

MENIU

AMOUSE BOUCHE

Parfait de foie gras cu dulceață de ceapă cu smochine
Terină de brânză cu mousse de sfeclă în mantie de nuci caramelizate
Tartă umplută cu somon și perle de caviar
Tartar de roșie cu avocado și file de curcan
Cocktail de creveți cu salsa de mango
Prosciutto crudo cu pere
Mix de salate cu piept de rață afumat și dressing de zmeură

GUSTARE CALDĂ

Piept de curcan la cuptor, piure de dovleac cu
semințe crocante, sos de roșii uscate

PREPARAT DE PEȘTE

Duet nobiliar (somon și șalău), mousse de mazăre cu mentă,
morcovi baby caramelizați și sos de șampanie

FEL PRINCIPAL

Medalion de porc în crustă de ierburi de Provence,
piept de rață la cuptor, tournedos de cartofi à la Dauphinoise și
mousse de varză roșie aromatizat, sos de piper verde

DESERT

Tort mousse de ciocolată albă cu cardamom și caramel cu migdale
Platou de brânzeturi și fructe

BĂUTURI

Apă minerală carbogazoasă / necarbogazoasă
Cafea, Sucuri acidulate, Sucuri naturale
Whisky, Vermut, Campari, Pălincă de Bihor, Whiskey cream, Vinars
Vin alb Chardonnay, Vin roșu Cabernet Sauvignon Crama Petro Vaselo
Vin spumant

Fructe
Selecție de chifle proaspăt coapte