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.

MINI APERITIVE RECI

SELECȚIA 1 · 50,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Verrină cu salată de pui, mere și țelină servit cu crouton crispy
Telemea, roșii cherry și măsline pe pandișpan roșii olv
Rulou de șuncă cu salată de cruditățI
Pui afumat, spumă danish white și portocală pe pâine brună
Salată de batog afumat în coșuleț melba
Tartă cu cremă de fasole și ceapă caramelizată olv
Chec de sfeclă roșie cu icre tarama

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Cupcake cu ciocolată
Cremă de zahăr ars în linguriță chinezești
Tartă cu cremă de vanilie și fructe
Bezea cu spumă de zmeură, căpșuni și nuci

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

MINI APERITIVE RECI

SELECȚIA 2 · 65,00 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
Salată de macrou afumat și țelină pe blat pufos de sfeclă
Șuncă de Praga, telemea și măsline verzi pe chec de roșii
Fursec de parmezan cu pesto de sfeclă roșie și muguri de pin olv
Jambon afumat, mozzarella și ardei copt pe chec de fistic
Chec de roșii cu anghinare, ardei galben copt
și tapenade de măsline olv

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Choux craquelin arabica
Tarte cu cremă de vanilie și fructe de pădure
Bezea cu banană, curmale și sos toffee
Two chocolate éclair

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

MINI APERITIVE RECI

SELECȚIA 3 · 80,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Feta, roșii cherry și măsline pe pandișpan de ceapă și măsline olv

Salată de pui afumat și piersici în coșulețe filo

Tartă cu gorgonzola și dulceață de ceapă olv

Spumă de somon proaspăt pe blat pufos de sfeclă roșie servit cu relish de mărar

Bruschetă cu prosciutto, ardei copt și mozzarella

Curcan afumat și brânză brie pe pâine brună servit cu dulceață de merișoare

Chorizo, cheddar maturat și măsline verzi pe blat de ceapă și măsline

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Choux crumble caramel noisette

Trio of chocolate mousse

Mojito finger

Tartă de zmeură cu cremă de ciocolată albă și busuioc

v: vegan · lv: lacto-vege · olv: ovo-lacto vege · ov: ovo-vege

Prețurile includ TVA

MINI APERITIVE RECI

SELECȚIA 4 · 95,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Creveți tiger cu chutney de mango și chips din orez și susan negru
Martini Caesar salad
Gorgonzola cheesecake servit cu chutney de fructe și nuci pecan lv
Mușchiuleț de vită rare, cremă de Dijon și rucola pe cruton de secară
Spumă de spanac tânăr și cremă de brânză pe biscuite de parmezan cu dulceață de ardei iute olv
Chec de fistic cu prosciutto, camembert și smochină
Nori sushi cu castravete și avocado, acompaniat de ghimbir murat, sos de soia și wasabi v

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Passion fruit vanilla petit gâteaux
Coffee & hazelnut tart
Eclere ganache de fistic și căpșuni
Choux cu cremă de caise și cremă chantilly

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

MINI APERITIVE RECI ȘI CALDE

SELECȚIA 1 · 65,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Bruschetta cu chorizo, cheddar maturat și măsline verzi
Telemea, roșii cherry și măsline pe pandișpan de ceapă și măsline olv
Chec de sfeclă roșie cu salată de icre tarama
Șuncă de Praga, telemea și măsline verzi pe chec de roșii

***

Quesadilla cu pui, cheddar și sos BBQ
Mingiuțe de berbecuț kofta servite cu sos de iaurt condimentat
Crochete cu șuncă și cașcaval
Cartofi noisette v

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Choux cu cremă de ciocolată
Cupcake cu curmale și cremă toffee
Bezea franțuzească cu cremă de zmeură, căpșuni și nuci
Tartă de lămâie cu bezea flambată

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

MINI APERITIVE RECI ȘI CALDE

SELECȚIA 2 · 80,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Tartină cu pastramă de pui, spumă danish white și portocală
Chec de fistic cu prosciutto, camembert și smochină
Bruschetta cu spumă de somon
Pancake cu crème fraîche, dulceață de ceapă roșie și chives olv

***

Mini burger de vită cu cheddar și dulceață de ardei iute
Frigărui de pui marinate în sos de curry și lapte de cocos
Coșulețe de porumb cu fasole mexicană, chilli și crème fraîche olv
Onion bhaji ov

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Choux cu caise și cremă chantilly
Tarte cu cremă de vanilie și fructe de pădure
Tiramisu verrina
Mojito finger

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

MINI APERITIVE RECI ȘI CALDE

SELECȚIA 3 · 95,00 LEI/PERS

SELECȚIE APERITIVE

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Gorgonzola cheesecake cu dulceață de ceapă roșie și nuci pecan olv

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

Martini Caesar salad

Nori sushi cu castravete și avocado acompaniat de ghimbir murat, sos de soia și wasabi v

***

Creveți tiger cu chutney de mango și chips din orez și susan negru

Pui teriyaki

Quesadilla cu cașcaval cheddar roșu și ardei verde picant servită cu salsa de avocado și coriandru lv

Crochete de mozzarella cu sos chilli pesto olv

***

DESERT

(o piesă din fiecare sortiment/pers)

Coffee & hazelnut tart

Passion fruit vanilla petit gâteaux

Cupcake cu ciocolată

Choux crumble caramel noisette

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
Consumabile
Aranjament bufet
Decorațiuni sărbători de iarnă
Transport și manipulare logistică

ROYAL CATERING
corporate and private events