

Versailles
weddings & events

Happy
New
Year
2024

NICOLE CHERRY & BAND
JAY KO

DJ NICOLAE SCORVELCIU

FOOD | DRINKS | FUN

31 DECEMBRIE • 2023

DRESS CODE : SHINE

THE FIRST
SINGER

FWD **FORWARD**

WOLFGANG
SOUND
EVENTS

Maestros
del Ritmo

GLOBAL RECORDS
SOUND DIFFERENT

Versailles
weddings & events

2024
REVELION
ora 20.00

Nicole Cherry

& BAND

Dj **Nicolae**
Scorveleiu

Jayko

Dress code - SHINE

BUFET ALL INCLUSIVE BAR CONTRA COST

ZONA VIP 600 lei / ZONA A 450 lei

ZONA B 400 lei / ZONA C 350 lei

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

EARLY BOOKING - 50 lei discount!

PANA IN DATA DE 8 DECEMBRIE

INFO / REZERVARI 0733947286 (7)

BILETE



versailles weddings & events Sibiu

WWW.BUONAVISTA.RO/EVENIMENTE



Versailles

weddings & events

STARTER

- Tartar de somon fume cu crema de branza si marar
- Shotouri de creveti cu sos cocktail
- Tartine cu jambon afumat si castraveciori murati
- Italian roll-ups (tortillas, sunca de praga, spuma de mozzarella, chorizo si verdeturi
- Balotina din piept de pui cu telemea
- Tartina din muschiulet de porc cu crema de sfecla rosie cu hrean
- Guacamole cu tortillia chips
- Torttilla cu muschi de vita si salsa de rosii
- Salata Capresse cu prosciutto crudo si rucola
- Crispy Chicken cu dressing de sweet chilli
- Smochina invelita in prosciutto crudo pe pat de halumi
- Chilli con Carne
- Rulada de Chorizzo cu strugure

BUFET TRADITIONAL

- Carnaciori afumati, muschi tiganesc, cotlet haiducesc
- Pastrama de vita, toba, gusa fiarta, caltabos, jumeri
- Slanina, telemea de oaie si vaca, branza de burduf
- Cascaval afumat, zacusca
- Fasole batuta cu ceapa

INSULA PESCARASCA

- Duo de somon cu butterfish cu baby morcovi si conopida blanche
- Scoici in sos de vin si verdeturi aromatice

FELURI PRINCIPALE

- Ribs Pork slow cooked cu sos Barbeque
- Confit de curcan cu sos de portocale
- Piure de cartofi cu parmesan
- Cartofi copti in unt cu pesto de ierburi aromatice
- Sarmalute in foi de varza ,costita afumata si mamaliguta cu smantana

Versailles

weddings & events

BUFET SALATE

Personalizeaza-ti Salata

Salata fresh, rucola, baby spanac, rosii, castraveti, morcovi
Piept de curcan, camembert, somon, masline, crutoane

Dressing-uri

laurt cu citrice si laurt cu verdeturi

DESERTURILE NOASTRE

Mousse din crema de vanilie cu jeleu de cafea
Placina de casa cu mere si stafide
Trio de ciocolata glazurat cu fructe tropicale
Fructe exotice foliate

MENIU VEGETARIAN

Buchetele de broccoli pane
Salata a la russe

Spiedini din castravete, rosii si masline

Dovlecei la grill cu infuzie de usturoi si ierburi aromatice

Tartine cu salata de vinete

Conopida crispy

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
Rissotto cu ratatouille la cuptor

BAR CONTRA COST

