



Pe 13 octombrie, te invităm la un brunch bavarez de excepție, unde vei descoperi arome autentice reinterpretate într-o notă modernă. Bucură-te de preparate specifice Bavariei, cum ar fi Bratwurst cu roesti și sos de ceapă, Jägerschnitzel cu ciuperci și spätzle cu bacon crocant. În plus, poți savura costițe de vită gătite lent și friptură de porc, alături de preparate internaționale. Alătură-te nouă pentru o călătorie culinară ce îmbină autenticitatea bavareză cu preparate inovatoare, într-o atmosferă relaxantă.



13 octombrie 2024



12:30 – 16:30

**Un nou pachet de băuturi incluse:**

Vin alb, roșu și rose crama Oprișor gama Măiastru

Spumant – La Roche

La care adăugăm cocktailurile clasice Hugo și Aperol, pachet complet de băuturi răcoritoare din gama Coca cola, Granini portocale, grepfrut, mere alături de specialități de cafea și ceai

**Rezervă o masă: 0725 590 650**



**349 lei**  
/persoană

[pine@crowneplaza.ro](mailto:pine@crowneplaza.ro)



## Platouri

- Gravlax de somon cu mărar în saramură, garnisit cu salsa de avocado bucăți
- Vițel la cuptor în stil Piemont, selecție de legume, sos de ton și capere
- Hibachi de ton cu salată de ceapă Maui
- Roșii heirloom confiate și mozzarella, presărate cu castravete, avocado și dressing de portocală

## Salate

- Selecție de salate verzi, roșii și legume rădăcinoase, diverse dressing-uri și topping-uri
- Cocktail de creveți "Gust de Beirut" cu ceapă verde, usturoi, mentă și brânză labneh
- Salată Coleslaw cu carne de crab, maioneză, morcovi și ceapă
- Salată grecească în stil Beirut cu jumătăți de roșii galbene și roșii cherry, castraveți, ceapă roșie și brânză labneh
- Texan Cowboy Caviar cu avocado, fasole roșie și boabe de porumb

## Meze

- Humus cu sfeclă roșie prăjită
- Tabouleh tradițional servit cu ulei și lămâie
- Muhammara
- Vinete prăjite cu ardei in toate culorile

## Charcuterie

- Mezeluri italiene, suncă de Praga, sortiment de salam, asortate cu brânză artizanală, selecție de chutney și gem

## Stație de grătar

- Kalf Bratwurst with roesti and onion sauce
- Selection of Meats Beef cutting & Lamb Cutlet, Chicken thighs, Shish Kebab, Souvlaki

## Preparate cu fructe de mare

- Turn de creveți roz cu sos "1000 de insule"
- Aranjament de stridii cu selecție de sosuri
- Midii Mediteraneene
- Felii de lămâie
- 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

- Caracatiță cu jeleu de roșii, roșii uscate și țelină verde
- Tourbillons de avocado cu creveți și jeleu de lime
- Foie gras cu ciocolată și chutney de pere pe biscuiți sable
- Cartofi dulci, creveți pe blini cu maioneză wasabi și icre de somon

## Sortiment de foie gras

- Terrină de ficat de rață și foie gras de rață gătit lent
- Parfait din ficat de vițel
- Brioșe de casă
- Chutney de pere și ceapă roșie



### Sushi și Poke bowls

- Norimaki, California sushi, Nigiri
- Murături de ghimbir, wasabi, sos de soia
- Poke Honolulu, Poke pui și Poke Pacific

### Stația de mic dejun

- Ouă poșate, muffin englezesc, bacon și sos Hollandaise "Benedict"

### Preparate la cuptor

- Friptură de vită premium la cuptor cu budincă Yorkshire
- Coaste de vită gătite lent la BBQ

### Stație de prânz

- Somon Scottish "Black & Blue" cu spanac și chipsuri de țelină cu sos Ponzu
- Monkfish tempura cu legume confetti și lemongrass
- Legume de sezon și garniture
- Spätzle cu bacon crocant
- Vițel Taslepsz cu sos de hrean
- Porc cu ciuperci și sos Jägerschnitzel

### Băutura tip open bar

- Bere Germana Weihenstephan
- Vin alb, roșu și rose din Crama Măiastru
- Cocktail Aperol Spritz și Hugo
- Vin spumant La Roche
- Sucuri carbogazoase sau naturale, apă minerală, plată, ceai și specialități de cafea

### Supe

- Supă de cartofi și praz
- Gulaș

### Preparate pe loc

- Selecție de paste cu diverse sosuri
- Tăiței prăjiți cu ou și creveți

### Desert

- Tarte cu beza de lămâie
- Mousse de cheesecake
- Mini tarte cu fructe
- Selecție de ecleruri
- Mini cupe de mousse asortate
- Fursecuri cu chipsuri de ciocolată
- Tort Black Forest
- Tartă Key Lime

### Clătite, waffles, crepes

- Cu sortiment variat de toppinguri



**349 lei**  
/persoană