BACANIA VECHE

Christmas Party Menu



VARIANTA 1 – MENIU ROMÂNESC DE SĂRBĂTOARE
@155 LEI + TVA/PERS.

Aperitive [sub formă de platouri așezate pe masă]
Deja celebrul nostru pateu de casă din ficat de pasăre și trufe
Ouă umplute cu ele însele și cremă de muștar, Doamne ferește
Salată de boeuf
Salată de vinete cu ardei copt la jar (de post)
Colțul de zacuscă –selectie de 5 tipuri diferite (de post)
Charcuterie românească
Turul țării – o călătorie culinară cu o selecție de cărnuri și brânzeturi românești, proaspete și maturate, de la mici producători artizanali:
De sezon: tobă, lebăr, șorici, caltaboș.
Cârnați cu paprika de la Bihor, picanți și nepicanți
Ghiudem tătăresc, jud. Constanța
Babic de Pleșcoi sau babic tătăresc
Cârnați de Mangalița, jud. Covasna
Brânză maturată de la Meseșendorf, jud. Brașov
Slăninuță de Mangalița, jud. Covasna
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 proaspete

Fel principal (bufet, platouri de împărțit sau servire la masă)
Sarmale de porc în foi de varză cu cimbru și afumătură
Sarmale de post
Friptură de porc la tavă, piesă întreagă sau mușchiuleț de porc în sos de vin roșu cu piure de cartofi și țelină coaptă, salată de murături de casă
(*Putem acomoda, la cerere, și invitați cu regim vegan, vegetarian etc.)



Final Dulce: 40 lei + TVA/pers.
Negresă cu dulceață de vișine
Lapte de pasăre

MENIU 2 – MENIU DE SĂRBĂTOARE
@190 LEI + TVA/PERS.

Aperitive [sub formă de platouri așezate pe masă]

Deja celebrul nostru pateu de casă din ficat de pasăre și trufe
Ouă umplute cu ele însele și cremă de muștar Doamne ferește
Salată de pui cu struguri negri și fulgi de migdale
Humus de casă cu semințe de pin și lipii crocante (de post)

Cheese Bar cu brânzeturi franțuzești
primite pe comandă direct de la Rungis, condimentate cu cele mai iubite antipasti italienești: prosciutto cotto, burrata afumată artizanală, anghinare la grătar, pepperoncini umpluți cu brânză de capră, focaccia și măsline marinate.

Fel principal (bufet, platouri de împărțit sau servire la masă)

File de doradă cu fava, salsa de portocale și chutney de ceapă roșie
Rață confiată cu polenta cremoasă și dressing de trufe

Final dulce: 40 lei + TVA/pers.
Ștrudel cu mere, nucă și sos de vanilie
Trufe de ciocolată handmade cu fulgi de sare și ulei de măsline extravirgin



Tortul – la alegere, oricare dintre variantele de mai jos: 35 lei + TVA/pers.

Tort Tiramisu/Tort de ciocolată, vișine și mascarpone / Tort cu cremă de iaurt și zmeură / Tort Carrot Cake / Tort Mascota (cu vișine din vișinată)

Pentru tort și/sau cake bar extern, se percepe o taxă de 500lei/eveniment, care include servirea, debarasarea și spălarea farfuriilor și tacâmurilor.

OPEN Bar 85 lei + TVA/pers.

Este disponibil timp de 5 h de la începerea evenimentului.

BAR de limonadă, siropuri de casă și apă infuzată cu fructe proaspete de sezon

Siropurile de casă pot fi de afine, soc, trandafiri, vișine sau căpșuni.

Apă plată și minerală

Băuturi din gama Pepsi

Cafea

VINUL

Alb: Metamorfosis Fetească Albă & Sauvignon Blanc 2025, DOC Dealu Mare

Rosé: Viile Metamorfosis 2025, DOC Dealu Mare

Roșu: Metamorfosis, Cabernet Sauvignon, DOC Dealu Mare

*Cocktailuri agreate, la cerere.

Service Charge (Tips)

Pentru fiecare eveniment se aplica service charge de 12% din valoarea totala a evenimentului. Acesta merge integral catre echipa de ospatari, barmani si bucatari, care va multumeste anticipat. Tipsul poate fi achitat prin OP, cu card sau in numerar.