



Bufet Suedez

Creat special pentru tine

Meniurile noastre de Bufet Suedez aduc varietate și rafinament la orice eveniment! Cu o selecție atent creată de preparate delicioase, sunt ideale pentru petreceri sau întâlniri speciale. Personalizăm totul după preferințele tale. Consultă meniurile, alege selecția potrivită pentru tine și contactează-ne pentru a-ti organiza masa!

Bufet Suedez Standard

Creat special pentru tine

Meniu 1 -139,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Cosulete aurii cu zacusca v

Mini dobos

Bruscheta cu muschi tiganesc, crema de branza si gogosari

Chec de sfecla rosie cu icre tarama

Verrine cu salata de pui cajun

Telemea, rosii cherry si masline pe pandispan rosii olv

Salate(150g/pers)

Salata asortata de vara v

rosii, ardei gras, castravete, ceapa, salata verde

Salata de varza alba v

varza alba, varza rosie morcovi, marar, ulei, otet

Salata de sfecla rosie cu hrean si smantana lv

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde(200g/pers)

Tigaie picanta

piept de pui ,cotlet de porc,ardei gras,ciuperci,rosii,pepperoncini,sos de soia,sos worchester

Medalion de porc carpatin

muschi de porc,sunca de praga,,cascaval,ou fiert,mustar

Pui bhaji

gujoane prajite din piept de pui,faina de naut,curry,ou

Garnituri(250g/pers)

Orez basmatic cu anason lv

orez basmatic,supa de legume,unt,anason,curcuma

Legume marocane v

rosii,dovlecei,naut,ardei gras,vinete,ceapa,mirodenii marocane

Cartofi la cuptor cu unt,patrunjel si usturoi lv

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Tarta cu crema de vanilie si fructe

Crema de zahar ars

Choux cu crema de ciocolata cu lapte

Tiramisu verrine

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Standard

Creat special pentru tine

Meniu 2 -148,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Pancake cu crème fraiche, dulceata de ceapa rosie si chives *olv*
Pui afumat ,spuma danish white si portocala pe paine bruna dulce
Cosulete de unt si ceapa cu icre de fasole si ceapa caramelizata *lv*
Cosulete crocante cu oua de prepelita, baican si sos remulade
Salata de macrou afumat si telina pe blat pufos de sfecla
Rulou de sunca cu salata de cruditati

Salate (150g/pers)

Salata asortata de muraturi *v*
castraveti, gogosari, varza murata, gogonele
Salata primavera cu pui
Piept de pui la gratar, mozzarella, rosii, ardei gras, castravete, ceapa, salata verde, sos de mustar si lamaie
Salata coleslaw *ov*
varza alba, varza rosie morcovi, mere, maioneza, mustar boabe

Mix De Chifle Si Baghete (50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde (200g/pers)

Porc Valdostana
cotlet de porc, ciuperci, sunca de praga, cascaval, rosii
Pui chasseur
piept de pui, ciuperci, rosii, vin alb, smantana dulce
File de tilapia cu rosii confit cimbrisor si lamaie
File de tilapia, rosii, lamaie

Garnituri (250g/pers)

Cartofi piure
cartofi, lapte, smantana, usturoi copt
Legume Asortate la Gratar *v*
ardei gras, dovlecei, vinete, ciuperci, ceapa rosie
Orez de primavara *lv*
orez, unt, dovlecel, mazare, ardei gras, ceapa

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)
Cupcake cu ciocolata
Tarta de lamaie cu bezea flambata
Choux cu crema de caise si crema chantily
Bezea cu banana, curmale si sos toffee caramel

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Standard

Creat special pentru tine

Meniu 3 - 178,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Tarta cu telemea, masline si rozmarin lv

Cosulete crocante de wonton cu salata de pui in stil thailandez

Salata de ton, ardei gras, si ceapa verde pe pita crocanta

Bruscheta cu prosciutto, ardei copt si mozzarella

Verrina cu salata de pui afumat, mere si telina servit cu crouton crispy

Fursec de parmezan cu pesto de sfecla rosie si muguri de pin olv

Salate (150g/pers)

Salata Dobrogeana lv

rosii, ardei gras, castravete, telemea de vaca, ceapa, salata verde

Salata de pui curry

piept de pui, telina, mere verzi, stafide, curry maioneza, fulgi de migdale

Salata de sfecla rosie cu hrean si smantana lv

Mix De Chifle Si Baghete (50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde (200g/pers)

Porc Babel

briosa, muschi de porc, bacon, ceapa caramelizata, cascaval

Salau cu praz carbonara

file de salau, praz, bacon, smantana dulce, ou

Pui parmegiana

Piept de pui in pezmet panko, parmezan, sos de rosii, mozzarella, busuioc

Garnituri (250g/pers)

Carofi sote v

cartofi, ceapa, patrunjel

Ciuperci grecesti lv

Ciuperci, unt, vin alb, usturoi, lamaie

Orez spaniol lv

orez, unt, supa de legume, rosii, morcovi, mazare,

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Two chocolate éclair

Tiramisu verrina

Bezea cu spuma de zmeura, capsuni si nuci

Cupcake cu curmale si crema toffee caramel

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Standard

Creat special pentru tine

Meniu 4 -200,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Curcan afumat si branza brie pe paine bruna servit cu dulceata de merisoare

Spuma de somon proaspat pe blat pufos de sfecla rosie servit cu relish de marar

Prosciutto, brie si pepene galben pe fursec de fistic

*Spuma de spanac tanar si crema de branza pe biscuite de parmezan cu dulceata de ardei iute **lv***

Salata de pui afumat si piersici in cosulete filo

*Chec de rosii cu anghinare ,ardei galben copt si tapenade de masline **olv** orez jasmîn, arde gras, morcovi, ceapa rosie, sos de soia, sos dulce de ardei, unt*

Salate(150g/pers)

Salata bulgareasca

Sunca presata, telemea de vaca, oua, masline, rosii, ardeigras, castraveti, ceapa

Salata de cruditati cu miez de floarea soarelui **v**

sfecla rosie, telina, morcovi, mere, pere, ceapa, miez de floarea soarelui, sos balsamic

Salata de fusilli cu pesto **olv**

fusilli, sos de busuioc, parmesan, rosii cherry, broccoli, fulgi de migdale, masline

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde(200g/pers)

Pui gratin

piept de pui, sos BBQ, mustar, bacon, cascaval

Cotlet de porc haiducesc

cotlet de porc fara os, bacon, ciuperci, vin alb, rosii

Somon cu sos de unt si lamaie

Garnituri(250g/pers)

Cartofi taranesti

cartofi, bacon, ceapa, patrunjel

Legume Ratatouille **v**

,dovlecei, vinete, rosii, sos de rosii,

Orez Young **lv**

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Marshmallow din fructul pasiunii

Trio of chocolate mousse verrine

Choux craquelin arabica

Choux cu crema diplomt de cafea si ciocolata neagra

Tarte cu crema de vanilie si fructe de padure

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Standard

Creat special pentru tine

Meniu 5 - 230,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

*Martini fusilli pesto salad **olv***

(fusilli,sos de busuioc,maioneza,rosii cherry,brocoli,masline,parmezan)

*Tarta cu gorgonzola si dulceata de ceapa **olv***

Salata asiatica de vita in cosulete filo

Chorizo,cheddar maturat si masline verzi pe bruscheta

Somon Fume Cu Crema De Branza Pe Pat De Castravete blat de sfecla rosie

Chec de fistic cu prosciutto,camembert si smokina

Salate(150g/pers)

*Salata caprese **lv***

mozzarella,rosii,salata verde,sos de busuioc,capere,ceapa rosie

*Salata Caesar **olv***

salata iceberg,sos Caesar,ou fiert,mac,parmezan,crutoane,

*Salata de morcovi vietnameza **v***

morcovi,varza rosie,varza alba,ceapa rosie,ghimbir,coriandru,sos sweet chille,arahide

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(200g/pers)

Pui Umplut,Invelit In prosciutto Cu Sos De Vin Alb

Piept Pui,prosciutto,Mozzarella,Rosii Uscate,Ciuperci,Busuioc,Vin Alb,Smantana

Muschiulet de porc jamaican jerk

muschiulet de porc marinat in fresh de portocale,bacardi si mirodenii jamaicane

Pastrav file cu sos de unt si alune

Garnituri (250g/pers)

*Conopida Gratinata **lv***

conopida,sos béchamel,cascaval

*Cartofi dulci gremolata **lv***

cartofi dulci,rozmarin,usturoi,lamie

*Orez salbatic cu stafide si migdale **lv***

Orez salbatic,stoc de pui,stafide ,fulgi de migdale,unt

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Choux crumble caramel noisette

Choux cu crema alune de padure si caramel

Tiramisu verrina

Mojito Finger

Tarta de zmeura cu crema de ciocolata alba si busuioc

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Standard

Creat special pentru tine

Meniu 6 - 268,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Creveti tiger cu chutney de mango si chips din orez si susan negru

Muschiulet De Vita Rare crema de dijon si rucola pe cruton de seara

Martini Caesar salad

salata iceberg, sos Caesar, pui, bacon, ou fiert, mac, parmezan, crutoane

Gorgonzola cheesecake servit cu chutney de fructe si nuci pecan lv

Nori sushi cu castravete si avocado v

acompaniat de ghimbir murat, sos de soia si wasabi

Pastrav afumat cu ou de prepelita si capere pe chec red velvet

Salate(150g/pers)

Salata de sfecla rosie, danish white si portocale lv

secla rosie, portocala, Danish white, porumb dulce, morcovi, balsamic vinaigrette

Salata greceasca lv

Feta, rosii, castraveti, ardei gras, masline kalamata, oregano, sos de lamaie

Salatade noodles de legume v

dovlecel, ardei gras, morcovi, telina, sos de curry si miere

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde(200g/pers)

Muschiulet de berbecut moorish

muschiulet de berbecut in stil marocan

Pui Pisa

piept de pui, bacon, baby spanac, mozzarella, rosii

File de butterfish in sos de unt si lamaie

Garnituri 250g/pers

Risotto cu ciuperci de padure lv

Orez arborio, supa de legume, vina alb, unt, ciuperci champignon, ciuperci de padure, parmezan

Cartofi Frantuzesti olv

cartofi, sos bechamel, cascaval

Brocoli sote lv

Brocoli, unt, fulgi de migdale

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Eclere ganache de fistic si capsuni

Trio of chocolate mousse

Pasion fruit Vanilla Petit Gateau

Coffee & hazelnut tart

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Premium

Creat special pentru tine

Meniu 1 - 210,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Tartina cu salam de sibiu,telemea si masline

Tarta cu icre de fasole si ceapa caramelizata v

Telemea,rosii cherry si masline pe pandispan rosii lv

Bruschetta cu jambon afumat ,mozzarella si ardei copt

Chec de sfecla rosie cu icre tarama

Verrine cu salata de pui afumat ,mere si telina

Rulou de sunca de praga cu salata de telina ,nuci si mere

Rosii cherry umplute cu salata de vinete olv

Salata de macrou afumat si telina in cosulete filo

Salate(150g/pers)

Salata de varza alba,varza rosie si morcovi v

Salata de vara v

rosii,ardeigras,castravete,ceaopa,salata verde

Salata asortata de muraturi v

castraveti,gogosari,varza,gogonele

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Pastrama de porc la gratar

Pulpa porc,mix de condimente

Pui crispy

Pilpa de pui,faina,fulgi de porumb lapte batut

Pui cu ciuperci gratin

piept de pui,ciuperci,vin alb,smantana dulce,,cascaval

File de tilapia cu rosii confit cimbrisor si lamaie

File de tilapia,rosii,lamaie

Garnituri(250g/pers)

Carofi sote v

cartofi,ceapa,patrunjel

Legume Asortate la Gratar v

ardei gras,dovlecei,vinete,ciuperci,ceapa rosie

Orez de primavara lv

orez,unt,dovlecel,mazare,ardei gras,ceapa

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Negresa cu dulceata

Bezea cu crema de zmeura, capsuni si nuci

Crema de zahar ars

Choux cu crema de caise si crema chantily

Tarta cu mere,caramel si bezea flambata

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Premium

Creat special pentru tine

Meniu 2 -245,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Cosulete de tost cu oua de prepelita,jambon,sos de maioneza si cornichons

Tartina cu pastrama de pui ,spuma danish White si portocala

Spuma de spanac tanar si crema de branza pe biscuite de parmezan cu dulceata de ardei iute(lacto vege)

Tarta cu salata de ciuperci,parmesan si rosii uscate(lacto vege)

Spuma de somon pe blat de de sfecla rosie,servit cu sos de marar

Pepene galben,prosciutto si brie pe chec de masline

Turnulet de clatita cu ricotta,salvie si parmezan(ovo-lacto vege)

Blinis cu creme fraiche si icre de manciuria

Dobos club sándwich

Salate(150g/pers)

Salata bulgareasca

Sunca presata,telemea de vaca,oua,masline,rosii,ardeigras,castraveti,ceapa

Salata de fructe si telina(ovo-vege)

mere,telina,struguri,maioneza,ceapa verde,miez de nuca

Salata de sfecla rosie si hrean(vege)

sfeclarosie,sirop dulce acrisor,hrean

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Pui Valdostana

piept de pui,ciuperci,sunca de praga,cascaval,rosii

Cotlet de porc haiducesc

cotlet de porc fara os,bacon,ciuperci,vin alb,rosii

Pui bhaji

Piept de pui,faina de naut,curry,ou

Salau beurre blanc

file de salau de nil cu sos de unt si vin alb

Garnituri(250g/pers)

Cartofi la cuptor cu unt,patrunjel si usturoi(lacto-vege)

Ciuperci grecesti(lacto vege)

Ciuperci,unt,vin alb,usturoi,lamaie

Orez Young(vege)

orez jasmín,arde gras,morcovi,ceapa rosie,sos de soia,sos dulce de ardei

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Bezea cu crema de zmeura, capsuni si nuci

Tarta de lamaie cu bezea flambata

Cupcake de curmale cu crema toffee

Marshmallow din fructul pasiunii

Choux cu crema de vanilie si ciocolata

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Premium

Creat special pentru tine

Meniu 3 - 275,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Martini fusilli pesto salad **olv**

(fusilli, sos de busuioc, maioneza, rosii cherry, brocoli, masline, parmezan)

Cosulete crocante de wonton cu salata de pui in stil thailandez

Salata de ton, ardei gras, si ceapa verde pe pita crocanta

Chec de rosii cu anghinare, ardei galben copt si tapenade de masline **olv**

Chorizo, cheddar maturat si masline verzi pe blat de ceapa

Fursec de parmezan cu pesto de sfecla rosie si muguri de pin **olv**

Boeuf en gelle

Vita in im consommé de vita gelificat cu legume brunoise si spuma de hreă
rez arborio, vina alb, unt, dovlecel, mazare, Brocoli morcovi, sos de busuioc, parmezan

Tarta cu gorgonzola si dulceata de ceapa **olv**

Cocktail de creveti si mere in lingurite chinezesti

Salate (150g/pers)

Salata caprese **lv**

mozzarella, rosii, salata verde, sos de busuioc, capere, ceapa rosie

Salata Caesar **olv**

salata iceberg, sos Caesar, ou fiert, mac, parmezan, crutoane,

Salata de morcovi vietnameza **v**

morcovi, varza rosie si alba, ceapa rosie, ghimbir, coriandru, sweet chille, arahide

Mix De Chifle Si Baghete (50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde (250g/pers)

Medalion de porc carpatin

briose toast, muschi de porc, sunca praga, ciuperci, cascaval, ou

Salau cu praz carbonara

file de salau, praz, bacon, smantana dulce, ou

Pui parmegiana

Piept de pui in pezmet panco, parmezan, sos de rosii, cascaval, busuioc

Pui gratin

piept de pui, mustar, sos bbq, bacon, cascaval

Garnituri (250g/pers)

Carofi taranesti **v**

cartofi, bacon afumat de casa, ceapa, patrunjel

Legume Asortate la Gratar **v**

Ardei gras, dovlecel, ciuperci, vinete, ceapa rosie, Cartofi sote

Risotto primavera **lv**

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Marshmallow din fructul pasiunii

Trio of chocolate mousse verrine

Choux craquelin arabica

Choux cu crema diplomt de cafea si ciocolata neagra

Tarte cu crema de vanilie si fructe de padure

Mojito Finger

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Premium

Creat special pentru tine

Meniu 4 -325,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Salata asiatica de vita in cosulete filo

Blinis cu spuma din branza de capra si dulceata de ardei iute *lv*

Somon Fume Cu Crema De Branza Pe Pat De Castravete blat de sfecla rosie

Pancake cu crème fraiche,dulceata de ceapa rosie si chive *olv*

Bruscheta cu Prosciutto,camembert si smokina

Curcan afumat si branza brie pe paine neagra servit cu dulceata de merisoare

Rosii cherry,perle de mozzarella si sos de busuioc in lingurite chinezesti *lv*

Parfait din ficat de pui servit cu chutney de mango si toast melba

Panna cotta de conopida cu icre de somon

Salate(150g/pers)

Salata greceasca *lv*

Feta,rosii,castraveti,ardei gras,maslina kalamata,oregano,sos de lamaie

Salata de pui curry

Piept de pui,telina,mere verzi,stafide, curry maioneza,fulgi de migdale

Salata de cruditati cu miez de floarea soarelui *v*

sfecla rosie,telina,morcovi,mere,pere,ceapa,miez de floarea soarelui,sos balsamic

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Pui Pisa

piept de curcan,bacon,baby spanac,mozzarella,rosii

Muschiulet de porc jerk

muschiulet porc marinat in fresh de portocale,bacardi si mirodenii caraibiene

Pastrav file cu sos de unt si alune

Scalopini de vitel cu sos de pere si piper verde

antricot vitel,pere,piper verde,supa vita,coniac,smantana

Garnituri(250g/pers)

Conopida Gratinata *lv*

conopida,sos béchamel,cascaval

Orez salbatic cu stafide si migdale *lv*

Cartofi dulci gremolata *lv*

Cartofi dulci,rozmarin,usturoi,lamaie

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Eclere cu ganache de fistic si capsuni

Verrina cu spuma din trei feluri de ciocolata

Petit Gateaux din fructul pasiunii si vanilie

Tarta cu Cafea si crema de ciocolata noisette

Choux crumble cu caramel si crema din alune de padure

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Bufet Suedez Premium

Creat special pentru tine

Meniu 5 - 380,00 lei /pers

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Salata de pui afumat,piersici si maioneza in cosulete filo

Muschiulet De Vita Rare crema de dijon si rucola pe cruton de secara

Creveti tiger cu chutney de mango si chips din orez si susan negru

Gorgonzola cheesecake servit cu chutney de fructe si nuci pecan lv

Nori sushi cu castravete si avocado v

acompaniat de ghimbir murat,sos de soia si wasabi

Martini Caesar salad

salata iceberg,sos Caesar,pui,bacon,ou fiert,mac,parmezan,crutoane

Spuma de spanac tanar si crema de branza pe biscuite de parmezan

cu dulceata de ardei iute lv

Pastrav afumat cu ou de prepelita si capere pe blat de sfecla

Piept de rata afumata cu spuma de portocale si fistic prajit pe paine bruna dulce

Salate(150g/pers)

Salata Cobb

Pui,bacon,cascaval,avocado,rosii,ou,ceapa verde,salata mixta,sos de balsamic

Salata de sfecla rosie,feta si portocale lv

Sfecla rosie,portocala,Danish white,porumb dulce,morcovi,balsamic vinaigrette

Salata de noodles de legume v

dovlecel,ardei gras,morcovi,telina,sos de curry si miere,

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Somon cu sos de unt si lamaie

Pui Umplut,Invelit In prosciutto Cu Sos De Vin Alb

Piept De Pui,prosciutto,Mozzarella,Rosii Uscate,Ciuperci,Busuioc,

Vin Alb,Smantana Dulce

Vita yakitori

Muschi de vitel ,sos de soia,mirin,sake

Porc Babel

muschi de porc,bacon,ciuperci,ceapa calita,cascaval

Garnituri(250g/pers)

Cartofi Frantuzesti olv

cartofi,sos bechamel,cascaval

Risotto cu ciuperci de padure lv

Orez arborio,supa legume,vina alb,unt,ciuperci de padure,parmezan

Brocoli sote lv

Brocoli.unt,fulgi de migdale

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Choux crumble caramel noisette

Choux cu crema alune de padure si caramel

Tiramisu verrina

Mojito Finger

Tarta de zmeura cu crema de ciocolata alba si busuioc

Two chocolate éclair

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale

Servicii si Logistica

Preturile includ Logistica Completa:

Platouri De Sticla,Ceramic,Sau Inox Pentru Presentare
Farfurii Cerámica,
Tacamuri inox
Chaffingdish-uri inox
Obiecte De Decor Bufet,
Aranjament Bufet
Consumabile
Transport Si Manipulare Logistica

Meniurile Bufet Suedez pot fi adaptate sau personalizate în funcție de dorințele tale.Totodată, putem programa o degustare la o dată convenită de comun acord.

