

CINĂ

29.12.2024

Meniu internațional

Aperitiv

Prosciutto & melone

Brânzeturi locale (Dobrogea)

Salată de legume la grătar cu pesto și brânză feta

Hummus, tortilla prăjită, ton

Salad bar (porumb, roșii proaspete}

Murături asortate

Ardei copti

Salată de varză roșie

Salată de sfeclă roșie

Mixt de frunze

Mixt de măsline

Castraveți murați

Bufet cald

Supă cremă de dovleac cu mixt de semințe prăjite

Pui Marsala (iaurt, paprika, lămâie, caju, curry și mentă)

Stroganoff de vită

File de spadă la plită cu salsa de roșii și busuioc

Orez în stil oriental

Legume sote

Tagliatele cu somon, mazare și sos de vin

Desert

Asortiment de prăjituri

Fructe asortate

Cremă de zahăr ars

CINĂ

30.12.2024

Meniu baltic

Aperitiv

Salată grecească

Salată de caracatiță

Salată de vinete cu tahina și rodie

Salată de anghinare cu roșii uscate, mixt de frunze, prosciutto & smochine

Salad Bar - ton, porumb, tortila prăjită

Bufet cald

Ciorbă de pui à la grec

Miel la cuptor cu mirodeni

Curcan marinat cu portocală și măsline kalamata

Midii saganaki (*live cooking*)

Coaste de porc cu miere, soia și sos barbecue

Sote de legume verzi

Cartofi la cuptor cu ceapă verde și cașcaval

Orez cu stafide și curcumă

Desert

Asortiment de prăjituri

Fructe asortate

Preparatul zilei

MENIU REVELION 2025

THE GREAT GATSBY

APERITIV

Terină de foie gras

cu brioșă de casă, reducție de zmeură, fulgi de ciocolată neagră, dulceață de ceapă, smochină

PEȘTE

File de calcan sălbatic

din Marea Neagră, legume de sote, reducție de citrice compus din unt portocală și lămâie, piure de dovleac

SORBETTO

Sorbetto compus din vodcă Belvedere, mentă proaspătă, prosecco, sos lime

FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită Wellington

acompaniat cu sparanghel, cartof gratinat cu brânzeturi nobile, sos de coniac cu piper verde

DESERT

Crème Brulée

din pastă de fistic, fructe proaspete, sos de zmeură, glazură de zahăr ars



1 ianuarie 2025

BRUNCH

Aperitiv

Salată de vinete

Salată boeuf

Salată dobrogeană

Piftie de porc

Platou tradițional (tobă, lebă, caltaboș, șoric, șunculiță, Kaiser, pastrami de porc)

Platou de brânzeturi tradiționale

Somon întreg

Salad Bar

Bufet cald

Ciorbă de burtă

Supă de pui

Purcel de lapte – *show cooking*

Ceafă de porc, mici la grătar

Cartofi cu rozmain

Mămăliguță

Saramură de pește

Legume la grătar

Pulpe de pui marinate cu ierburi fine

Sărmăluțe în foi de viță și varză

Desert

Plăcintă cu brânză, mere

Asortiment de prăjituri

Fructe asortate

CINĂ LATINO

Aperitiv

Prosciutto & melone

Brânzeturi internaționale

Salată de roșii cu mozzarella (caprese)

Salată de legume la grătar cu fulgi de parmesan

Salad Bar - porumb, roșii proaspete, murături asortate, ardei copti, salată de varză, sfeclă roșie, mix de măslina, castraveți murați

Bufet cald

Cremă catalană

Pui marinat cu ierburi fine (pulpe)

File de doradă la plită cu sos de unt și lămâie

File de porc cu sos de muștar boabe

Cartofi noi în untură de rață

Legume cu miere și rozmarin

Orez sălbatic

Live cooking - paste cu sos de brânză în roată de parmesan

Desert

Asortiment de prăjituri

Fructe asortate

Preparatul zilei