Generat 12.11.2026

Cununie · meniuri cu 3 feluri + desert · Colecția 2027

Meniul Classic

Meniu 3 feluri + desert · Colecția 2027

Aperitiv

10 piese aprox. 360 g/persoană

Mousse fin de ficat de pui cu jeleu de portocale 40 g

Gujon de pui în crustă panko 40 g
servit cu dip de mango și chilli

Ruladă de porc aromatizată cu salvie 40 g
servită pe salată de țelină și măr verde

Mini tartă cu cremă de avocado, lime și păstrăv afumat 35 g

Crocant cu brânză maturată și bacon afumat 35 g

Raffaello sărat cu cheddar 35 g
cremă fină de brânză și inimă de migdală

Bruschettă crocantă cu brânză de capră 35 g
măr copt și nucă prăjită

Mini savarină sărată cu șuncă de curcan 35 g
praz și chutney de roșii uscate

Măsline Kalamata 30 g
cu fulgi de Pecorino și ierburi mediteraneene

Frigăruie de legume 35 g
aromatizate cu ulei de măsline și ierburi

Preparat tradițional · 300 g/persoană

Sărmăluțe tradiționale în foi de varză 4 sărmăluțe / 160 g

Mămăliguță 80 g

Smântână 30 g

Bacon crocant 20 g

Ardei iute 10 g

Fel principal – friptură · aprox. 400 g/persoană

Ruladă din piept de pui 100 g

aromatizată cu cimbru și boia dulce afumată

Ruladă de porc umplută cu ciuperci, ceapă și usturoi 100 g

servită cu sos brun aromat

Cartofi copți cu ierburi de grădină 120 g

Salată de castraveți proaspeți 80 g

cu cremă balsamică și perle de rodie

Desert

Tort festiv

realizat în laboratorul propriu Tentații Dulci, cu posibilitatea personalizării decorului în funcție de tematica evenimentului

Monoprăjitură realizată artizanal 120 g/persoană

Prețul pe persoană, TVA-ul, includerile și condițiile apar în oferta personalizată, pe care o primiți la cerere: https://cires.liftoffmedia.ro/cere-oferta