



Brunch Florii

13 APRILIE

Brunch-ul de Florii ne aduce mai aproape de tot ce este frumos. Tocmai de aceea, ne dorim să marcăm această sărbătoare pe acordurile muzicii live, bucurându-ne totodată și simțurile cu ajutorul preparatelor rafinate.



13 aprilie 2025



12:30 – 16:30



399 lei
/persoană

Rezervă o masă:

0725 590 650

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





Bufet rece

- Pește sabie în saramură cu salsa de papaya
- Rulouri de bresaola cu rucoala, brânză ricotta și vinete la grătar
- Mozaic de somon cu caviar și lime
- Selecție de legume la grătar cu vinegretă și cu brânză feta sfărâmată

Meze

- Hummus, sos tahini cu 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, suncă de Praga, sortiment de salam, asortate cu brânză artizanală, selecție de chutney și gem

Salate

- Mix de salate și legume de sezon, selecție de sosuri și topping-uri la alegere
- Creveți la grătar cu brânză feta, avocado, grapefruit și roșii
- Salată grecească în stil Beirut cu caracatiță, roșii cherry, castraveți, ceapă roșie și brânză labneh
- Broccoli fraged cu homar, pepene roșu, brânză feta, castraveți și mentă
- Salată cu avocado, roșii, ardei roșu și castraveți

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
- Creveți uriași mărimea U10
- Scoici scoțiene

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

- Tartar de ton prăjit în alge cu sos de lămâie și mirodenii
- Ceviche cu doradă, creveți, avocado, cartofi dulci
- Sfere de pepene cu rață și chutney de sfeclă roșie
- Tarte cu orez sushi, ton, avocado și castravete
- Supă cremă de roșii și ardei gras cu lapte de migdale



399 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
- Pacific Poke
- Hilo Poke
- Pui Poke

Supe

- Borș de pește cu Calcan de Marea Neagră
- Supă cremă de broccoli cu somon afumat

Stația de mic dejun

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

Preparate la cuptor

- Friptura de vita porc sau pui și sos gravy
- Calcan de Marea Neagră cu fructe de mare

Stație de prânz

- Cuburi peste drac de mare în tocăniță cu curry verde thailandez și lapte de cocos
- Piept de pui marinat cu sos harissa, sos de soia cu miere și muștar
- Legume sezoniere și garnituri

Sortiment de grătar

- Selecție de carne de vită și costițe de miel
- Pulpe de pui
- Somon și creveți

Preparate pe loc

- Paste preparate după preferința
- Carne de porc și creveți la tigaie, sos de soia, bok choy și curry roșu.

Desert

- Tarte cu meringue de lămâie
- Bucăți de cheesecake New York
- Mini tartlete cu fructe
- Selecție de éclair-urile noastre
- Cupe mini mousse asortate
- Biscuiți cu fulgi de ciocolată

Preparate cu specific italianesc de Paște

- Colomba Pasquale cu sos de ciocolată
- Pastiera tradițională napolitana

Băuturi

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