

Wedding Menu No 4

O călătorie de-a lungul Mediteranei

APERITIVE [SERVIRE BUFET]

- Pateu de casă din ficat de pasăre cu Marsala/Franța-Italia
- Foccacia liguriana cu măsline, roșii uscate la soare și rozmarin/Italia
- Quiche cu ciuperci și Gruyère/Franța
- Salată de vinete cu tahina [babaganoush]*/Israel
- Rillettes de Mans [carne de porc] cu dulceață de ardei iute/cornișon/Franța
- Humus de casă cu muguri de pin și za’attar/Turcia, Orientul Mijlociu
- Tabbouleh cu mentă și melasă de rodie/Turcia
- Caprese di Campana** [roșii de grădină, mozzarella, ulei de măsline]/Italia
- Quiche Lorraine/Franța

*/doar în iul, aug, sep, oct/înlocuim cu Cremă de ou cu verdețuri, aromatice și oțet de Jerez
**/doar la final de iunie + iulie/august/septembrie; înlocuim cu Chifteluțe de dovlecei cu tzatziki

PLATOU ANTIPASTI

Roșii uscate la soare, măsline marinate, mozzarella de bivoliță, legume grillata (marinate), parmesan, pesto homemade, prosciutto di Parma, gorgonzola, prosciutto cotto, salată cu roșii cherry și capere

SAU

CHEESEBAR

Platou de brânzeturi fine din bazinul Mediteranean, smochine, struguri, miere de zmeur, biscuiți sărați (cu unt/parmesan)

FEL PRINCIPAL 1 [SERVIRE LA MASA]

File de lup de mare în sos de lămâie, cartofi copti zdrobiți gătiți în ulei de măsline și oregano

FEL PRINCIPAL 2 [SERVIRE LA MASA]

Polenta cremoasă cu parmesan, gorgonzola și ciuperci sălbatice

Prețul acestui meniu este de 68 Eur+TVA/persoană

Dacă doriți Barbeque Live Cooking, se poate organiza pentru + 10 eur/pers

BARBEQUE LIVE COOKING [SERVIRE BUFET]

Fripturi din carne de pui [pulpe fără os] marinate cu za’atar, lămâie și semințe de pin
Frigărui de porc în stil grecesc, cu ardei gras, ceapă roșie, mentă și oregano

- Garnituri
- Cartofi copti cu oregano și coajă de lămâie
- Couscous cu legume și mirodenii aromatice
- Sosuri & Salate: tzatziki, gremolata, green tahina

Bar de salate

Salată de tomate cu capere și pesto
Salată de frunze verzi de sezon [ciocolată/romană/frize/frunze de muștar, etc]

Extra Opțiuni de adăugat pe Grill

- Pot fi comandate și pentru un număr mai mic de invitați, însă nu mai puțin de jumătate.
- Frigărui de creveți [+10 eur+TVA/pers] cu sos de unt, usturoi și pătrunjel
- Lipii crocante umplute cu cheddar, roșii și pătrunjel/sau fulgi de ardei iute, pentru amatorii de ceva iute [+6 eur + TVA /pers]
- Pastramă de berbecuș [+8 eur+TVA/pers]
- Frigărui de halloumi cu ciuperci și legume de sezon [+6 eur + TVA/pers]

