

NYE CELEBRATION 2025

FOOD MENU

Versailles *weddings & events*

STARTER

- Bagheta cu somon fume sos de muștar și cipolline
- Shotouri de creveti cu sos cocktail
- Balotina din piept de pui cu telemea
- Terina de cascaval cu merisoare
- Guacamole cu tortillia chips
- Torttilla cu muschi de vita si salsa de rosii
- Piersica coapta invelita in proscuito crudo si dresing de miere
- Crispy Chicken cu dressing sweet chilly
- Carpacio din muschi de vita pe pat de rucola cu nuci si crutoane
- Rulada de Chorizzo cu strugure
- Terina din mozzarella cu pesto verde si rosii uscate
- Platou branzeturi asortate cu fructe,chrakers, alune si smochine confiate

INSULA PESCARASCA

- Duo de butterfish cu salau marinat in ierburi, cu baby morcovi si brocolli blanche
- Scoici in sos de vin,unt,usturoi ,patrunjel verde si rosii cherry

FELURI PRINCIPALE

- Muschiulet de porc inpanat cu slaninuța de casa si tavalit in panko si pudra de rosii
- Piept de rata cu sos de portocale si reductie de vin rosu cu duo de varza alba si rosie aromatizata cu cimbrisor si mere
- Sarmalute in foi de varza ,costita afumata si
- mamaliguta cu smantana



BUONAVISTA
catering & banqueting



NYE CELEBRATION 2025

FOOD MENU

Versailles

weddings & events

Bufet traditional

- Carnaciori afumati
- Muschi tiganesc, cotlet haiducesc
- Pastrama de vita
- Toba, cartabos
- Sorici
- Jumeri, slanina
- Telemea de oaie si vaca
- branza de burduf
- Cascaval afumat
- Salata de vinete cu rosii
- Fasole batuta cu ceapa

BUFET SALATE

Personalizeaza-ti Salata:

- Salata fresh. rucola, morcovi
- Baby spanac, rosii, castraveti
- Piept de pui, somon
- Camembert
- Masline, crutoane

Dressing-uri

- Iaurt cu verdeturi aromate
- Miere si mustar

DESERTURILE NOASTRE

- Placina de casa cu mere si stafide
- Chesseecake cu sos de vanilie si menta proaspata
- Fructe exotice

MENIU VEGETARIAN

- Bruscheta cu ciuperci si patrunjel proaspat
- Spiedini din castravete, rosii si masline
- Dovlecei la grill cu infuzie de usturoi si ierburi aromatice
- Tartine cu salata de vinete, salata a la russe
- Conopida crispy, salata de ciuperci

FEL PRINCIPAL VEGETARIAN

- Champignioane umplute cu branza de soia pe pat de spanac cu ulei aromat si rosii cherry
- Rissotto cu ratatouille la cuptor

