

WEDDING MENU NO 4

O călătorie de-a lungul Mediteranei



Wedding Menu No 4

O călătorie de-a lungul Mediteranei

Aperitive [servire bufet]

Pateu de casă din ficat de pasăre cu Marsala/Franța-Italia

Salată de vinete cu un strop de tahina/Cipru

Quiche cu ciuperci, Compte și Gruyere/Franța

Humus de casă cu muguri de pin și za'attar/Turcia, Orientul Mijlociu

Tabbouleh cu mentă și melasă de rodie/Turcia

Rillettes de porc cu dulceata de ardei iute si cornichon/Franta

Tabloul se completează perfect cu

The One & Only TOMATO BAR* (final de iunie, iulie, august, început de sep)

Un colț dedicat celebrării tomatelor, în toate formele și culorile pe care ni le dăruiește natura, cu decor din borcane cu sos de roșii home-made, roșii uscate la soare, rețete scrise de mână, fotografii din fermele ecologice care ne livrează tomatele la eveniment, etc.

Caprese di Campana

[roșii de grădină, mozzarella di bufalla DOP, ulei extra-virgin de măsline]

Shoturi de Gazpacho andaluz

Bruschette cu ricotta afumata si rosii cherry coapte cu balsamic maturat, busuioc si usturoi

Frigarui' de branza maturata cu chutney de tomate home-made (il facem usor picant, daca doriti)

Paine cu maia si unt aromatizat cu fulgi de rosii deshidratate





Roșiile ...

provin de la fermieri cu care lucrăm de peste 10 ani. Sunt ferme fie ecologice, fie în conversie.

Legumele se recoltează în dimineața evenimentului. Mai proaspăt de-atât nu se poate.

Roșiile sunt din soiuri variate (inimă-de-bou, grasă românească, ananas, kumato, zebra, 'poșetuța', cu un gust intens, de vară)

Uleiul de măsline ...

provine dintr-o livadă mică din zona Sparta, Kalamata. Măslinii sunt complet nestropiți.

Uleiul este limitat, avem doar 100 litri pe an din acest aur lichid și, în general, îl păstrăm pentru Cashpreze.

De se termină, apelăm la uleiurile de măsline de pe rafturile Băcăniei noastre, și ele alese pe sprânceană.

Busuioc ...

de la domnul Zizi, cel care ne aprovizionează cu busuioc proaspăt de peste 10 ani

Fel principal 1 [servire la masă]

File de dorada, fasole verde cu migdale si coaja rasa de lamaie, morcovi caramelizati

SAU

File de dorada cu orzo verde* si rosii uscate la soare

(Orzo verde = paste scurte, catifelate, gatite cu unt, parmezan & spanac. Spanacul abia se simte. Putem inlocui cu leurda, cu sparanghel, cu zucchini sau cu orice alte legume ne permite sezonul. E un dish spectaculos, frumos colorat si usor)

Fel principal 2 [servire la masă]

Rata confiata, creamy polenta & dressing de trufe negre

**Prețul acestui meniu este de 79 Eur + TVA /
persoană**



OPTIONAL, dacă aveți oaspeți gurmanzi, puteți adăuga una sau mai multe mici gustări:

SAU

Cheesebar + 13 EUR + TVA/pers

Platou de brânzeturi fine din bazinul Mediteranean, smochine, struguri, miere de zmeur, biscuiți sablati home-made (cu unt, parmesan si rozmarin)

Branzeturile vin pe comanda speciala de la Rungis, Paris. Nu provin din comertul local.

SAU

Platouri Antipasti +11 EUR + TVA /pers

Rosii uscate la soare, masline marinate, mozzarella de bivolita, pesto homemade, prosciutto di Parma, anghinare, gorgonzola, prosciutto cotto, salamuri italiene, grisine cu rozmarin

În cazul în care ați dori să adăugați și

Barbeque Live Cooking

puteti alege 2,3 sau mai multe din variantele de mai jos. Cu excepția cărnii de berbecuț și a creveților, unde comanda minimă poate cobori la 50% dintre invitați, este necesar și recomandat ca celelalte opțiuni să fie comandate pentru toți invitații.

Barbeque Live Cooking [servire bufet]

Fripturi din carne de pui [pulpe fara os] marinate cu za'attar, lamaie si seminte de pin [6eur + TVA/pers]

Frigarui de legume cu halloumi si sos green tahina [6 eur + TVA/pers]

Vinete la jar cu sos de iaurt si seminte de rodie [6 eur + TVA/pers]

Cele mai fragede cotolete de berbecut, cel puțin la fel de bune ca în Grecia [12 eur/pers]

Pastrama de berbecut [12 eur + TVA/pers]

Creveti stropiti cu gremolata [10 eur + TVA]

Lipii crocante umplute cu raclette, rosii si patrunjel [6 eur+TVA]* le putem face si un pic iuti



Garnituri și Salate, incluse alături de BBQ, fără extra-costuri:

Cartofi copti cu oregano și coaja de lămâie Couscous cu legume și mirodenii
aromate

Sosuri & Salate: tzatziki, gremolata, green tahina

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

Notă importantă

Comanda minima pentru BBQ: 2 tipuri de preparate, pentru toti invitatii.





