



## WEDDING MENU NO 1

Petrecere la Gradină cu BBQ Live Cooking

# Wedding Menu No 1

## Petrecere la Gradină cu BBQ Live Cooking

### **Aperitive [servire bufet]**

Pateu de casă din ficat de pasăre cu ienibahar, Muscat și ghebe



Quiche cu feta și spanac

Quiche cu ciuperci și brânzeturi românești

Salata românească de vinete\* cu ardei copt și balsamic maturat

(\*doar în iul, aug, sep. În rest, înlocuim cu Salată de ou cu aromatice proaspete și oțet de Jerez)

Rillettes de Mans [carne de porc] cu dulceață de ardei iute și cornișon



Humus de casă cu muguri de pin și za'attar [amestec oriental de condimente]

Tabbouleh cu mentă și melasă de rodie

Salată de pui cu fulgi de migdale și struguri negri

Chifteluțe de dovlecei cu feta, mentă și tzatziki Biscuiți fragezi cu unt, telemea de vacă

**Cashpreze\*** – cele mai gustoase roșii grase de grădină, soiuri vechi cu caș dospit și ulei extravirgin de măsline (\*disponibil doar în iul, aug, sep). În celelalte luni, înlocuim cu

**Tomatina** – o salată veselă cu roșii cherry colorate, pesto, capere și o spumă cremoasă din brânza feta și iaurt.

## Turul Țării

O călătorie culinară cu o selecție de cărnuri și brânzeturi **românești**, proaspete și maturate, toate provenind de la mici producători **artizanal**i, furnizori de încredere ai Băcăniei Vechi

Cârnați cu paprika [ușor picanți], jud. Bihor

Ghiudem tătarăsc, jud. Constanța

Babic de Plescoi, jud. Buzău

Cârnați de mangaliță, jud. Covasna

Cârnați Plai, de la Oradea

Urdă grasă, jud. Brașov

Caș dospit, jud. Brașov

Brânză proaspătă de oaie, jud. Brașov

Slăninuță de mangaliță, jud. Harghita

Brânză de burduf de la Tafta Neculai, Făgăraș, jud. Sibiu

Mușchi de porc foarte puțin afumat, de la Fum de Fag, jud. Ilfov

Totul alături de buchețele de cimbru, rozmarin și legume de sezon

Selecție de pâine artizanală, cu maia



## Fel principal 1

### Barbeque Live Cooking. Direct de pe Jar:



Fripturi din carne de pui [pulpe fără os] marinate cu za'attar, lămâie și semințe de pin  
Mușchiuleț de porc marinat în vodka & lime

Cartofi la ceaun [opțional, cu mărar și usturoi]

Legume coapte și caramelizate (ciuperci, dovlecei, morcovi, fenicul)

### Sosuri potrivite

Chimichurri (pătrunjel, lămâie, usturoi, oțet de vin roșu) – perfect pentru carne

Green tahina (tahina, lămâie, busuioc) – perfect pentru legume

Tzatziki (iaurt, castravete, usturoi)

### Bar de salate

Salată de frunze verzi de sezon [ciocolată/romană/frize/frunze de muștar, etc]

Salată de varză cu mărar

BBQ Live Cooking include două tipuri de carne pe jar (la alegere din cele enumerate mai sus) și toate garniturile, sosurile și salatele descrise mai sus.



## Fel principal 2

### Burger

Cu chiflă pufoasă lucrată după rețetă noastră, carne de vită frământată cu știm noi că-i mai bun, salată verde, cheddar, ceapă caramelizată și sosul nostru făcut în întregime în casă.

Burger vegan pentru vegetarieni/vegani

**Prețul acestui meniu este 72 Eur+ TVA/pers**

### Extra Opțiuni de adăugat pe Grill

*Se pot comanda și pentru un număr mai mic de invitați, dar nu mai puțin de jumătate.*

Pastramă de berbecuț [+10 eur + TVA/pers]

Frigărui de somon cu legume în sos escabeche [+13 eur + TVA/pers]

Cotlete de berbecuț Noua Zeelanda [+13 eur + TVA/pers] – cele mai fragede ever

Cârnați proaspeți, homemade – rețeta noastră, doar pentru eveniment [+10 eur + TVA/pers]



Lipii crocante umplute cu cheddar, roșii și pătrunjel/sau fulgi de ardei iute, pentru amatorii de ceva iute [+7 eur + TVA/pers]

Mici de mangaliță [+6 eur + TVA/pers]

Pui tikka, aromat și ușor picant [+8 eur + TVA/pers] – stabilim împreună gradul de picant.

Frigărui de halloumi cu ciuperci și legume de sezon [+8 eur + TVA/pers]

Bulz cu burduf, branza veche de oaie, cas și smântână afumată la rece [+10 eur + TVA/pers]





