

A photograph of a wedding reception in a sunlit room. The room features a white tablecloth, gold chairs, and floral centerpieces. The text "MENIU BOTEZ" is overlaid in the center.

***MENIU
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 caju

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 prepelita 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 hribi marinati

Bruschetta cu salata de vinete si ceapa rosie

Icre de fasole cu ceapa caramelizata pe cruton

Zacusca la ceaun în cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PEȘTE

(1 sortiment la alegere)

Salau în stil menuet cu saute de legume proaspete

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

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)

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

Piept de pui în stil italianesc 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 muschiulet de porc cu cimbru servit cu cartofi aromatizati și salata de valeriana

SARMALĂ - la alegere, în locul preparatelor din peste

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

Sarmale tradiționale cu bacon crunch aseasonate cu smantana, ardei chilli și smantana

Sarmalute în foi de vita pe pat de mamaliguta cu smantana

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

SARMALÉ VEGAN

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

Sarmalute în foi de varza cu orez, ciuperci și ierburii aromate cu mamaliguta și 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 Mogosoaia - alb, roze,
rosu*

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

BOTEZ - 80 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 in invelis de mac

Tarta sarata cu crema fina de branza

Mini caprese bites cu sos pesto

Camembert cu nuci si struguri

Frigarui de svaiter cu strugure

Frigarui din mozzarella cu rosii cherry si sos pesto

Mini mozzarella brezata in gorgonzolla

Branza de capra cu nuci

Halloumi pe gartar cu salata de rucola

Feta in ulei de masline cu oregano

Tarta cu pasta fina de branza, ardei 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 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

Tartar de somon cu avocado

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

PREPARATE PE BAZA DE CARNE

Pate fin de casa pe butoias de legume

Chiftelute de pui in susan

Chiftelute de curcan in susan

Pastrama din piept de rata si alune de padure

Prosciutto pe grisine

Salata de pui cu mango

Cupa de andiva umplute cu piept de rata afumata si dulceata de afine

Frigarui cu ou de prepelita si rosii uscate la soare

Rulada de curcan in crusta de ierburi aromate

Cosulet cu cocktail de cruditati si piept de curcan

Pastrama din piept de rata pe pat de legume verzi

Tarta cu pate fin de rata 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

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 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 ceain in cuib de paine

FEL PRINCIPAL

PESTE

(1 sortiment la alegere)

Salau la cuptor cu sos hollandaise servit cu piure de mazare si menta

Salau cu seminte si sos mediteranean acompaniat de piure din broccoli

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 broccoli

File de pastrav în seminte 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)

Muschiulet de porc cu sos brun servit alaturi de cartofi aromatizati cu rozmarin si salata de castraveti cu marar
Muschiulet 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 în arome de gradina servit alaturi de cartofi cu ierburi de provence si sos gorgonzola cu mix de salata crocanta
Duo din muschiulet de porc si piept de curcan acompaniat de cartofi dulci, sos alb si chipsuri de pastarnac cu mix crocant de salata

SARMALĂ - la alegere, în locul preparatelor din peste

Sarmalute traditionale în frunze de varza pe pat de bacon cu mamaliguta, ardei si smantana
Sarmale traditionale cu bacon crunch asezonate 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

SARMALTE 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/Finlandia, Vermut Martini, Gin Beefeater,
Crema de Whisky Bailey's, Rom Havana, Bere Ursus/Peroni, Gin Tonic,
Campari Orange, Vodka Cola, Cuba Libre, Gin Fizz,
Vin Romanesc Domeniile Sarica Niculitel - Palatul Mogosoia - alb, roze,
rosu*

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

**intampinarea oaspetilor cu cupa de prosecco*

BOTEZ - 90 EURO/persoana

APERITIV

(8 sortimente la alegere)

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

Frigaruí de svaíter cu strugure

Frigaruí 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 italienești 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 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 sfecla rosie cu maslina umpluta

Cosulet cu cocktail de creveti si salsa rosa

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

Piept de rata afumat pe pat de ananas

Salata de pui cu mango

Piept de rata cu smochine

Canapele cu seminte prosciutto crudo si kiwi

Cupa de andiva cu piept de rata afumata si dulceata de afine

Frigarui cu ou de prepelita si rosii uscate la soare

Carpaccio de vitel cu parmesan si rucola

Rulada de curcan cu broccoli

Rulada de curcan in crusta de ierburi aromate

Rulada de porc in crusta de fistic

Prosciutto crudo pe rucola si parmezan

Fois gras servit pe para in 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 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 servit cu piure din mazare cu menta

*Salau in crusta crocanta de seminte 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 morcovi 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 alegere)

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

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

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

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

Muschi de vita cu sos brun alaturi de morcovi glasati cu menta si rodie acompaniat 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 acompaniat de salata mixta crocanta

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 crocanta

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

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

Duo de involtini din muschiulet de porc invelit cu prosciutto crudo si piept de curcan cu sos de hribi acompaniat de cartofi gratinati si salata misticanza

SARMALĂ - la alegere, în locul preparatelor din peste

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

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

Sarmalute în foi de vita pe pat de mamaliguta cu smantana

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

SARMALĂ VEGAN

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

Sarmalute în foi de varza cu orez, ciuperci și ierburi aromate cu mamaliguta 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 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 Mogosoia - 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*