O EXPERIENȚĂ CULINARĂ FESTIVĂ

MENIU SĂRBĂTORI

Sărbătoriți magia sezonului cu meniurile noastre festive, create special pentru întreaga lună decembrie pentru a vă însoți petrecerile de Crăciun și Revelion.

BUFET CORPORATE

110,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Pui afumat, spumă danish white și portocală pe pâine brună dulce
Tartă cu icre de fasole cu ceapă caramelizată v
Coșulețe filo cu salată de pui curry și chutney de fructe
Salată de batog afumat în coșulețe de secară
Bruschetă cu mușchi țigănesc și gogoșari

SALATE (100G/PERS)

Salată dobrogeană lv
telemea de vacă, roșii, ardei gras, castravete, ceapă, salată verde
Salată de crudități v
morcovi, varză roșie, varză albă, ceapă roșie, ghimbir, coriandru, sos sweet chili, arahide
Salată de sfeclă roșie și hrean lv
sfeclă roșie, sirop dulce-acrișor, sos de hrean și smântână

PREPARATE CALDE (150G/PERS)

Escalop de pui cu ciuperci
piept de pui, ciuperci, sos de roșii, vin alb
Pui Gratin
piept de pui, sos BBQ, bacon, cașcaval
Șnițel de porc gremolata
mușchi de porc, pesmet panko, ou, rozmarin, lămâie, usturoi

GARNITURI (200G/PERS)

Orez Young lv
orez basmati, curry, ardei gras, morcovi, ceapă verde, sos de ardei dulce, sos de soia
Cartofi franțuzești olv
cartofi, Gran Cucina, ou fiert, cașcaval
Legume la cuptor v
dovlecel, vinete, morcovi, ceapă roșie

MIX DE CHIFLE ȘI BAGHETE (50G/PERS)

chifle albe, cu semințe și baghetă

SELECȚIE MINI DESERTURI

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Cupcake cu ciocolată
Bezea pufoasă cu spumă de banane, sos toffee și curmale
Choux cu cremă de căpșuni

v: vegan · lv: lacto-vege · olv: ovo-lacto vege · ov: ovo-vege · Prețurile includ TVA

BUFET TRADIȚIONAL
135,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE
(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Tartă cu telemea, roșii cherry lv
Păstrăv afumat cu ou și capere pe tost de secară
Coșulețe filo cu salată de ciuperci ov
Rulou de clătită cu urdă, caşcaval afumat și salvie olv
Salam de Sibiu, caşcaval afumat și gogoșar pe pâine cu semințe

SALATE (200G/PERS)

Salată de sfeclă roșie și hrean lv
sfeclă roșie, sirop dulce-acrișor, sos de hrean și smântână
Salată asortată de murături v
gogoșari, castraveți murați, gogonele, varză murată
Salată boeuf
pulpă de vită, cartofi, gogoșari și castraveți murați, morcovi, mazăre, maioneză

PREPARATE CALDE (250G/PERS)

Sarmale de porc în foi de varză
foi de varză, carne de porc, bacon, varză călită, roșii, cimbru, ardei iute
Saramură de pui
pulpă superioară de pui, ardei gras, ardei iute, roșii, ceapă, saramură
Ceafă de porc înăbușită
ceafă de porc, untură, usturoi, pătrunjel

GARNITURI (250G/PERS)

Cartofi la cuptor cu unt și pătrunjel
cartofi, unt, pătrunjel, usturoi
Legume la grătar
dovlecel, ciuperci, ardei gras, ceapă
Orez țărănesc de primăvară
orez, ciuperci, ceapă, ardei gras, morcovi
Mămăliguță

PÂINE ROMÂNEASCĂ PE VATRĂ (60G/PERS)

DESERT
(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Chec marmorat
Plăcintă cu mere și scorțișoară
Plăcintă cu dovleac

v: vegan · lv: lacto-vege · olv: ovo-lacto vege · ov: ovo-vege · Prețurile includ TVA

BUFET STANDARD
165,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE
(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Pancake cu crème fraîche, dulceață de ceapă roșie și chives olv
Coșulețe crocante de wonton cu salată de pui în stil thailandez
Spumă de somon proaspăt pe blat pufos de sfeclă roșie servit cu relish de mărar
Bruschetă cu prosciutto, ardei copt și mozzarella
Chorizo, cheddar maturat și măsline verzi pe bruschetă
Spumă de spanac tânăr și cremă de brânză pe biscuite de parmezan cu dulceață de ardei iute lv

SALATE (150G/PERS)

Salată caprese lv
mozzarella, roșii, salată verde, sos de busuioc, capere, ceapă roșie
Salată de pui curry
piept de pui, țelină, mere verzi, stafide, curry maioneză, fulgi de migdale
Salată de crudități cu miez de floarea-soarelui v
sfeclă roșie, țelină, morcovi, mere, pere, ceapă, miez de floarea-soarelui, sos balsamic

PREPARATE CALDE (200G/PERS)

Porc Babel
brioșă, mușchi de porc, bacon, ceapă caramelizată, cașcaval
Șalău cu praz carbonara
file de șalău, praz, bacon, smântână dulce, ou
Pui parmigiana
piept de pui în pesmet panko, parmezan, sos de roșii, mozzarella, busuioc

GARNITURI (250G/PERS)

Cartofi sote v
cartofi, ceapă, pătrunjel
Ciuperci grecești lv
ciuperci, unt, vin alb, usturoi, lămâie
Orez spaniol lv
orez, unt, supă de legume, roșii, morcovi, mazăre

MIX DE CHIFLE ȘI BAGHETE (50G/PERS)

chifle albe, Graham, cu mac și susan, baghetă

DESERT
(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Two chocolate éclair
Tiramisu verrina
Bezea cu spumă de zmeură, căpșuni și nuci
Cupcake cu curmale și cremă toffee caramel

v: vegan · lv: lacto-vege · olv: ovo-lacto vege · ov: ovo-vege · Prețurile includ TVA

BUFET PREMIUM
200,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE
(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Martini fusilli pesto salad olv
(fusilli, sos de busuioc, maioneză, roșii cherry, broccoli, măsline, parmezan)

Salată de pui afumat, piersici și maioneză în coșulețe filo

Salată de ton, ardei gras și ceapă verde pe pită crocantă

Mușchiuleț de vită rare, cremă de Dijon și rucola pe cruton de secară

Tartă cu gorgonzola și dulceață de ceapă olv

Cocktail de creveți și mere în linguriță chinezești

SALATE (150G/PERS)

Salată bulgărească
șuncă presată, telemea de vacă, ouă, măsline, roșii, ardei gras, castraveți, ceapă, sos ranch

Salată Caesar
salată iceberg, sos Caesar, ou fiert, mac, parmezan, crutoane

Salată de noodles de legume v
dovlecel, ardei gras, morcovi, țelină, sos de curry și miere

PREPARATE CALDE (250G/PERS)

Medalion de porc carpatin
brioșe toast, mușchi de porc, șuncă Praga, ciuperci, cașcaval, ou

Somon cu glazură de mirin

Curcan umplut, învelit în prosciutto cu sos de vin alb
piept de curcan, prosciutto, mozzarella, roșii uscate, ciuperci, busuioc, vin alb, smântână dulce

GARNITURI (200G/PERS)

Cartofi franțuzești olv
cartofi, sos bechamel, cașcaval

Legume asortate la grătar v
ardei gras, dovlecel, ciuperci, vinete, ceapă roșie

Cartofi sote

Risotto primavera lv
orez arborio, vin alb, unt, dovlecel, mazăre, broccoli, morcovi, sos de busuioc, parmezan

MIX DE CHIFLE ȘI BAGHETE (50G/PERS)
chifle albe, Graham, cu mac și susan, baghetă

CANDY BAR (120G/PERS)

Cupcake de curmale cu cremă toffee

Trio of chocolate mousse verrine

Choux craquelin arabica

Choux cu cremă diplomat de cafea și ciocolată neagră

Tarte cu cremă de vanilie și fructe de pădure

Petit gâteaux din fructul pasiunii și vanilie

v: vegan · lv: lacto-vege · olv: ovo-lacto vege · ov: ovo-vege · Prețurile includ TVA

O EXPERIENȚĂ CULINARĂ FESTIVĂ

MENIU SĂRBĂTORI

Sărbătoriți magia sezonului cu meniurile noastre festive, create special pentru întreaga lună decembrie pentru a vă însoți petrecerile de Crăciun și Revelion.

SERVICII ȘI LOGISTICĂ

PREȚURILE INCLUD LOGISTICA COMPLETĂ:

Platouri de sticlă, ceramică sau inox pentru prezentare
Farfurii ceramică, tacâmuri inox
Chafing dish-uri inox
Obiecte de decor bufet, aranjament bufet
Consumabile
Transport și manipulare logistică

ROYAL CATERING
corporate and private events