

## Ofertă pentru organizarea meselor festive Valea lui Liman 2021

### MENIU CLASIC ( 170 lei/pers.)

#### 1. Gustare rece :

Rol șuncă à la russe	80 g	
Roșii cu pastă de vinete	60 g	
Chifteluțe speciale (sau pastramă de pui)	3 bucăți	
Aperitiv Doboș	50 g	
Salam uscat (două sortimente)	50 g	
Cașcaval natur	50 g	
Măsline negre	50 g	
Icre așezate pe pat de salată verde	25 g	
Ardei cu pastă de brânză	35 g	
Castravete cu icre de brânză	35 g	

#### **2. Supă de pui de casă cu tăiței**

#### **3. Sărmăluțe bănațene 4 bucăți**

Mămăliguță românească	100 g
Costiță la cuptor	50 g
Smântână	25 g

#### **4. Preparat de bază :**

- Friptură de porc împănată la cuptor 120g
- Șnițel din piept de pui parizian sau umplut cu ciuperci /cu legume)80 g 1bucată
- Cartofi piure cu unt 1/2 + Legume la gratar 1/2 (sau gratinați/wedges/pilaf/ciuperci)
- Salată asortată de sezon (roșii+varză+castraveți)
- Paine

**5.Desert** : Laborator cofetărie cu comanda clientului

**PRODUSE DE LA BAR :**

Cafea espresso 1/pers

Apă minerală/minerala 2 L st /4 persoane

Sucuri Gama Coca-Cola 2 L 1<sup>st</sup>/4 persoane

Bere Heineken 1sticla

## Variante de meniu

### VARIANTA 1

#### 1. Salată de crudități cu sos remoulade 120 g

#### 2. Gustare rece

Rol suncă à la russe	80 g
Salam uscat Padiș(Sibiu)	50 g
Pastramă de pui	50 g
Roșii umplute cu pastă de brânză	80 g
Măsline negre	50 g
Ouă umplute cu ficat de gâscă	50 g

#### 3. Păstrăv prăjit (400 g) 2buc.

Mămăliguță în straturi (brânză și jumări)	150 g
Mujdei de usturoi	25 g
Lămâie	15 g

#### 4. Sărmăluțe Bănățene 4 buc. 180 g

Costiță afumată	50 g
Smântână	30 g

#### 5. Mix Grill': Rulou piept pui cu ciuperci

Cotlet la grătar	½
Frigărui de porc asortate	½

Garnitură :

Cartofi cu unt la cuptor	160 g
Salată asortată de sezon	180 g

## VARIANTA 2

### 1. Salată Mexicană 120g

### 2. Gustare rece:

Jambon afumat	50 g
Aperitiv Doboş	50 g
Roşii cu pastă de vinete	80 g
Castraveti cu pastă de brânză	80 g
Oua á la russe cu piept de fazan	80 g
Chifteluţe speciale de vită	60 g
Măsline negre	50 g
Icre de crap pe pat de salată verde	50 g

### 3. File de somon la cuptor pe pat de legume 300g

### 4. Ciorbă de pui á la grec 50/300 g

### 5. Sărmăluţe Bănăţene 4 bucăţi

Mămăliguţă românească

Varză călită cu costiţă afumată

### 6. Mix Grill : Şniţel din cotlet de porc umplut cu creier

Muşchi de vită cu piper verde la grătar ½

Frigărui de pui ½

Garnitură : Cartofi umpluţi brânză la cuptor şi iaurt

Salată asortată de sezon

Mujdei de usturoi 25 g

## VARIANTA 3

**1.Salată de crudități cu ton și cașcaval 150 g**

**2.GUSTARE RECE :**

Cotlet haiducesc	60 g
Măsline negre	50 g
Cașcaval cu piper	50 g
Roșii cu parmezan	80 g
Chifteluțe speciale 3 bucăți	60 g
Castraveți cu icre de brânză	50g
Piept de curcan cu stafide în aspic	80 g

**3.File de Somon sălbatic parizian cu sos de capere 150 g**

**4.Supă de vită cu Ravioli 60/300 g**

**5.Sarmaluțe Bănățene 4 bucăți 180 g**  
Mămăliguță românească 200 g

**6.Mix Grill : Cordon Bleu**

Frigărui de vită asortate 1/2  
Muschi Timișoara 1/2

**Garnitură:** Legume asortate la cuptor  
Ciuperci cu unt la cuptor  
Salată asortată de sezon

**7.Mușchi de porc împănat la cuptor 200 g**  
Mujdei de usturoi (Sos) 25 g

## VARIANTA 4

<b>1.Salată de crudități cu limbă de vită și iaurt</b>	200 g
<b>2.Gustare rece</b>	
Rulouri cu ficăței de pui în bacon	60 g
Ciuperci umplute cu creier	100 g
Măsline umplute cu gogoșar	50 g
Rulouri de șuncă cu hrean	50 g
Cașcaval cu piper	50 g
<b>3.Inele de Calamar parizian</b>	100 g
Sos vinegret	50 g
Lămâie	15 g
<b>4.Supă de pui cu tăiței de casă</b>	
<b>5.Friptură de vițel la cuptor</b>	180/60 g
Cartofi umpluți cu ciuperci la cuptor	180 g
Salată de ardei copti	180 g
<b>6.Ciolan de porc rasol cu sos picant mexican</b>	200 g
Salată de salată verde cu porumb și lămâie	150 g

## Pachet Premium Preț: 250 lei/ persoană

### I. Starter rece 400 g

(la alegere 8 specialități din cele enunțate mai jos)

Piept de pui învelit în bacon

Icre de crab pe lămâie

Somon fumé cu cremă de brânză pe foietaj

Mosaic din brânzeturi ( șuncă de Praga, telemea de vacă)\*

Coșuleț cu salată de crudități

Roșii cu pastă de vinete\*

Chifteluțe speciale\*

Măsline negre\*

Piept de curcan cu stafide în aspic

Jambon afumat\*

Castraveți umpluți cu icre de brânză\*

Cașcaval cu piper\*

Ciuperci umplute cu creier

Bruschetă pe pat de roșii, ulei de măsline și usturoi

Frigărui din legume fresh

Trandafir din salam uscat ( felii de salam așezate în formă de trandafir)\*

Spicy cups cu salată de icre

Crochete Jalapeno

Amusette cu piure de mazăre  
Ruladă de pui cu curmale à la Liman  
Măsline umplute cu ardei  
Rol sunca à la russe

II. Supă de pui cu tăieței de casă / Ciorbă de pui a la grec/ Ciorbă ardelenescă de văcută 200 g

III. Fel tradițional:

Sărmăluțe românești 4 bucăți  
Mămăliguță românească 100 g  
Costiță la cuptor & Smântână 25 g

IV. Fel principal:

Varianta 1:

Friptură de porc împănată la cuptor 120 g  
Pulpă de pui marinată la cuptor/ la grătar 100 g  
Șnițel din cotlet de porc parizian/ umplut cu ciuperci/ cu creier/  
cu legume 80 g

Varianta 2:

Cordon Bleu 100 g  
Pulpă de pui la cuptor 100 g  
Mușchi Timișoara 100 g



Varianta 3:

Șnitel din cotlet de porc umplut cu creier 120 g

Piept de pui la grătar 100 g

Frigăruie de porc 80 g

Garnitură 180 g

(se pot combina până la două sortimente)

Cartofi piure cu unt

Cartofi umpluți cu brânză și iaurt la cuptor

Ciuperci cu unt la cuptor

Legume asortate la cuptor

Cartofi aurii cu rozmarin la cuptor

Legume mexicane

Salate: 150 g

Salată asortată de sezon

Salată de varză

Salata de murături asortate

Produse de la bar:

Cafea espresso 1/persoană

Apă minerală(Dorna/Poiana Negri) 2,5L st /4

persoane

Sucuri Gama Coca-Cola la 2 L 1<sup>st</sup>/4 persoane

Bere Timișoreana/Ursus/Tuborg 1 sticlă

Vin roșu Cabernet Saugvignon 200 ml

Notă: Prețul final al meniului va fi stabilit după alegerea unei variante sau al unei combinații între variantele mai sus prezentate

Din partea casei :

Primirea invitațiilor în mod festiv de către personalul Complexului

Amenajarea decorului sălii ,într-un mod plăcut( naproane la alegerea clientului, șervetele, alte accesorii, fete de masa din brocard ivy si funde pentru scaune maro sau bordo)

Fântână cu ciocolată Belgiana și frigărui din fructe naturale

**Nota: Plata ospatarilor nu este inclusa in pretul meniului.**