

Meniu bufet

Bufet cocktail

- Ceviche de somon cu mango, rodie si ardei iute
- Trei feluri de bruschete :
 - cu crema de branza cu arpagic,
 - cu tapanade cu capere cu mix rosii cherry
 - cu rosii si busuioc
- Platu de branzeturi (brie, blue cheese, labane facut in casa, branza feta, parmezan, camembert) decorat cu nuca si fructe
- Kebab de casa Aubergine cu caise uscate si tahina
- Platu de rondel de vinete decorate cu tahina in trei culori si ierburi aromatice
- Ficatei de pui cu nuca si condimente mediteraneene
- Humus de casa cu ulei de masline extravirgin in stil mediteranean
- Falafel de casa in trei culori pe pat de humus decorate cu tahina
- Legume rustice la cuptor (ciuperci, rosii, cartof dulce, conopida, sfecla, morcov, ceapa rosie)
- Salata de linte cu rodie, mango si legume
- Salata Quinoa cu 14 ingrediente
- Salata de muraturi facute in casa
- Paine de casa in doua culori
- Lipie facuta in casa

Platouri mixt desert:

- *Chocolate delice cu fistic si fructe*
- *Cheesecake Aubergine cu sos de capsuni*
- *Malabi decorat cu fructe proaspete si menta*

Open bar:

- Limonada diferse arome
- Aqua Carpatica 750ml plata si minerala
- Cafea, Cappuccino, Caffe latte
- Racoritoare 250ml (Pepsi, Mirinda, 7up)

Serviciile nu sunt incluse.

Pretul pentru specialitatile mai sus mentionate este de 200lei/persoana.

Va rugam sa anuntati prezenta persoanelor alergice.

Aceasta este o oferta generala care poate fi modificata in functie de preferintele clientilor.