

Versailles
weddings & events

2023
REVELION

ALINA
EREMIA & BAND



GRASUXXL

Nicolae
Dj Scorelcu

Empire State Of Mind

Versailles
weddings & events

2023
REVELION
ora 20.00

**ALINA
EREMIA & BAND**

GRASUXXL

**Dj Nicolae
Scorveciu**

Dress code **Empire State Of Mind**

BUFET ALL INCLUSIVE BAR CONTRA COST

ZONA A 400 lei / ZONA B 350 lei / ZONA C 300 lei

Locurile la mese vor fi de maxim 12, 16 sau 24 persoane.

EARLY BOOKING - 50 lei discount!

PANA IN DATA DE 9 DECEMBRIE

INFO / REZERVARI 0733947286 (7)

 **versailles weddings & events Sibiu**

WWW.BUONAVISTA.RO



Versailles

weddings & events

STARTER

Tartar de somon fume cu crema de gorgonzola si marar
Bouchees cu piept de rata caramelizat
Tartine cu jambon afumat si castraveciori murati
Italian roll-ups (tortillas, sunca de praga, spuma de mozzarella, chorizo si verdeturi)
Thai chicken satay (piept de pui marinat cu coriandru si sos cocktail)
Ciotole cu mix din sfecla rosie, branza de burduf si file din muschiulet de porc afumat
Ciotole cu guacamole si tortillia chips
Carpaccio din muschi de vita Angus cu ciuperci pleutorus marinate si fulgi de parmezan
Salata Caprese cu prosciutto crudo si rucola
Nuggets din piept de curcan cu dressing sweet chilly
Sticksuri cu bulete din branza de capra tavalite in pudra de ardei
Crakers cu creveti caramelizati si lime
Bufet traditional romanesc: carnaciori afumati din vita si porc,
muschi tiganesc, cotlet haiducesc,
pastrama de vita, toba, gusa fiarta, caltabos,
jumeri, slanina, telemea de oaie si vaca, branza de burduf, cascaval afumat,
zacusca de vinete, rosii, fasole batuta, ardei copt, ceapa rosie

INSULA PESCARASCA

File de biban de mare, lime si rosii cherry cu buchet de legume proaspete gratinate
Scoici in sos de vin si verdeturi aromatate

FELURI PRINCIPALE

Fricandou de porc la cuptor in sos de coniac cu tarta de cartofi cu smantana si cascaval
Confit de rata cu sos de merisoare si coacaze
Orez prajit cu curry de dovlecei
Sarmalute in foi de varza, costita afumata si mamaliguta cu smantana

BUFET DE SALATE

Salata de porumb si fasole Americana
Salata Caesar cu piept de curcan si creveti
Salata rucola cu camembert si alune dressing de mandarine
Salata de telina cu mere si nuci si germeni de ridiche
Salata din muraturi de casa
Salata de rosii, salata de castraveti, salata de varza (alba, rosie),
Salata de morcovi, salata de ciuperci, salata verde mixta,
masline, salata de ardei colorat

Versailles

weddings & events

DESERTURILE NOASTRE

Verinne cu branza dulce si aspic de cireasa confiata

Mouse din crema de capsuni cu jeleu de cafea

Placinta de casa cu branza dulce si stafide

Trio de ciocolata glazurat cu fructe tropicale

Fructe exotice feliate

MENIU VEGETARIAN

Buchetele de broccoli pane

Ciotole cu salata a la russe

Spiedini din tofu cu rosii cherry si masline

Champignioane cu salata de fasole rosie

Dovlecei grill cu aroma de usturoi si verdeata

Tartine cu salata de vinete

Nuggets din conopida

Salata de ciuperci

Andive cu salata mixta

FEL PRINCIPAL VEGETARIAN

Champignioane umplute cu branza de soia pe pat de spanac

cu ulei aromat si rosii cherry

Rizotto cu ratatouille la cuptor

Sarmalute de orez, ciuperci, soia si tofu prajit

BAR CONTRA COST

