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.

GALA DINNER

MENIUL 1 · SERVIRE LA FARFURIE · 160,00 LEI/PERS

FEL 1 · STARTER

Salată Caprese lv

Mozzarella și roșii proaspete, pe pat de salată mixtă cu capere și ceapă roșie, dreasă cu un sos fin de busuioc și parmezan.

FEL 2 · CARNE

Mușchi de porc și turnuleț de pui umplut

Mușchi de porc fraged alături de turnuleț de pui umplut, servite cu cartofi sotați, florete de broccoli și conopidă, piure catifelat de ceapă coaptă și sos fin de vin alb muscat.

FEL 3 · DESERT

Tiramisu olv

Tiramisù clasic cu pișcoturi însiropate în cafea și lichior Kahlúa, cremă bogată din mascarpone, smântână dulce și ouă, presărat generos cu cacao.

MIX DE CHIFLE

chifle albe, graham, cu mac și susan

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

Prețurile includ TVA

GALA DINNER

MENIUL 2 · SERVIRE LA FARFURIE · 190,00 LEI/PERS

FEL 1 · STARTER

Camembert gremolata servit cu salată de mango și spanac tânăr olv

Camembert în crustă crocantă de panko cu lămâie și rozmarin, servit alături de salată proaspătă de mango și spanac tânăr, cu vinaigrette de muștar boabe.

FEL 2 · CARNE

Duet de mușchiuleț de porc și curcan umplut

Mușchiuleț de porc înăbușit și ruladă de curcan umplută, servite cu piure de cartofi dulci și muștar, legume de primăvară și sos aromat de vin roșu

FEL 3 · DESERT

Bezea pufoasă cu spumă de zmeură și fructe de pădure olv

Bezea franțuzească pufoasă și ușoară, încoronată cu spumă fină din cremă de brânză, smântână dulce și coulis de zmeură, garnisită cu zmeură, căpșuni și afine proaspete.

MIX DE CHIFLE

chifle albe, graham, cu mac și susan

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

Prețurile includ TVA

GALA DINNER

MENIUL 3 · SERVIRE LA FARFURIE · 235,00 LEI/PERS

FEL 1 · STARTER

Tartă cu gorgonzola, pere și dulceață de ceapă olv

Tartă sărată cu cremă fină de gorgonzola și smântână, garnisită cu pere proaspete, dulceață de ceapă caramelizată și nuci, servită alături de salată mixtă cu vinaigrette de muștar.

FEL 2 · PEȘTE

Șalău de Dunăre în sos beurre blanc

Fileu de șalău sălbatic fraged, servit cu sos beurre blanc, alături de salată caldă de cartofi și legume verzi

FEL 3 · DESERT

New York Cheesecake olv

Dens, cremos și catifelat, pe blat fraged de biscuiți, cu sos vibrant din căpșuni proaspete care echilibrează perfect bogăția cremei Philadelphia.

MIX DE CHIFLE

chifle albe, graham, cu mac și susan

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

Prețurile includ TVA

GALA DINNER

MENIUL VEGETARIAN · SERVIRE LA FARFURIE

130,00 LEI/PERS

FEL 1 · STARTER

Salată Caprese lv

mozzarella, roșii, sos de busuioc și parmezan, capere, ceapă roșie, salată mixtă

FEL 2 · FEL PRINCIPAL

Fusilli cu ciuperci de pădure olv

fusilli, ciuperci de pădure, ciuperci champignon, roșii uscate, vin alb, unt, parmezan, busuioc, ulei de trufe

FEL 3 · DESERT

Bezea pufoasă cu spumă de zmeură și fructe de pădure olv

CHIFLĂ BRIOȘĂ

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

Prețurile includ TVA

GALA DINNER

MENIUL VEGAN · SERVIRE LA FARFURIE

130,00 LEI/PERS

FEL 1 · STARTER

Salată cu tofu marinat, avocado și cremă susan și soia v

tofu marinat în sos de soia și sriracha, avocado, morcovi, castraveți, ardei gras, salată mixtă, ceapă verde, sos de susan

FEL 2 · FEL PRINCIPAL

Curry de năut, conopidă și spanac cu orez basmati și lipie naan v

sos de curry și lapte de cocos, năut, conopidă, baby spanac, orez basmati

FEL 3 · DESERT

Salată de fructe cu sirop de ghimbir v

LIPIE NAAN

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:

Aranjament masă
Decorațiuni de sărbători
Farfurii suport
Farfurii pentru servire
Tacâmuri inox
Consumabile
Transport și manipulare logistică

Serviciile de ospătărie nu sunt incluse

ROYAL CATERING
corporate and private events