de masline kalamata

Chiftelute de legume

Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina

Salata de rucola cu rosii cherry si parmesan

Tortillas cu masline

Tofu cu ardei

Tofu in saramura pe pat de rosie

Ardei iute umplut cu branza tofu

Gogosari umputi cu branza tofu

Cosulet cu hiribi marinati

Bruschetta cu andive

*Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie
Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton
Zacusca la ceaun in cuib de paine*

FEL PRINCIPAL PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau la cuptor cu sos hollandaise servit cu piure din mazare cu menta

*Salau in crusta crocanta de semninte alaturi de cartofi natur cu unt,
patrunjel si lamaie*

Salau cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure din brocoli

Somon cu sos hollandaise servit alaturi de orez salbatic

Somon mediteranean acompaniat de piure din cartofi si rozmarin

*Somon in crusta de masline negre alaturi de piure aromatizat din mix de
legume*

File de pastrav la abur aromatizat cu piure din brocoli

*File de pastrav cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare
diamantata*

*File de pastrav impletit cu file de dorada acompaniat de fasole verde saute
si sos de lamaie cu usturoi*

File de dorada cu morcov baby si varza de bruxelles

File de dorada acompaniat de spanac si ciuperci enoki

File de biban servit alaturi de piure din sparanghel si lamaie

File de biban cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata

*File de dorada la cuptor cu rosii cherry, masline kalamata acompaniat de
cartofi noi cu chives si sos brun*

CARNE

(1 sortiment la alegeră)

Muschiușet de porc cu sos brun alături de cartofi aromatizați cu rozmarin și salată de castraveti cu marar

Muschiușet de porc în sos vanatoresc acompaniat de cartofi noi cu unt și chives acompaniat de salată proaspata

Piept de pui în stil italienesc servit cu cartofi aromatizați și salata de valeriana

Piept de pui cu sos gorgonzola, cartofi noi cu unt și rozmarin și salata crocantă

*Muschi de vita cu sos brun alaturi de morcovii glasati cu menta si rodie
acompnaiat de salata misticanza*

Muschi de vita cu gorgozola acompaniat de cartofi rotunzi la cuptor cu ierburi aromate

*Muschi de vita cu sos de hribi servit cu sparanghel perpelit pe gratar
acompnaiat de salata mixta crocantă*

Piept de rata cu sos de portocale alaturi de piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

Piept de rata in sos de coniac servit cu cartofi gratinati, dressing de lamaie si salata fresh

*Pulpa de rata confiata acompaniata de cartofi mov si sos de ardei copt
alaturi de salata crocantă*

Piept de curcan in arome de gradina acompaniat de cartofi cu ierburi de provence si sos gorgonzola cu mix de salata crocantă

Piept de curcan valdostana acompaniat de piure din cartofi aromatizati si salata misticanza

Duo de involtini din muschișet de porc învelit cu prosciutto crudo și piept de curcan cu sos de hribi acompaniat de cartofi gratinati și salata misticanza

SARMALE - la alegere, în locul preparatelor din peste

Sarmale traditionale în frunze de varza pe pat de bacon cu mamăliguta, ardei și smantana

Sarmale traditionale cu bacon crunch asezonate cu smantana, ardei chilly și smantana

Sarmale în foi de vita pe pat de mamăliguta cu smantana

Sarmale în foi de vita cu bacon la gratar, smantana și mamăliguta

SARMALE VEGAN

Sarmale în foi de vita cu orez și ciuperci, mamăliguta și smantana vegetala

Sarmale în foi de varza cu orez, ciuperci și ierburi aromate cu mamăliguta și smantana vegetala

Open Bar:

*Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plată/minerală 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,
Whisky Jameson/Jack Daniel's, Vodka Absolut/Finlandia, Martini Vermut,
Gin Beefeater, Crema de Whisky Baileys, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni,
Gin Tonic, Campari Orange, Aperol Spritz, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

**mix de alune, nuci, migdale cu condimente și ierburi aromate la cuptor*

**intampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco*

**fruit bar din fructe proaspete*



МЕНЮ МУНДЯ

NUNTA - 90 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegeră)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fină de branza în fulgi de migdale

Lollipop de branza în invelis de mac

Tarta sarata cu crema de branza

Mini caprese bites

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Mini mozzarella brezata in gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Tarta cu pasta de branza si cajn

Rulada din branzeturi fine si fructe confiate

Mini frigarui cu svaite, masline verzi si strugure

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de crap pe pat de lamaie

Tortillas cu somon fume si crema de branza

Crepes cu somon fume, branza fina si chives

Cosulet cu salata de midi

Bruschetta cu parmezan, ansoa si capere

Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean si ceapa rosie

Icre de stiuca pe pat de lime

Cosulet cu creveti si avocado

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe butoias de legume

Chiftelute de curcan in susan

Pastrama din piept de rata si alune de padure

Prosciutto pe grisine

Salata de pui cu mango

Frigarui cu ou de prepelita si rosii italienesti uscate la soare

Rulada de curcan cu brocoli

Rulada de curcan in crusta de ierburi aromate

Piept de rata cu smochine

Canapele cu seminte, prosciutto crudo si kiwi

Tarta cu fois gras si fructe de padure

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

Spring rolls cu sos sweet chili

Mix de masline marinate

Julienne de castravete

Rosii cherry in sos pesto

Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie

Trio de ardei gras

Ciupercuta aromata cu usturoi

Cosulet de cruditati

Cosulet cu salata de ciuperci

PREPARATE VEGETARIENE

Tapenada de masline verzi

Tapenada de masline negre

Chiftelute de legume

Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina

Tortillas cu masline

Tofu cu ardei

Cosulet cu hiribi marinati

*Bruschetta cu salată de vînete și ceapa rosie
Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton
Zacusca la ceaun în cuib de paine*

FEL PRINCIPAL PESTE

(1 sortiment la alegere)

- Salau menuet cu saute de legume
Salau la cuptor cu sos hollandaise acompaniat de piure din mazare cu menta
Somon mediteranean servit alaturi de piure din cartofi si rozmarin
File de somon la cuptor servit cu piure din zucchini si ciuperci enoki cu sos brun
File de pastrav la abur aromatizat cu piure de broccoli
File de pastrav cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata
File de dorada alaturi de morcovi baby si varza de bruxelles
File de biban cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata*

CARNE

(1 sortiment la alegere)

- Muschiulet de porc cu sos brun acompaniat de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar
Muschiulet de porc marinat si piept de pui aromatizat servite cu sos brun acompaniate de cartofi la cuptor cu unt si salata de varza
Piept de pui in stil italienesc alaturi de cartofi aromatizati si salata de valeriana
Piept de pui cu sos gorgonzola acompaniat de cartofi noi cu unt si rozmarin cu salata crocanta
Piept de rata cu sos de portocale servit alaturi de piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana*

*Pulpa de rata confiata servita cu cartofi mov si sos de ardei copt
acompagnata de salata crocanta*

*Piept de curcan in arome de gradina cu cartofi cu ierburi de provence si sos
gorgonzola cu mix de salata crocanta*

SARMALE

(1 sortiment la alegere)

*Sarmalute traditionale in frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta,
ardei si smantana*

*Sarmale traditionale cu bacon crunch asezionate cu smantana, ardei chilly si
smantana*

Sarmalute in foi de vita pe pat de mamaliguta cu samantana

Sarmalute in foi de vita cu bacon la gratar, smantana si mamaliguta

SARMALE VEGAN

*Sarmalute in foi de vita cu orez si ciuperci, mamaliguta si smantana
vegetala*

*Sarmalute in foi de varza cu orez, ciuperci si ierburi aromate cu mamaliguta
si smantana vegetala*

Open Bar:

*Coca Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino, Whisky Jameson,
Vodka Absolut, Martini Vermut, Gin Beefeater, Crema de Whisky Baileys,
Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari Orange, Vodka Cola, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

**mix de alune, nuci, migdale cu condimente si ierburi aromate la cuptor*

NUNTA - 100 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegeră)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fină de branza în fulgi de migdale

Lollipop de branza în invelis de mac

Tarta sarata cu crema de branza

Mini caprese bites

Camembert cu nuci și struguri

Frigarui de svaite cu struguri

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry și sos pesto

Mousse de branzeturi fine cu fructe confiate

Mini mozzarella brezata în gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Feta în ulei de masline cu oregano

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de stiuca pe pat de lime

Tortillas cu somon fume și crema de branza

Somon fume cu capere și hrean

Tartina cu ou de prepelita și icre rosii

Crepes cu somon fume, branza fina și chives

Creveti in crusta de cartof

Tartar de somon cu avocado

Cosulet cu salata de midi

Bruschetta cu parmezan, ansoa și capere

Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean și ceapa rosie

*Pasta de pastrav afumat în brad pe pat de lime cu hrean
Quiche cu somon fume*

PREPARARE PE BAZA DE CARNE

*Pate fin de casa pe butoias de legume
Chiftelute de curcan în susan
Pastrama din piept de rata și alune de padure
Prosciutto pe grisine
Piept de rata afumat pe pat de ananas
Salata de pui cu mango
Canapele cu seminte prosciutto crudo și kiwi
Cupa de andiva cu piept de rata afumata și dulceaata de afine
Frigarui cu ou de prepelita și rosii uscate la soare
Rulada de curcan în crusta de ierburi aromate
Fois gras cu para în lichior
Carpaccio de vita pe pat de ruccola cu parmesan*

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

*Spring rolls cu sos sweet chili
Mix de masline marinatate
Julienne de castravete
Rosii cherry în sos pesto
Rosii italienesti uscate în sos de busuioc
Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie
Trio de ardei gras
Ciupercuta aromata cu usturoi
Cosulet de cruditati
Cosulet cu salata de ciuperci
Salata de ciuperci cu maioneza și usturoi*

*Spuma de rădăcini rosie
Avocado cu lamaie*

PREPARATE VEGETARIENE

*Tapenada de masline verzi
Tapenada de masline negre
Tapenada de masline kalamata
Chiftelute de legume
Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina
Salata de rucola cu rosii cherry si parmesan
Tortillas cu masline
Tofu cu ardei
Tofu in saramura pe pat de rosie
Ardei iute umplut cu branza tofu
Gogosari umputi cu branza tofu
Cosulet cu hribi marinati
Bruschetta cu andive
Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie
Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton
Zacusca la ceaun in cuib de paine*

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

*Salau la cuptor cu sos hollandaise acompaniat de piure din mazare cu menta
Salau cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure din brocoli
Somon cu sos hollandaise servit cu orez salbatic
Somon mediteranean alaturi de piure din cartofi si rozmarin*

File de pastrav la abur aromatizat cu piure de brocoli

File de pastrav în seminte accompagnat de piure din zucchini

File de pastrav cu sos de lamaie servit cu piure din mazare diamantata

File de dorada accompagnat de spanac si ciuperci enoki

File de dorada la cuptor accompagnat de piure din mazare diamantata, baby carrots cu menta si sos de lamaie

File de biban accompagnat de piure din sparanghel si lamaie

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiulet de porc cu sos brun accompagnat de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar

Muschiulet de porc in sos vanatoresc accompagnat de cartofi noi cu unt si chives si salata proaspata

Piept de pui cu sos gorgonzola alaturi de cartofi noi cu unt si rozmarin si salata crocanta

Piept de pui la cuptor cu mix de legume la abur accompagnat de salata de rucola

Muschi de vita cu sos brun accompagnat de morcovii glasati cu menta si rodie alaturi de salata mistica

Muschi de vita cu gorgozola accompagnat de cartofi rotunzi la cuptor cu ierburi aromate

Piept de rata cu sos de portocale servit cu piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

Pulpa de rata confiata alaturi de cartofi mov si sos de ardei copt accompagnata de salata crocanta

Piept de curcan tavalit in arome de gradina si muschiulet de porc cu cimbrisor accompagnat de cartofi cu ierburi de provence cu sos gorgonzola si servite cu mix de salata crocanta

SARMALE

(1 sortiment la alegere)

Sarmale traditionale în frunze de varza pe pat de bacon cu mamăliguta, ardei și smantana

Sarmale traditionale cu bacon crunch asezonate cu smantana, ardei chilly și smantana

Sarmale în foi de vita pe pat de mamăliguta cu smantana

Sarmale în foi de vita cu bacon la gratar, smantana și mamăliguta

Sarmale de curcan în foi de vita cu costite afumate servite cu mamaliga, smantana și ardei

SARMALE VEGAN

Sarmale în foi de vita cu orez și ciuperci, mamăliguta și smantana vegetala

Sarmale în foi de varza cu orez, ciuperci și ierburi aromate cu mamăliguta și smantana vegetala

Open Bar:

Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,
Whisky Jameson/Jack Daniel's, Vodka Absolut/Finlandia, Martini Vermut,
Gin Beefeater, Crema de Whisky Baileys, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni,
Gin Tonic, Campari Orange, Aperol Spritz, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu

*mix de alune, nuci, migdale cu condimente și ierburi aromate la cuptor

*intampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco

NUNTA - 110 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegeră)

PREPARATE PE BAZA DE LACTATE

Raffaello din crema fină de branza în fulgi de migdale

Lollipop de branza în invelis de mac

Tarta sarata cu crema fină de branza

Camembert cu nuci și struguri

Frigarui de svaitei cu struguri

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry și sos pesto

Mousse de branzeturi fine cu fructe confiate

Mini mozzarella bresata în gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Branza greceasca cu ierburi aromate

Feta în ulei de masline cu oregano

Rosii italienesti uscate la soare in ulei de masline cu pasta fina de branza

Brie in crusta naturala cu fructe de padure

Branza cheddar cu prune uscate

Roquefort cu fistic

Tarta cu pasta de branza si cajun

Piept de rata cu fructe de padure

Cannelloni din zucchini cu branza de capra si pancetta

PREPARATE PE BAZA DE PESTE

Icre de stiuca pe pat de lime cu chives

Tortillas cu somon fume si crema fina de branza

Somon fume cu capere si hrean

Tartina cu ou de prepelita si icre rosii
Crepes cu somon fume, branza fina si chives
Creveti in crusta de cartof
Tartar de somon cu avocado
Tartar de ton cu capere
Duet din icre de crap si icre de somon
Cosulet cu salata de midii
Bruschetta cu parmezan, ansoa si capere
Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean si ceapa rosie
Pasta de pastrav afumat in brad pe pat de lime cu hrean
Butterfish pe pat de sfecila rosie cu maslina umpluta
Creveti tempura cu sos chilli

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe brutoias de legume
Chiftelute de curcan
Chiftelute de pui in susan
Chiftelute de curcan in susan
Pastrama din piept de rata si alune de padure
Prosciutto pe grisine
Piept de rata afumat pe pat de ananas
Salata de pui cu mango
Piept de rata cu smochine
Piept de rata fume cu fructe de padure
Canapele cu seminte, prosciutto crudo si kiwi
Cupa de andiva umpluta cu piept de rata afumata si dulceaata de afine
Frigarui cu ou de prepelita si rosii italienesti uscate la soare
Pasta de jumari ardeleanesti pe biscuit cu usturoi
Rulada de curcan cu brocoli
Rulada de curcan in crusta de ierburi aromate

*Rulada de porc în crusta de fistic
Canapele de fois gras cu para în lichior
Cosulet din parmezan cu salata de pui
Sparanghel învelit în piept de rata afumat
Carpaccio de vitel pe pat de rucola cu parmesan*

PREPARATE PE BAZA DE LEGUME

*Spring rolls cu sos sweet chili
Mix de masline marinate
Julienne de castravete
Rosii cherry în sos pesto
Rosii italienesti uscate la soare în sos de busuioc
Cosulet de ridiche neagra cu sos de lamaie
Trio de ardei gras
Ciupercuta aromata cu usturoi
Cosulet de cruditati
Cosulet cu salata de ciuperci
Salata de ciuperci cu maioneza si usturoi
Spuma de ridiche rosie
Avocado cu lamaie*

PREPARATE VEGETARIENE

*Tapenada de masline verzi
Tapenada de masline negre
Tapenada de masline kalamata
Chiftelute de legume
Cosulet cu hummus, ulei de masline si tahina
Salata de rucola cu rosii cherry si parmesan
Tortillas cu masline*

Tofu cu ardei

Tofu în saramura pe pat de rosie

Ardei iute umplut cu branza tofu

Gogosari umputi cu branza tofu

Cosulet cu hribi marinati

Bruschetta cu andive

Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie

Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton

Zacusca la ceaun in cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau la cuptor cu sos hollandaise acompaniat de piure din mazare cu menta

Salau in crusta crocanta de semninte alaturi de cartofi natur cu unt, patrunjel si lamaie

Salau cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure de brocoli

Somon cu sos hollandaise alaturi de orez salbatic

Somon mediteranean alaturi de piure din cartofi si rozmarin

Somon in crusta de masline negre acompaniat de piure aromatizat din mix de legume

File de pastrav in seminte acompaniat piure de zucchini

File de pastrav cu sos de lamaie servit cu piure din mazare diamantata

File de ton rosu cu creveti black tiger acompaniat de trio din ardei grecesc

File de dorada acompaniat de morcov baby si varza de bruxelles

File de dorada servit cu spanac si ciuperci enoki

File de biban acompaniat de piure din sparanghel si lamaie

File de biban cu sos de lamaie acompaniat de piure din mazare diamantata

File de dorada la cuptor cu rosii cherry, masline kalamata acompaniat de cartofi noi cu chives si sos brun

Lup de mare in crusta de seminte acompaniat de brocoli si morcovii baby

Calamar umplut cu branza feta acompaniat de piure fin de brocoli

CARNE

(1 sortiment la alegere)

Muschiulet de porc cu sos brun acompaniat de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar

Muschiulet de porc servit cu cartofi taranesti si crispy de pastarnac cu salata de varza

Muschiulet de porc in sos vanatoresc acompaniat de cartofi noi cu unt si chives servit cu salata proaspata

Piept de pui in stil italienesc servit cu cartofi aromatizati si salata de valeriana

Piept de pui cu sos gorgonzola acompaniat de cartofi noi cu unt si rozmarin si salata crocanta

Piept de pui la cuptor alaturi de mix de legume la abur acompaniat de salata de rucola

Muschii de vita cu sos brun servit alaturi de morcovii glasati cu menta si rodie acompaniat de salata mistica

Muschii de vita cu gorgonzola acompaniat de cartofi rotunzi la cuptor cu ierburi aromate

Muschii de vita cu sos de hribi si sparanghel perpelit pe gratar acompaniat de salata mixta crocanta

Muschii de vita cu ficat de rata si sos rosu

Piept de rata cu sos de portocale acompaniat de piure din cartofi dulci, dressing de lamaie si salata de valeriana

Piept de rata in sos de coniac alaturi de cartofi gratinati, dressing de lamaie si salata fresh

Pulpa de rata cu fulgi de migdale insotita de conopida gratinata si salata de valeriana

Pulpa de rata confiata acompaniata de cartofi mov si sos de ardei copt si salata crocanta

Muschiușel de berbecut la gratar acompaniat de cartofi la cuptor cu usturoi și salata asortata de muraturi

Piept de curcan în arome de gradina servit cu cartofi cu ierburi de provence și sos gorgonzola cu mix de salata crocanta

Piept de curcan valdostana acompaniat de piure din cartofi aromatizati și salata misticanza

Duo din muschi de vita cu sos de hribi și piept de rata cu sos de portocala acompaniat de piure din sparanghel și morcovii baby servite cu salata crocanta

Muschi de vita cu ficat de rata și sos de vin rosu acompaniat de cartofi dulci cu parmezan

SARMALE

(1 sortiment la alegere)

Sarmale traditionale în frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta, ardei și smantana

Sarmale traditionale cu bacon crunch asezomate cu smantana, ardei chilly și smantana

Sarmale in foi de vita pe pat de mamaliguta cu samantana

Sarmale in foi de vita cu bacon la gratar, smantana si mamaliguta

Sarmale de curcan in foi de vita cu costite afumate servite cu mamaliga, smantana si ardei

SARMALE VEGAN

Sarmale in foi de vita cu orez si ciuperci, mamaliguta si smantana vegetala

Sarmale in foi de varza cu orez, ciuperci si ierburi aromate cu mamaliguta si smantana vegetala

Open Bar:

Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plătă/minerală 0,75L,
Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,
Whisky Jameson/Jack Daniel's/Chivas Regal 12yo, Vodka
Absolut/Finlandia/Belvedere, Martini Vermut, Gin Beefeater, Crema de
Whisky Bailey's, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic, Campari
Orange, Aperol Spritz, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu

*mix de alune, nuci, migdale cu condimente și ierburi aromate la cuptor

*întampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco

*fruit bar din fructe proaspete

МЕНЮ БУФЕТ



BUFET - 60 EURO/persoana

APERITIV

(8 produse la alegere)

- Icre de crap pe pat de lamaie*
- Tapenade de masline verzi/negre*
- Pate fin de casa pe pat de castraveti*
- Bulgarasi de branza in fulgi de migdale si mac*
- Tarta sarata cu crema de branza*
- Tortillas cu somon fume si crema fina de branza*
- Zacusca traditionala la ceaun in cuib de paine*
- Salata de rucola, rosii cherry si parmezan*
- Mini caprese cu sos pesto*
- Chiftelute de curcan*
- Bouche cu foie - gras*
- Camembert cu nuci si struguri*
- Frigarui de svaitei cu struguri*
- Spuma de somon fume pe biscuite mediteranean*
- Tarta cu pasta de branza si caju*
- Mini caprese cu pesto de busuioc*
- Spring rolls cu sweet chili*
- Ciupercuta aromata cu usturoi*
- Chiftelute de legume*
- Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie*
- Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton*

FEL PRINCIPAL

(4 produse la alegere)

- File de somon in crusta de seminte*
- File de dorada la gratar/cuptor*
- File de pastrav cu sos de lamaie*
- File de biban cu sos remoulade*
- Piept de pui cu condiment de gradina*
- Piept de curcan cu sos de hribi*
- Pulpa de rata confiata la cuptor*
- Piept de pui cu sos gorgonzolla*
- Frigarui de pui*
- Piept de curcan valdostana*
- Piept de pui cu sos vanatoresc*

*Pulpe de pui dezosate la jar
Ciocanele de pui la ceaun
Muschiușet de porc la cuptor cu cimbru
Muschiușet de porc la cuptor cu sos brun
Ceafa de porc la gratar
Frigarui de porc
Ceaun de purcel la foc domol
Tochitura de purcel, carnaciori, pui
Mititei romanesti pe jar
Moale de vitel la ceaun cu sos rosu
Medalion de vitel cu sos gorgonzolla
Pastrama din muschi de berbecut
Pulpa de berbecut la cuptor
Sarmale in foi de varza
Bulz traditional romanesc
Carnati proaspeti traditionali la jar*

GARNITURI

(4 produse la alegere)

*Cartofi la cuptor aromatizati cu rozmarin si usturoi
Cartofi romanesti la cuptor cu ceapa si bacon
Cartofi natur cu patrunjel si unt
Mix de legume si cartofi la cuptor
Piure de cartofi aromatizat cu condimente de gradina
Saute din mix de legume
Mix de legume la abur
Brocoli cu baby morcov la abur
Spanac cu usturoi
Fideluta de fasole verde
Orez cu legume
Orez salbatic la abur
Orez galben
Orez sarbesc
Mamaliguta
Mamaliguta cu ou
Iahnie de fasole la ceaun
Varza calita la cuptor
Ciupercute saute cu usturoi si ierburi aromate*

SALATE

(4 produse la alegere)

Salata verde cu lamaie

Salata de vara

Salata italienoasca (valeriana, rucola, mix de salate iceberg)

Salata verde cu rosii si masline

Salata cu ton

Salata de rucola cu rosii cherry

Salata de cruditati cu maioneza

Salata greceasca cu branza feta

Salata de varza alba/rosie

Salata cu mango si ridiche

Salata de andive cu avocado

Salata verde cu rodie

Salata de castraveti cu marar

Salata de muraturi (castraveti, gogosari, gogonele, conopida)

Salata de sfecla rosie cu hrean

Salata de varza murata

Mixuri de salata verde cu nuci/caju

Salata japoneza

Salata mexicana

Open Bar:

Cola Cola 0,25L, Fanta 0,25L, Sprite 0,25L, Apa Dorna plata/minerala 0,75L,

Suc Cappy (portocale, piersici) 0,25L, Espresso, Cappuccino,

Bere Ursus/Peroni,

*Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

Terasa salonului "Domnita Balasa"

Pentru orice tip de eveniment (corporate, nunta, botez, onomastica, etc.), va punem la dispozitie terasa salonului "Domnita Balasa" cu o capacitate de 250 de persoane, verdeata din abundenta, cu minunata fontana atreziana ce este inconjurata de castani batrani si spatiu verzi

Este spatiu ideal din mijlocul naturii, unde evenimentul mult visat poate deveni realitate!

Orice eveniment care are nevoie de aer liber, gaseste la Palatul Mogosoaia Restaurant & Events salon Domnita Balasa gazda perfecta prin ceremonie religioasa in aer liber si un eveniment de neuitat

Terasa restaurantului "Palatul Mogosoaia" va intampina cu un concept elegant pentru a satisface toate dorintele, devenind astfel locul ideal pentru orice intalnire, masa in mijlocul naturii, eveniment festiv sau corporate. O gama variata de bucate din bucataria romaneasca si internationala, asteapta sa fie savurate intr-o atmosfera intima, relaxanta, impreuna cu prietenii sau familia.

Conform Directivelor 2000/13/CE și 2003/89/CE a Parlamentului European și a Consiliului European din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se încadrează în urmatoarele grupe și produsele finite din meniu "Palatul Mogosoia Restaurant & Events" pot conține:

- 
1. Cereale care contin gluten (adică grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate.
 2. Crustacee și produse derivate.
 3. Oua și produse derivate.
 4. Peste și produse derivate.
 5. Arahide și produse derivate.
 6. Soia și produse derivate.
 7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
 8. Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus communis L.*), Alune de padure (*Corylus avellana*), Nuci (*Juglans regia*), Anacarde (*Anacardium occidentale*) nuci Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), Fistic (*Pistacia vera*), Nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) precum și produsele derivate.
 9. Telina și produse derivate.
 10. Mustar și produse derivate.
 11. Seminte de susan și produse derivate.
 12. Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru.
 13. Lupin și produse derivate.
 14. Moluste și produse derivate.







Vā asteptām