**Meniu desfășurător Teambuilding**

**Cina 58 lei/porție**

Ciaun traditional de porc 200g

Mamaliguta romaneasca cu branza si smantana 160g

Salata de muraturi 150g

Pâine pe vatră feliată

**Desert:**

Clatite cu gem de casa 150g

**Mic dejun- bufet suedez 24 lei/ persoană**

Omletă simplă

Ouă la capac

Șuncă de Praga

Salam crud uscat -2 sortimente

Roșii,castraveți

Cașcaval

Telemea de vacă

Unt, gem de fructe, miere, fineti, cereale

Lapte, iaurt

Cafea espresso

Ceai de fructe de pădure

Suc de portocale

**Prânz 73 lei/porție**

Ciorbă țărănească de văcuță 300/50 g

Smântână ,ardei iute

Șnițel din piept de pui pane 160 g

Cartofi pireu 150 g

Salată asortată (roșii,varză,castraveți) 150 g

Pâine pe vatră feliată

**Desert:**

Clătite cu brânză dulce și stafide la cuptor 200g

**Cina 67 lei/porție**

Preparat de bază:

 *Mixt Grill* :- Piept de pui la grătar 60 g

 - Ceafă de porc la grătar 90 g

 - Mititei la gratar 2 buc.

 - Cartofi wedges 150 g

 - Salată de castraveti murati 200 g

Paine feliata

**Desert** :

Sufleu de ciocolata asezonat cu inghetata de vanilie si fructe de padure 150g

**Prânz 75 lei/porție**

 Supă de pui cu tăiței de casă 300/ 50 g

 Gordon bleu 150 g

 Pilaf de orez 150 g

 Salată de sfeclă cu hrean 200 g

 Paine feliata

 **Desert** :

Clatite cu nuca si miere 2buc.

\*Puteți adăuga fântână de ciocolată belgiana cu frigărui din fructe proaspete la prețul de 25 lei/ pers.

**Coffe Break 12.00 lei/pers.**

Ceai de fructe

Cafea

Apă plată/ minerală/ sucuri gama Coca-Cola 2L

Sărățele, alune, fursecuri

Atenție!

Meniul se poate modifica in funcție de peferințe!

**Propuneri pentru meniuri vegetariene :**

**Gustări reci :**

* Ciuperci cu maioneză vegetală
* Pateu de mazăre uscată
* Salată de vinete
* Ardei umplut cu tofu
* Pateu de linte
* Salată de conopidă
* Ardei umplut cu tofu
* Roșii umplute cu tofu
* Măsline negre

**Supe,ciorbe,creme:**

* Ciorbă țărănească de legume
* Ciorbă de bureți hribi
* Ciorbă de fasole verde
* Supă cremă de legume
* Supă cremă de ciuperci

**Preparate de bază :**

* Musaca de cartofi
* Sarmale cu ciuperci
* Cuș-cuș cu hribi
* Cartofi franțuzești
* Cartofi umpluți cu tofu
* Fasole bătută
* Tocănița de legume și ciuperci
* Iahnie de fasole cu legume

**Desert:**

* Desert cu mere
* Banane caramel
* Salată de fructe

\*Prețul pentru meniul vegetarian se stabilește după alegerea unor sortimente de mai sus.