



Brunch Romantic – O experiență culinară dedicată iubirii 💕

Pe 23 februarie, te invităm să celebrezi dragostea și rafinamentul la **Brunch-ul Romantic**, unde aromele franțuzești și autohtone se împletesc într-un festin memorabil. Într-o atmosferă elegantă, acompaniată de muzică ambientală, vei savura preparate fine și băuturi alese, perfecte pentru a transforma această zi într-un moment de neuitat.

🌟 O celebrare a gustului și emoției, într-un cadru intim și sofisticat.



23 februarie 2024



12:30 – 16:30



349 lei
/persoană

Detalii și rezervări la :

Tel. și Whatsapp 0725 590 650

crina.ignat@crowneplaza.ro | pine@crowneplaza.ro



Bufet rece

- Galantine de pui cu fistic și sos Cumberland
- Friptură de vițel cu sos de ton și selecție de legume
- Aluat în crustă cu sos de merișoare
- Carpaccio de caracatiță cu legume
- Mozaic de somon și caviar de somon

Meze

- Hummus cu sos tahini și mentă
- Muhammara cu nuci mărunțite și pastă de roșii
- Muttabal cu vinete coapte și sos tahini
- Tabbouleh cu pătrunjel, roșii, ceapă și quinoa

Charcuterie

- Mezeluri italiene, șuncă Praga sortiment de salam, asortate cu o selecție de brânzeturi franțuzești și gem

Salate

- Mix de salate și legume de sezon, selecție de sosuri și topping-uri la alegere
- Salată cu mozzarella roșii, avocado și sos de portocale
- Salată vietnameză cu pui și creveți
- Salată de linte, semințe de dovleac prăjite, capere și coacăze roșii
- Salată cu struguri și pudră de curry
- Salată cu creveți la grătar, avocado, grapefruit și roșii
- Salsa de vinete, creveți și ou

Preparate cu fructe de mare

- Turn de creveți roz cu sos "1000 de insule"
- Aranjament de stridii cu selecție de sosuri
- Picioare de crab Alaska
- Midii negre mediteraneene
- Creveteți uriași mărimea U10

Somon Gravlax făcut acasă servit alături de:

- Sfeclă și gin, mărar, sare de mare, portocală și lămâie, sumac, cajun, selecție de salsa, avocado bucăți, ananas, mango sau papaya

Gustări

- Salsa de mango cu creveți
- Foie Grass cu chutney de gutui picante
- Inel de dorada cu Ceviche de scoici
- Avocado, roșii cherry și sos pesto



349 lei
/persoană



Sortiment de foie gras

- Terrină de ficat de rață și foi de ficat de rață
- Parfait de ficat de rață și pui, parfait de vițel
- Brioșe crocante
- Chutney de pere și ceapă roșie

Sushi și Poke bowls

- Norimaki, California sushi, Nigiri, Prawns sake, egg, Pacific Poke, Chicken Poke.

Supe

- Supă cremă tradițională de praz cu cartofi parizieni
- Consommé de vită

Stația de mic dejun

- Ouă posate, chifle englezești, bacon și sos Hollandaise "Royal"

Preparate la cuptor

- File de vită umplut cu foie gras și trufe "London House"
- Duo de pulpă de miel cu ierburi

Stație de prânz

- Friptură de somon Teriyaki la tigaie
- Crustă de zucchini Sea-Brain, sos cu ierburi
- Piept de rață glazurat cu miere și sos de portocale

- Picioar de iepure umplut cu pâine aromată cu trufe, învelit în piept de pui cu ciuperci, anghinare și cartofi Beaulieu
- Piure de cartofi Biarritz
- Ratatouille Nicoise
- Selecție de legume
- Orez

Sortiment de grătar

- Selecție de carne Shish Taouk, Soulvaki, cotlet de miel, piept de pui marinat, file de vită

Preparate pe loc

- Sushi Paella

Desert

- Bavarois de capșuni
- Ganache de cafea
- Mini-cupe de mousse asortate
- Biscuiti cu bucăți de ciocolată
- "Insulă plutitoare" cu sos englezesc
- Tartă Tatin

Băuturi

- Hugo Cocktail, Aperol Spritz
- Prosecco
- Vin alb, roșu, roze gama Măiastru
- Băuturi răcoritoare – Coca Cola
- Sucuri naturale Granini
- Cafea, ceai, apă