

DIVIZIA DE CATERING

Stimate(a) domn (a),

Vă mulțumim pentru alegerea dvs. privind organizarea evenimentului în colaborare cu noi, și vă recomandăm următoarea gamă sortimentală în modalitatea de servire meniu buffet suedez:

Oferta generala + Coffe Break

Varianta 1

Miniaperitive(Canapés) 10 sortimente– 150gr/persoană

Almond cu pere și branza brie și busuioc (pere, branza brie,)
Foietaj cu creveti și sufleu de mazare
Castraveti cu ansoa și oua de prepelita
Blinis cu somon afumat și smantana și ceapa verde
Tartine cu Pancetta și sparanghel verde, sos remoulade
Pateuri gougere cu creveti
Dovlecei roșty
Bruscheta cu crema feta și pastă de măsline (cocktail măsline)
Tortadas cu crap afumat capere și porumb (crap afumat, capere, porumb)
Minifrigărui cu boconcinii, roșii cherry, busuioc

Miniaperitive calde – 120gr/persoană

Minifrigănele de pui în susan cu sos curry și legume (piept de pui, susan sos curry)
Muschi de porc la tava cu usturoi și bacon crispy (pulpa de porc, bacon, usturoi)
Pui la grătar cu busuioc și parmezan (piept de pui, busuioc, parmezan)
Minisaltimbocca cu busuioc și unt (triunghiuri carne vita, jambon, unt)

Garnituri – 200gr/persoană

Legume la gratar cu otet balsamic și parmesan
Orez salbatic cu unt și legume la tigaie (orez cu mix de legume)
Fasole verde cu usturoi și unt
Cartofi la cuptor cu mozzarella

Salate – 100gr/persoană

Salata Cesar (iceberg, crutoane, pui, dressing maioneză)
Salata Colleslaw (varza alba, roșie, capere, hrean, maioneza)
Salata de cruditati cu nuca

Desert 120 gr/persoana

Sortimente de miniprajiturele:
Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe,
Tarte asortate...
Knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)
Frigarui de fructe cu sos de smantana dulce

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr
Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **12.5 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

DIVIZIA DE CATERING

Varianta 2

Miniaperitive(Canapés) 12 sortimente– 150gr/persoană

Tartine cu rosii chery si parmezan (rosii chery, busuioc, parmezan)
Bruscheta cu feta si gem de caise
Almond cu fusion somon, lamaie si capere (bagheta crispy, somon, capere)
Blue cheese, nuci, menta, miere (blue chesse, menta, nuci)
Bruscheta de cozonac cu mascarpone, smochina confiata si ardei copt
Tortadas cu crap afumat capere si porumb (crap afumat, capere, porumb)
Bruscheta cu boconcinii, busuioc, ardei iute rosu
Minifrigarui cu boconcinii, rosii cherry, busuioc
Finger food: muschi de porc cu ananas
Bruscheta cu ardei iute si boconcini
Frigarui de creveti cu prosciutto si sos special
Croastini cu sparanghel verde si coppa

Miniaperitive calde 4 sortimente– 120gr/persoană

Rulada de pui cu bacon si telina apio
Rulouri fine de muschi de porc cu branza si ciuperci
Rulouri de peste la tava cu capere (pangasius file, capere, sos de lamaie, condimente)
Minisaltimbocca cu busuioc si unt (triunghiuri carne vita, jambom, unt)

Garnituri 4 sortimente– 200gr/persoană

Legume la cuptor
Penne cu broccoli, panceta si sos de smantana dulce
Cartofi la cuptor cu mozzarella
Orez salbatic cu legume

Salata 3 sortimente-120gr/persoana

Salata de ton cu cherry tomatoes, cocktail de masline negre cu capere (salata iceberg, cherry, ton afumat, sos vinegret)
Salata spaniola de ardei copti (ardei copti diferite culori, rosii, otet, sare, condimente picante,)
Salata de andive rosii si albe, untisor, mere si migdale

Desert 120 gr/persoana

Cocktail exotic cu brandy din fructe fresh
Sortimente de miniprajiturele:
Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe,
Tarte asortate...
Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, knicker bocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr
Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **14 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

DIVIZIA DE CATERING

Varianta 3

Miniaperitive(Canapés) 15 sortimente– 200gr/persoană

Pepene galben cu prosciutto, miere si rucola
Bruscheta cu feta si pasta de masline
File de somon afumat, coriandru, arpagic
Bread cups cu crab si rodie
Tartine cu feta cu chutney de caise
Almond branza Camembert, struguri si menta verde
Baza de cozonac cu mascarpone si smochine
Rulouri cu ardei copti si file de anchoix
Crocantele cu creveti si avocado (forma de lingurita, aluat fraged, creveti, avocado)
Bline cu crema de smantana, chivas si manciuria
Cupe fillo cu mango piept de pui afumat, ardei gras, ceapa verde
Canapele cu foie gras si smochine caramelizata
Bruscheta cu spanac, soia, pere
Spring rolls
Frigarui de branzeturi cu struguri

Miniaperitive calde 5 sortimente– 150gr/persoană

Parmegiana cu pui si vinete (carne pui, parmezan, vinete gratinate)
Pui cu fenicul si portocale (piept de pui, portocale, oregano, feniculi)
Cotlete de porc cu mere si salvie
Antricot de vita la cuptor cu hrean si sfecla rosie
Somon la gratar cu sos de miere, sos soia, busuioc

Garnituri 5 sortimente– 200gr/persoană

Frigarui de legume la gratar cu otet balsamic si parmesan
Cartofi copti cu branza si seminte de susan
Rissotto cu rosii, busuioc si ricotta
Zucchini cu ardei grasi, ciuperci si ceapa, glazurate cu otet balsamic
Cartofi suedezi cu oregano

Salata 4 sortimente 150 gr/persoana

Salata Colleslaw (varza alba, rosie, capere, hrean, maioneza)
Salata de morcovi si migdale cu vinegreta de zmeura
Salata de ton cu andive si sos de capere
Salata de sfecla rosie cu migdale si hrean

Desert 120 gr/persoana

Frigarui din fructe exotice caramelizate
Sortimente de miniprajiturele: Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe, Tarte asortate... Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr, Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **16.5 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

DIVIZIA DE CATERING

Varianta 4

Miniaperitive(Canapés) 17 sortimente– 220gr/persoană

Tartine cu rosii chery si parmezan (rosii chery, busuioc, parmezan)
Bruscheta cu feta si gem de caise
Almond cu fusion somon, lamaie si capere (bagheta crispy, somon, capere)
Blue cheese, nuci, menta, miere (blue chesse, menta, nuci)
Bruscheta de cozonac cu mascarpone, smochina confiata si ardei copt
Tortadas cu crap afumat capere si porumb (crap afumat, capere, porumb)
Minifrigarui cu boconcinii, rosii cherry, busuioc
Crostiti cu sparanghel verde si coppa
Trigoane cu feta si spanac
Tartine cu sparanghel si branza brie
Fenicul umplut cu pasta de broccoli
Rulade de clatite cu amestec branzeturi si spanac
Cupe fillo cu gorgonzola si capere
Tartine cu sparanghel verde si sos de parmezan
Almond cu camembert si struguri
Tartine cu sparanghel si branza brie
Fenicul umplut cu pasta de broccoli

Miniaperitive calde 7 sortimente– 120gr/persoană

Rulada de pui cu bacon si telina apio
Rulouri fine de piept de pui cu branza si ciuperci
Rulouri de peste la tava cu capere (pangasius file, capere, sos de lamaie, condimente)
Muschi de vita cu sparanghel verde in sos de soia
Linguini cu scoici (midii, unt, ceapa, vin demisec)
File de dorada cu piure de ansoa
Iepure cu vin si arpagic (a la francaise)

Garnituri 7 sortimente– 200gr/persoană

Penne cu broccoli, panceta si sos de smantana dulce
Cartofi la cuptor cu mozzarella
Orez salbatec cu legume
Quiche lorraine cu branza brie si praz
Linguinii cu sos pesto si muguri de pin
Quiche lorraine cu cartofi, spanac si ceapa
Tortelinii cu spanac, rucola si sos alb

Salata 5 sortimente-120gr/persoana

Salata de ton cu cherry tomatas,cocktail de masline negre cu capere (salata iceberg, cherry, ton afumat, sos vinegret)
Salata spaniola de ardei copti (ardei copti diferite culori, rosii, otet, sare, condimente picante,)
Salata de andive rosii si albe, untisor, mere si migdale
Salata de vinete cu usturoi, smantana si ardei
Tabouleh de conopida, patrunjel si sumac

Desert 120 gr/persoana

Cocktail exotic cu brandy din fructe fresh
Sortimente de miniprajiturele:

DIVIZIA DE CATERING

Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe, Tarte asortate...

Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)

Minifrigarui cu kiwi, struguri si menta

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr

Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **20 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

Varianta 5

Miniaperitive(Canapés) 15 sortimente– 250gr/persoana

Bruscheta cu feta si pasta de masline

File de somon afumat, coriandru, arpagic

Bread cups cu crab si rodie

Tartine cu feta cu chutney de caise

Almond branza Camembert, struguri si menta verde

Baza de cozonac cu mascarpone si smochine

Rulouri cu ardei copti si file de anchoix

Crocantele cu creveti si avocado (forma de lingurita, aluat fraged, creveti, avocado)

Bline cu crema de smantana, chivas si manciuria

Cupe fillo cu mango piept de pui afumat, ardei gras, ceapa verde

Frigarui de branzeturi cu struguri

Minifrigarui cu boconcinii si struguri

Camembert cu kiwi

Ardei gras smantana, blue cheese, usturoi

Tartine red caviar, omleta, lemon

Miniaperitive calde 9 sortimente– 150gr/persoană

Parmegiana cu pui si vinete (carne pui, parmezan, vinete gratinate)

Pui cu fenicul si portocale (piept de pui, portocale, oregano, feniculi)

Sortimente de sushi (somon fume, vegetable, ton, salate alge mare)

Fileuri de sola cu salsa picanta (fileuri de limba-de-mare, suc portocale, mango, menta...)

Somon la gratar cu sos de miere, sos soia, busuioc

Escalopuri vieneze de curcan

Iepure cu mirodenii si crema de vin

Rata cu sos de fructe (piept de rata dezodate, suc de portocale, fructe de padure, menta)

Fondue Bourguignon

Garnituri 7 sortimente– 200gr/persoană

Frigarui de legume la gratar cu otet balsamic si parmesan

Cartofi copti cu branza si seminte de susan

Risotto cu rosii, busuioc si ricotta

Zucchini cu ardei grasi, ciuperci si ceapa, glazurate cu otet balsamic

Cartofi suedezi cu oregano

DIVIZIA DE CATERING

Brocoli, conopida si parmezan gratin
Farfalle cu mazare si ciuperci pleurotus

Salata 6 sortimente 150 gr/persoana

Salata Colleslaw (varza alba, rosie, capere, hrean, maioneza)
Salata de morcovi si migdale cu vinegreta de zmeura
Salata de ton cu andive si sos de capere
Salata de sfecla rosie cu migdale si hrean
Salata iceberg cu feta, ciuperci, parmezan
Salata de pastai verzi cu brie

Desert 120 gr/persoana

Frigarui din fructe exotice caramelizate

Sortimente de miniprajiturele:

Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe, Tarte asortate...

Sortimente de miniprajiturele de casa:

Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)

Cupe cu ananas cu kiwi

Cosulete de ananas cu kiwi, struguri verzi si brandy

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr

Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **23.7 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

Varianta 6

Canapés 20 sortimente– 250gr/persoană

Ou de prepelita cu icre maciuria, lamaie(crema unt,verdeturi)

Tartine cu oua de prepelita, spanac, parmezan, smantana

Minifrigarui cu ananas proaspat cu swaiter si menta

Trigoane cu feta si spanac

Rulade de clatite cu amestec branzeturi si spanac

Cupe fillo cu gorgonzola si capere

Almond cu camembert si struguri si nuci

Bruscheta cu crema feta si pasta de masline (cocktail masline)

Dovleci rosty

Baza cozonac cu camembert si chivas

Blinis cu somon afumat si smantana si ceapa verde

Tartine cu Pancetta si sparanghel verde, sos remoulade

Almond cu pere si branza brie si busuioc (pere, branza brie,)

Fructe de mare cu andive (creveti, calamar, baby caracatita, surimi, marinate si andiva)

Foietaj cu creveti si sufleu de mazare

Almond bread brie and crispy bacon

Bread cups with baby boconcini and manciuria

DIVIZIA DE CATERING

Fillo cups cu rata si papaya

Miniaperitive calde 12 sortimente– 150gr/persoană

Peste alb cu jambon si capere

Pui londonez cu gorgonzola

Scoici aromate thailandeze

Rulada de pui cu somon

Muschi de vita cu struguri si sos porto

Muschi de porc cu prosciutto si alge marine

Pui dulce acrisor cu alune (xing gang)

Frigarui de pui cu lime verzi si curry

Muschi de vita Wellington (muschi vita, aluat, ciuperci)

Pui cu fenicul, portocale si masline verzi (piept de pui, portocale,oregano, feniculi)

Rata cu sos de fructe (piept de rata dezosate, suc de portocale, fructe de padure, menta)

Linguini cu scoici (midii, unt, ceapa, vin demisec)

Garnituri 9 sortimente– 200gr/persoană

Gnochi cu ciuperci porcunii sos alb si salvie

Tagliatelle cu unt sparanghel si parmezan

Varza de bruxelles cu sos de iaurt

Orez basmatic cu sofran si ciuperci si vin alb

Fasole pastai cu usturoi

Cartofi gratin in lapte

Orez cu legume asortate

Cartofi dulci cu rosmarin proaspat la cuptor

Varza de bruxelles cu sos de iaurt

Salate 8 sortimente-150gr/persoana

Salata Colleslaw (varza alba, rosie, capere, hrean, maioneza)

Salata de vinete cu usturoi, smantana si ardei

Tabouleh de conopida, patrunjel si sumac

Salata iceberg cu feta, ciuperci, parmezan

Salata verde asortata(iceberg,salata creata,porumb,vinegret,verdeata)

Salata de cruditati cu somon fume

Salata de andive rosii si albe, untisor, mere si migdale

Salata de ton cu andive si sos de capere

Desert 120 gr/persoana

Sortimente de miniprajiturele:

Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe,

Tarte asortate...

Sortimente de miniprajiturele de casa:

Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, prajitura cu ciocolata, knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)

Sufleu cu mascarpone, bezele si capsuni

Tarte de casa cu capsuni, alune si zmeura

Cupe cu ananas cu kiwi

Cosulete de ananas cu kiwi, struguri verzi si brandy

Minifrigarui cu kiwi, struguri si menta

DIVIZIA DE CATERING

Carving fruits din pepene si papaya

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr

Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **28.7 euro fara TVA/ persoana** (servicii incluse)

Varianta 7

Miniaperitive(Canapés) 27 sortimente– 350gr/persoana

Canapele cu foie gras si smochine

Piersici cu piept de rata afumat (piersici in sirop, piept de rata afumat, mozzarella

Bruscheta cu feta si pasta de masline

File de somon afumat, coriandru, arpagic

Bread cups cu crab si rodie

Tartine cu feta cu chutney de caise

Almond branza Camembert, struguri si menta verde

Baza de cozonac cu mascarpone si smochine

Crocantele cu creveti si avocado (forma de lingurita, aluat fraged, creveti, avocado)

Bline cu crema de smantana, chivas si manciuria

Cupe fillo cu mango piept de pui afumat, ardei gras, ceapa verde

Minifrigarui cu boconcinii si struguri

Blinis red caviar, omleta, lemon, smantana

Tartine cu oua de prepelita, spanac, parmezan, smantana

Minifrigarui cu ananas proaspat cu swaiter si menta

Dovlecei rosty

Tartine cu Pancetta si sparanghel verde, sos remoulade

Almond cu pere si branza brie si busuioc (pere, branza brie,)

Fructe de mare cu andive (creveti, calamar, baby caracatita, surimi, marinate si andiva)

Almond bread brie and crispy bacon

Sortimente de sushi cu ton, somon, si legume

Fillo cups cu rata afumata si papaya

Bruscheta cu rockford si ceapa rosie caramelizata

Coppa cu piersica si boconcini

Frigarui Piept de pui cu bacon

Frigarui Porc cu ananas

Frigarui chicken yakitory (pulpe pui)

Carving fruits din pepene si papaya

Miniaperitive calde 14 sortimente– 150gr/persoană

Peste alb cu jambon si capere

Pui londonez cu gorgonzola

Scoici aromate thailandeze

Rulada de pui cu somon

Muschi de vita cu struguri si sos porto

Muschi de porc cu prosciutto si alge marine

Pui dulce acrisor cu alune (xing gang)

DIVIZIA DE CATERING

Frigarui de pui cu lime verzi si curry
Muschi de vita Wellington (muschi vita, aluat, ciuperci)
Pui cu fenicul, portocale si masline verzi (piept de pui, portocale,oregano, feniculi)
Rata cu sos de fructe (piept de rata dezosate, suc de portocale, fructe de padure, menta)
Linguini cu scoici (midii, unt, ceapa, vin demisec)
Minisaltimbocca cu busuioc si unt (triunghiuri carne vita, jambom, unt)
Pui cu sos de branzeturi fine (gorgonzola, parmesan, brie)

Garnituri 12 sortimente– 200gr/persoană

Gnochi cu ciuperci porcinii sos alb si salvie
Orez basmatic cu sofran si ciuperci si vin alb
Fasole pastai cu usturoi
Cartofi gratin in lapte
Orez cu legume asortate
Cartofi dulci cu rosmarin proaspat la cuptor
Varza de bruxelles cu sos de iaurt
Sparanghel si ardei gras rosu la cuptor, cu parmezan
Fenicul umplut cu piure de broccoli
Cartofi dulci glazurati cu ghimbir
Zucchini cu ardei grasi, ciuperci si ceapa, glazurate cu otet balsamic
Cartofi suedezi cu oregano

Salata 6 sortimente 150 gr/persoana

Salata Colleslaw (varza alba, rosie, capere, hrean, maioneza)
Salata de morcovi si migdale cu vinegreta de zmeura
Salata de ton cu andive si sos de capere
Salata de sfecla rosie cu migdale si hrean
Salata iceberg cu feta, ciuperci, parmezan
Salata de pastai verzi cu brie

Desert 170 gr/persoana

Sortimente de miniprajiturele:
Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe, Tarte asortate...
Sortimente de miniprajiturele de casa:
Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, prajitura cu ciocolata, knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)
Sufleu cu mascarpone, bezele si capsuni
Tarte de casa cu capsuni, alune si zmeura
Cupe cu ananas cu kiwi si coacaze
Cosulete de ananas cu kiwi, struguri verzi si brandy
Miniprajituri diverse arome

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr
Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **33.5 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

DIVIZIA DE CATERING

Varianta 8

Miniaperitive(Canapés) – 350gr/persoana

Canapele cu foie gras si smochine proaspete
Piersici cu piept de rata afumat (piersici in sirop, piept de rata afumat, mozzarella
Bruscheta cu feta si pasta de masline
File de somon afumat, coriandru, arpagic
Bread cups cu crab si rodie
Almond branza Camembert, struguri si menta verde
Baza de cozonac cu mascarpone si smochine caramelizate
Crocantele cu creveti si avocado (forma de lingurita, aluat fraged, creveti, avocado)
Bline cu crema de smantana, chivas si manciuria
Cupe fillo cu mango piept de pui afumat, ardei gras, ceapa verde
Minifrigarui cu boconcinii si struguri
Blinis red caviar, omleta, lemon, smantana
Tartine cu oua de prepelita, spanac, parmezan, smantana
Minifrigarui cu ananas proaspat cu swaiter si menta
Tartine cu Pancetta si sparanghel verde, sos remoulade
Almond cu pere si branza camembert si busuioc (pere, branza brie,)
Sortimente de sushi cu ton, somon, si legume
Fillo cups cu rata afumata si papaya
Bruscheta cu rockford si ceapa rosie caramelizata
Coppa cu piersica si boconcini
Rulouri cu somon, creveti si avocado
Pateuri gougere cu creveti
Minicupe cu pui si lamaie, coriandru
Crema Roquefort in frunza de andive
Rulada de somon afumat pe seara cu branza
Ton pe tapenada de paine
Avocado, creveti roz, sos-cocktail, condimente
Smochine proaspete, branza Roquefort, prosciutto
Mini-brochete de pui in sos soia
Tartine cu chimen baby boconcini si red caviar
Smochine proaspete, branza blue invelite in prosciutto si muguri de pin prajiti
Roll cu pasta branza ricotta, somon afumat, arpaic, coriandru
Tarte din parmesan cu humus, rosii coapte chivas
Cupe fillo cu creveti si cocos, ghimbir, lime
Rata afumata festiva cu portocala rosie si fenicul
Somon cu castravete, icre rosii, branza fina si piper multicolor
Minifrigarui cu chorizo si gremolada
Minifrigarui cu boconcini, guda, struguri si menta
Tartine cu mac, somon afumat pe crema guacamole, rosie uscata si crema avocado
Rulouri de prosciutto, para, salata rucola, parmesan, lime
Minibline cu mestec in stil thai din crab si coriandru
Baza cozonac cu branza de capra, pere si ardei capia copt in otet
Tartine cu creveti marinate, rucola si sparanghel
Bruschete cu rucola, rosii cherry, creveti si rucola

DIVIZIA DE CATERING

Chipsuri cu piept de rata afumat, chutney de rosii, seminte susanm chivas
Somon asiatic cu ghimbir si sos soia, susan
Pate gasca cu jeleu de coacaze
Sunca parma rucola si jeleu de gutui
Carving fruits din pepene, papaya, flori aranjamente din legume si fructe, asortate

Miniaperitive calde – 150gr/persoanã

Peste alb invelit in jambon serrano si capere
Pui londonez cu gorgonzola
Scoici aromate thailandeze
Chateaubriand, sos Chantilly
Foie gras cu mandarine caramelizate si prosciutto crudo, crostini cu busuioc verde
Rulada de pui cu somon
Muschi de vita cu struguri si sos porto
Muschi de porc cu prosciutto si alge marine
Muschi de vita Wellington (muschi vita, aluat, ciuperci)
Pui cu fenicul, portocale si masline verzi (piept de pui, portocale, oregano, feniculi)
Rata cu sos de fructe (piept de rata dezosate, suc de portocale, fructe de padure, menta)
Linguini cu scoici (midii, unt, ceapa, vin demisec)
Minisaltimbocca cu busuioc si unt (triunghiuri carne vita, jambom, unt)
File de vita cu whisky sos de piper verde cu puding de cedar
Roastbeaf cu sos de coriandru, prosciutto
Piept de rata umplut cu pate din ficat de gasca
Somon in crusta de ciuperci, sos verde,
Escalop de foie gras cu ananas, portocala, ulei aromat cu vanilie, roll trio color ardei capia, file de ansoa, seminte pin
Terina de somon si anghila afumata cu caviar si seminte germinate
Rulada de curcan cu muguri de pin si pancetta
Rulouri de calamar cu sparanghel si bacon
Stridii confit con leek, icre de somon, smantana si iaurt in sos tartar

Garnituri – 200gr/persoanã

Gnochi cu ciuperci porcinii sos alb si salvie
Orez basmatic cu sofran si ciuperci si vin alb
Fasole pastai cu usturoi
Orez cu legume asortate
Cartofi dulci cu rosmarin proaspat la cuptor
Varza de bruxelles cu sos de iaurt
Sparanghel si ardei gras rosu la cuptor, cu parmezan
Fenicul umplut cu piure de brocolli
Cartofi dulci glazurati cu ghimbir
Zucchini cu ardei grasi, ciuperci si ceapa, glazurate cu otet balsamic
Cartofi suedezi cu oregano
Ciuperci pleurotus si sparanghel cu parmesan
Sparanghel a la L`imperiale baza spanac rizoni
Roll trio color ardei capia, file de ansoa, seminte pin
Cartof copt umplut cu trio chesee
Rissotto cu ricotta, rosii si busuioc verde

DIVIZIA DE CATERING

Salata 150 gr/persoana

Salata Colleslaw (varza alba, rosie, capere, hrean, maioneza)
Salata de morcovi si migdale cu vinegreta de zmeura
Salata de ton cu andive si sos de capere
Salata de sfecla rosie cu migdale si hrean
Salata iceberg cu feta, ciuperci, parmezan
Escalop Salata calda de ciuperci pleurotus
Salata de legume fresh verzi (sparanghel, rosii cherry, baby spanac, lamiae, ardei gras)
Salata de orez salbatic, ton, praz, ardei colorat
Salata de cruditati cu somon fume

Desert 170 gr/persoana

Sortimente de miniprajiturele:
Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iaurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe, Tarte asortate...
Sortimente de miniprajiturele de casa:
Cheese cake, brownie, mouse Elegant cu fructe de padure, prajitura cu ciocolata, knicker boocker (bezea, crema mascarpone, fructe de padure, menta)
Sufleu cu mascarpone, bezele si capsuni
Tarte de casa cu capsuni, alune si zmeura
Cupe cu ananas cu kiwi si coacaze
Miniprajituri diverse arome
Salata de pere marinate cu seminte de coriandru, scortisoara
Capsuni, ciocolata fina alba si ciocolata cu lapte
Mere coapte cu miere si nuca

Specialitati paine 30 gr/persoana

Pâinici cu susan-30gr
Minichifle cu seminte de floarea soarelui-30gr

Pret de participant: **43.5 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

Variante Coffe Break

Varianta 1

Coffee Break

Cafea (lapte condensat, zahar alb sau brun) – 150ml
Ceai (diverse sortimente, zahar) – 150ml
Zahar si indulcitor artificial la stick/plic pentru indulcirea ceaiului/cafelei;
Apa Minerala/Plata – 200ml

Pret de persoana – **3.2 euro fara TVA / persoana** (servicii incluse)

Varianta 2

Coffee Break

Cafea (lapte condensat, zahar alb sau brun) – 150ml
Ceai (diverse sortimente, zahar) – 150ml
Zahar si indulcitor artificial la stick/plic pentru indulcirea ceaiului/cafelei;
Apa Minerala/Plata – 300ml
Coca~Cola/Fanta/Sprite si Cappy Portocale – 250ml

Pret de persoana – **4.5 euro, fara TVA / persoana** (servicii incluse)

Varianta 3

Coffee Break

Cafea (lapte condensat, zahar alb sau brun) – 150ml
Ceai (diverse sortimente, zahar) – 150ml (fructe de padure, negru, verde)
Miere, zahar si indulcitor artificial la stick/plic pentru indulcirea ceaiului/cafelei;
Apa Minerala/Plata – 150ml
Coca~Cola/Fanta/Sprite – 200ml
Cappy Portocale/ Mere verzi/Ananas – 200ml

Produse de patiserie/brutarie 200 gr/persoana/zi

Fursecuri asortate:

(furstafid cu crema, paleuri cu stafide, fursec cu ciocolata)

Minipateuri asortate:

(pateuri cu ciuperci-post, pateuri cu branza, saleuri, foietaj spirala-post, minipateuri cu susan)

Pret de persoana – **5.8 euro, fara TVA / persoana** (servicii incluse)

DIVIZIA DE CATERING

Varianta 4

Coffee Break

Cafea (lapte condensat, zahar alb sau brun) – 150ml

Ceai (diverse sortimente, zahar) – 150ml (fructe de padure, negru, verde)

Miere, zahar si indulcitor artificial la stick/plic pentru indulcirea ceaiului/cafelei;

Produse de patiserie/brutarie 200 gr/persoana/zi

Fursecuri asortate:

(furstafid cu crema, paleuri cu stafide, fursec cu ciocolata)

Minipateuri asortate:

(pateuri cu ciuperci-post, pateuri cu branza, saleuri, foietaj spirala-post, minipateuri cu susan)

Sortimente de miniprajiturele:

Amandina, Caramel, Negresa, Prajitura cu crema iurt, Capucino, Choux a la creme, Alba ca zapada, Charlota de fructe,

Tarte asortate...

Fructe asortate

Apa Minerala/Plata – 200ml

Coca~Cola/Fanta/Sprite – 250ml

Cappy Portocale/ Mere verzi/Ananas – 250ml

Pret de persoana – **8.5 euro, fara TVA / persoana** (servicii incluse)

DIVIZIA DE CATERING

Servicii incluse in pret:

- ✓ Transport, ambalaje, consumabile
- ✓ Servire asigurată de personal calificat, ospatari, manager de eveniment, persoane pentru zona de back up
- ✓ Debarasarea spatiului este asigurată de către personalul nostru
- ✓ Aranjarea pe platouri speciale a desertului si a bufetului cald in chafing dish
- ✓ Etalarea produselor in functie de specific pe diverse suporturi gen miniplatouri, platouri speciale branzeturi preparate branzeturi
- ✓ Preparatele gen sufleu aranjate pe pahare speciale cu lingurite speciale
- ✓ Preparatele Knicher Boocker, salata de fructe, creme....servite pe boluri si sticla tip vaza de forme deosebite
- ✓ Farfurii ceramică mari patrate in cascada aranjate
- ✓ Tacâmuri inox ce apar din cosuri cu burete in care sunt flori razlete,
- ✓ Tăvi si platouri inox, tăvi pentru debarasat, cos rachită pentru chifle, cos gunoi...
- ✓ Mese pentru bufet si mese stand up tip cocktail
- ✓ Fete de masă pentru bufetul suedez in culori pastelate, cuburi si pernite de culori asortate, esarfe si organja...
- ✓ Peste fata de masa va fii asejat un tul de care vor fii prinse flori colorate rosii si verzi
- ✓ Aranjamente florale pentru bufet, si mesele de cocktail
- ✓ Inventar complet bauturi in functie de sortimentatie aleasa gratuit din partea noastra
- ✓ Storcator de fructe fresh (in functie de meniu)
- ✓ Gheata
- ✓ Aranjarea bufetului intr-un stil inedit:
 - platouri oglinzi,
 - platouri sticla pe picturi in ulei,
 - diferite aranjamente si accesorii care dau unicitate si personalizare a evenimentului
 - platouri din geam securizat in cascada
 - cuburi colorate
 - sticla colorata
 - flori, lumina difuza, si aranjamente de lumanari si pene colorate Toate preparatele sunt concepute ca mici creatii artistice, cu un gust deosebit si forma neobisnuita pentru care se pot trimite fotografiile in prealabil si se pot face degustari
- ✓ Aranjarea bufetului intr-un stil inedit, platouri oglinzi, platouri sticla pe picturi in ulei, diferite aranjamente si accesorii care dau unicitate si persoanlizare a evenimentului.

Data evenimentului:

Ora de incepere:

Număr participanti:

Persoana de contact:

Plata se face conform unui contract agreat de cele doua parti la finalizarea discutiilor.

Suntem convinși că oferta noastră va satisface cerințele dumneavoastră si asteptam cu interes derularea colaborarii noastre.

Oferta noastră poate fi adaptată în functie de orice preferinte si buget.