



Brunch de răsfăț – O experiență culinară dedicată primăverii 🌿 ✨

Duminică, **23 martie**, te invităm să sărbătorim împreună venirea oficială a primăverii, la un **Brunch de primăvară** 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 atent alese**, perfecte pentru a transforma această zi într-un moment de răsfăț și bucurie.

🌸 **Un brunch inspirat de prospețimea primăverii, unde gustul și emoția se întâlnesc la aceeași masă.**

Detalii și rezervări la :

Tel. și Whatsapp 0725 590 650
crina.ignat@crowneplaza.ro | pine@crowneplaza.ro



23 Martie 2025



12:30 – 16:30



349 lei
/persoană



Bar de salate

- Salată Caesar cu somon afumat, fulgi de parmezan și dressing
- Salată de pui cu varză roșie și arome asiatice
- Salată de caracatiță cu roșii uscate, țelină, măsline și dressing
- Salată „Un grec la Beirut” cu creveți la grătar
- Salată Niçoise cu ton, fasole verde, cartofi, măsline, roșii și anșoa
- Salată de fructe de mare din Marea Tireniană – selecție de crustacee, cefalopode și fructe de mare cu ulei de măsline extravirgin și dressing de lămâie
- Salată persană cu năut, ardei, ceapă roșie și Za’atar
- Bar de salate – mix de frunze proaspete, roșii, rădăcinoase, dressing-uri și topping-uri la alegere

Platouri

- Selecție de legume la grătar, marinate cu oțet, ulei de măsline extravirgin, usturoi, pătrunjel, mentă și brânză feta
- Pește afumat – ton, pește-spadă și somon cu salsa de mango
- Biban de mare marinat cu salsa de avocado
- Selecție de mezeluri internaționale cu sparanghel la grătar și chutney de pepene galben

Meze

- Acvar turcesc – vinete și ardei copti cu iaurt
- Humus tradițional servit cu ulei de măsline extravirgin și pâine pita
- Falafel de casă cu sos tahini și salsa

Aperitive tip Finger food

- Humus grecesc cu brânză feta și cuburi de roșii, servit cu pita
- Tartar de ton rumenit la tigaie, învelit în alge marine, cu sparanghel și condimente wakame
- Pomelo și carne de crab, ceapă verde, șalotă și ardei iute
- Brânză de capră rulată în ardei roșu și tapenade de măsline negre
- Tartă Sablé cu foie gras de casă și chutney de gutui
- Creveți la grătar cu relish picant de roșii
- Parfait de vițel pe crutoane de secară cu jeleu de merișoare
- Blini din cartof dulce cu icre de homar

Fructe de mare și pește

- Turn cu creveți argentinieni și dressing de thousand islands
- Selecție de somon marinat în stil Gravlax și Thai – cu mărar, sfeclă și gin, portocală, chutney-uri și smântână
- Stridii proaspete cu sos Mignonette, spray balsamic și lămâie

Supe

- Supă tradițională de vită cu legume
- Supă cremă de broccoli cu somon afumat



349 lei
/persoană



Specialități de panificație

- Lipii coapte, baghetă franțuzească, focaccia

Selecție de Mezeluri și Brânzeturi

- Salami, jambon de Praga, mezeluri italienești
- Brânzeturi artisanale cu selecție de chutney și gemuri

Bar de pateuri (toate preparate în casă)

- Terină de foie gras de rață
- Foie gras de rață gătit în Torchon
- Parfait proaspăt de ficat de rață și pui, parfait de vițel
- Brioșă crocantă, chutney de pere aromate și chutney de ceapă

Colțul de sushi

- Norimaki, California Rolls, Nigiri
- Ghimbir murat, wasabi, sos de soia

Stație de mic dejun Brunch

- Ouă poșate pe chiflă englezească cu bacon și sos Hollandaise („Benedict”)
- Chifteluțe asiatice de pește cu relish de castraveți

Stație de prânz

- Biban de mare în crustă de cartofi aromatizați cu cimbru
- Osso Buco de pește călugăr cu Ratatouille Niçoise și bisque de ardei gras și șalotă
- Mușchi de rață cu curry, dovleac și susan în stil chinezesc
- Piept de pui Piri-Piri marinat și gătit la grătar, servit cu sosul său
- Legume de sezon și garnituri

Stația pentru friptură gătită la cuptor

- Antricot premium de vită gătit la cuptor cu ierburi aromate
- Pulpă de miel coaptă cu cimbru
- Hrean, budincă Yorkshire
- Sos Gravy, sos Béarnaise, selecție de muștaruri

Stație de gătit live

- Din bucătăria italiană: paste proaspete cu unt, parmezan și trufe
- Din wok-ul asiatic: rață sotată cu susan și broccoli
- Surpriza bucătarului: în fiecare săptămână, un preparat special în stația de gătit

Colțul de clătite și waffle

- Clătite, vafe, pancakes
- Selecție de topping-uri și diverse sortimente de înghețată

Desert

- Tarte cu bezea și lămâie
- Cheesecake New York în porții individuale
- Mini tarte cu fructe
- Selecție de eclere
- Mini mousse-uri asortate
- Fursecuri cu ciocolată
- Fântână de ciocolată



349 lei
/persoană