Generat 12.11.2026

Nuntă · Colecția 2027–2028

Meniul Gold

Primirea invitaților

Prosecco de bun venit

Mix de alune, covrigei și fistic 20 g/persoană

Bar cu fructe proaspete de sezon 100 g/persoană

Aperitiv premium

10 piese aprox. 420 g

Tartar de somon afumat cu avocado 40 g
lime caviar și microplante

Crevete Tempura 40 g
servit cu emulsie sweet chili, yuzu și julienne de legume

Terină din piept de curcan cu fistic și merișoare 40 g
servită cu chutney de fructe

Crostini artizanal cu mousse fin de ton 40 g
capere, chives și perle de lămâie

Coșuleț crocant cu confit de rață 40 g
salată Waldorf și nuci caramelizate

Brie rumenit delicat 40 g
servit cu pară caramelizată, nuci pecan și reducție balsamică

Mini strudel cu piept de pui, ardei copt și chimen 45 g
servit cu sos de iaurt grecesc și mentă

Pastramă de vită gătită lent 40 g
servită cu jeleu de muștar Dijon, ceapă roșie murată și microplante

Vol-au-vent cu hribi și ciuperci de pădure 50 g
aromatizat cu ulei de trufe

Mini medalion din mușchi de porc glazurat cu sos teriyaki 45 g
servit pe cremă fină de mazăre cu mentă

Pește · la alegere

File de biban de mare la cuptor 330 g

servit cu piure fin de sfeclă, dovlecei sotați cu mentă și usturoi confit, acompaniat de sos de șampanie

sau **Somon în crustă de fistic și parmezan** 330 g

servit cu piure fin de sfeclă, dovlecei sotați cu mentă și usturoi confit, acompaniat de sos de șampanie

Preparat tradițional

Sarmăluțe tradiționale în foi de varză aprox. 300 g

servite cu mămăliguță, smântână, bacon crocant și ardei iute

Fel principal · la alegere · aprox. 420 g

Pulpă de rață confiată

servită cu piure fin de cartofi aromatizat cu trufe, hribi sotați și sos de portocale caramelizate

sau **Cotlet franțuzesc de porc gătit lent**

servit cu piure fin de cartofi aromatizat cu trufe, hribi sotați și sos de piper verde

Fel principal

Salată de rucola cu măr verde, rodie și fulgi de parmezan

Desert

Tortul mirilor

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

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