



WEDDING MENU NO 3

O petrecere elegantă la grădină

Wedding Menu No 3

O petrecere elegantă la gradină, ce îmbină în mod fericit accente mediteraneene alături de feluri tradiționale – ideal pentru a impaca si capra, si varza 😊

[de asemenea, este un meniu care se pretează **servirii la masă**]

Aperitive [servire la masă]

Salată de pui cu struguri negri și crumble din fulgi de migdale

Trufă de brânză cremoasă cu pesto de busuioc home-made

Humus de casă cu roșii uscate la soare, semințe de pin/tabbouleh/lipie crocantă

Icre de crap sălbatic, salsa de capere și măslina

Rillettes de porc cu dulceață de ardei iute/cornișon

Chiftea de dovlecel cu feta, verdețuri și sos de iaurt



Turul Țării

Ocălătorie culinară cu o selecție de cărnuri și brânzeturi, **românești**, proaspete și maturate, toate provenind de la mici producători **artizanali**, 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
Selectie de paine artizanala, cu maia



Fel principal 1 [servire la masă]

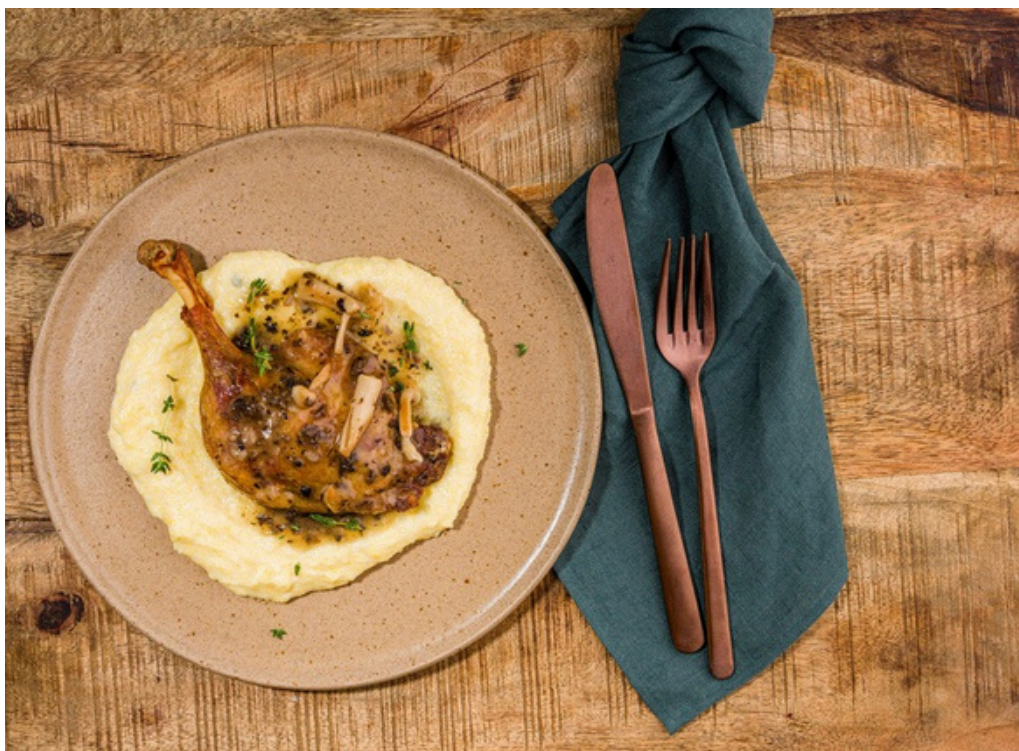
File de biban de mare cu sos de lămâie, capere și șalote roz
Fasole franțuzească cu fulgi de migdale și crumble de lămâie
Morcovi caramelizați, unt, aromatice proaspete

Fel principal 2 [servire la masă]

Sarmale de porc în foi de varză, cu cimbru și afumătură, mămăligă, smântână și ardei iute

Fel principal 3 [servire la masă]

Obrajori de mangelita în sos de vin roșu & piure pufos de cartofi
(Obrajorii sunt o delicatessa a gastronomiei moderne, super moi și delicati)



Prețul acestui meniu este:

72 euro + TVA/pers pentru două feluri principale
și

77 euro + TVA/pers pentru trei feluri principale

În situația puțin probabilă :) în care ați dori pește, sarmale și Bbq Live Cooking, prețul este de 85 euro + TVA/pers pentru 2 tipuri de carne (pui, porc) și tot ce înseamnă stația de live cooking (garnituri, sosuri, salate).





MENIU