Generat 12.11.2026

Nuntă · Colecția 2027–2028

Meniul Silver

O selecție de preparate inspirate din bucătăria contemporană, realizate din ingrediente atent alese și pregătite pentru o experiență culinară memorabilă.

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

10 piese aprox. 415 g

Bruschettă cu brânză de capră și pesto 40 g
bocconcini și roșii cherry

Ruladă de porc cu Brie și prune uscate 40 g
în crustă crocantă de pancetta, cu reducție de vin roșu

Mousse fin din ficăței de pasăre cu cognac 35 g
în crustă de susan negru, servit pe chips de cartof dulce

Ruladă de tortilla cu rucola 40 g
pastramă de curcan, fistic și roșii cherry

Ruladă de cașcaval afumat 40 g
umplută cu cremă de brânză și struguri, decorată cu chips de sfeclă

Mini Quiche Lorraine cu prosciutto și roșii uscate 50 g
în crustă de parmezan

Rulou de vinete cu legume coapte, nuci prăjite și miso 45 g

Bruschettă cu pastă de pește afumat 40 g
cremă de brânză și chives, decorată cu perle de lămâie

Goujon de pui aromat cu chimen 45 g
legat cu fir de chives

Frigăruie de mozzarella, salam italian și măsline 40 g

Pește

File de doradă rumenit delicat 330 g

servit cu piure fin de morcovi, legume baby sotate și sos beurre blanc cu lămâie

Preparat tradițional

Sarmăluțe tradiționale în foi de varză 300 g

servite cu mămăliguță, smântână, bacon crocant și ardei iute

Fel principal

Duo de rulade 520 g

din ceafă de porc în mantie de verdeață și fistic și piept de pui cu sos brun de ciuperci și ierburi aromatice, servite cu cartof copt cu unt aromatizat și praz crocant, alături de salată de castraveți proaspeți cu cremă balsamică și perle de rodie

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