Generat 12.11.2026

Nuntă · Colecția 2027–2028

Meniul Platinum

Pass around – Chef's welcome

4 piese aprox. 120 g / persoană

Linguriță degustare cu tartar de ton 30 g

avocado, susan și dressing ponzu

Frigăruie gourmet cu Prosciutto Crudo și melon Cantaloupe 30 g

Coșuleț crocant cu selecție de brânzeturi fine 30 g

Brie trufat, Pecorino maturat și cremă de Roquefort, completate de smochină confiată

Crocant artizanal cu steak tartar de vită 30 g

unt aromatizat și microplante

Aperitiv

8 piese aprox. 360 g

Piept de rață afumat 45 g

servit pe cremă fină de sfeclă coaptă, cu chutney de mango și piper roz

Terină din prepeliță cu fistic și merișoare 45 g

servită cu reducție de fructe de pădure

Burrata cremoasă cu pesto de fistic 50 g

roșii confiate și microplante

Bresaola maturată cu Pecorino Romano 40 g

ridiche crocantă și cremă de oțet balsamic

Tartă crocantă cu cremă de hribi 45 g

ou de prepeliță și ulei aromatizat cu trufe

Salată de creveți Black Tiger cu avocado 50 g

mango și dressing de lime

Foie gras mi-cuit cu jeleu de Porto și pâine brioche prăjită 40 g

Scoică Saint-Jacques rumenită 45 g

servită pe piure fin de conopidă cu unt brun și ulei de trufe

Pește · la alegere · aprox. 330 g

Cod negru glazurat cu miso

servit cu bok choy sotat, piure fin de morcov, reducție de soia cu susan și microplante

sau **Mușchi de ton în crustă de susan**

servit cu piure de morcov, bok choy și sos ponzu

Preparat tradițional

Sarmăluțe tradiționale în foi de varză 300 g

servite cu mămăliguță, smântână, bacon crocant și ardei iute

Fel principal · la alegere · aprox. 500 g

Mușchi de vită gătit sous-vide și rumenit

feliat delicat, servit cu arancini cu trufe, sparanghel verde și sos demi-glace cu piper verde

sau **Cotlet de berbecuț în crustă de ierburi aromatice**

servit cu piure fin de păstârnac și cartof dulce, morcovi baby caramelizați, sparanghel verde și sos de merișoare

Fel principal

Salată de rucola cu baby spanac

pere, nuci pecan caramelizate și dressing cu miere și muștar Dijon

Desert

Tortul mirilor

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

Monoprăjitură

realizată artizanal din ingrediente premium

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