

1. Meniu Bufet Suedez

Selectie aperitive (150g/pers)

Tartina cu pastrama de pui , danish White si portocala

Cosulete cu icre de fasole si ceapa caramelizata (**vege**)

Bruscheta cu cascaval ras si migdale (**lacto-vege**)

Tartina cu salam de sibiu

Tartine cu icre tarama

Cruton de castravete cu crema de branza si ardei gras (**lacto-vege**)

Salate (150g/pers)

Salata de sfecla rosie si hrean (**lacto-vege**)

Salata de varza alba, varza rosie si morcovi (**vege**)

Salata asortata de muraturi (**vege**)

Preparate Calde (250g/pers.)

Aripioare de pui picante

Pastrama de porc la gratar

Pulpa porc, mix de condimente

Chec de peste

Chiftelute de soia (**vege**)

Garnituri (200g/pers)

Cartofi sote (**lacto-vege**)

cartofi, ceapa, patrunjel

Legume la cuptor (**vege**)

dovlecel, vinete, morcovi, ceapa rosie

Orez basmatic galben (**vege**)

Mix de chifle si bagheta (50g/pers.)

Selectie mini deserturi (80g/pers)

Negresa cu dulceata (**ovo-lacto vege**)

Beza cu capsuni si nuci (**ovo-lacto vege**)

Tarta cu fructe de sezon (**ovo-lacto vege**)

2. Meniu Bufet Suedez

Selectie aperitive (150g/pers)

Tartina cu tapenada de masline kalamata

Salata de ton pe pita crocanta

Mini dobos

Bruscheta cu dovlecel copt si usturoi (**vege**)

Cosulete filo cu pui sweet chilli

Frigarui de cascaval, salam de sibiu, gogosar

Salate (150g/pers)

Salata de vara (veg)

rosii, ardei gras, castravete, ceapa, salata verde

Salata de sfecla rosie, portocale si telemea de vaca (lacto-vege)

Sfecla rosie, telemea de vaca, porumb dulce, portocale, morcovi

Salata de pui waldorf

piept de pui, mere, telina, maioneza, nuci

Preparate Calde (200g/pers)

Snitel de pui in fulgi de porumb

Parjoale de porc moldovenesti

pulpa porc, cartofi, morcovi, ou

File de tilapia cu rosii confit si lamaie

file de tilapia, rosii, lamaie

Penne arrabiata (ovo-lacto vege)

Pene, sos de rosi, cascaval

Garnituri (200g/pers)

Cartofi cu usturoi si rozmarin (vege)

Legume Asortate la Gratar (vege)

Ardei gras, dovlecei, vinete, ciuperci, ceapa rosie

Orez basmatic cu legume brunoise (vege)

Orez basmatic, ardei gras, morcovi, ceapa, dovlecei

Mix de chifle si baghete (50g/pers)

Selectie mini deserturi (80g/pers)

Prajitura cu cafea si stafide (**ovo lacto vege**)

Choux cu crema de vanilie si ciocolata (**ovo-lacto vege**)

Tarta de lamaie caramelizata (**ovo-lacto vege**)

3. Meniu Bufet Suedez

Selectie Aperitive (150g/pers)

Cosulete cu zacusca (**vege**)

Tartina cu rosii uscate si ricotta (**lacto-vege**)

Tartina cu jambon afumat, cascaval si ardei copt

Bruscheta cu salata de macrou afumat si hrean

Salata de pui cajun cu lime si maio in cosulete aurii

Frigarui cu sunca, telemea si castravecior murat

Salate (150g/pers)

Salata orientala (ovo-lacto-vege)

cartofi, ou fiert, masline, ceapa, muraturi

Salata de cruditati cu telemea si miez de floarea soarelui (lacto-vege)

sfecla rosie, telina, morcovi, mere, ceapa, telemea, miez de floarea soarelui

Salata Dobrogeana (lacto-vege)

salata verde, telemea, rosii, ardei gras, castraveti, ceapa

Preparate Calde (200g/pers)

Pui la cuptor

Carnaciori de porc semiafumati

Paste primavera (ovo-lacto-vege)

pene, sos alb, morcovi, broccoli, mazare

File de salau cu sos de lamaie si unt

Garnituri (200g/pers)

Cartofi muntenești(lacto vege)

cartofi, ardei gras, masline, telemea, ceapa, patrunjel

Ciuperci umplute la cuptor(lacto vege)

ciuperci, bacon, ardei si cascaval

Legume asortate la gratar(vege)

Ardei gras, dovlecei, vinete, ciuperci, ceapa rosie

Mix de chifle si baghete (50g/pers)

Selectie mini deserturi (80g/pers)

Choux cu crema de zmeura (**ovo-lacto-vege**)

Prajitura cu dulceata si bezea (**ovo-lacto-vege**)

Tarta cu mere, caramel si bezea flambata (**ovo-lacto-vege**)

4. Meniu Bufet Suedez

Selectie Aperitive (150g/pers)

Tartina cu anghinare si ardei copt
Cosulete filo cu salata de pui, mere si telina
Bruschetta cu chorizo, cascaval si masline verzi
Tartina cu muschi file afumat si crema de branza
Tartina cu telemea, rosii cherry si masline (**lacto vege**)
Bruscheta cu spuma de somon

Salate (150g/pers)

Salata de sfecla rosie si hrean (vege)

Sfecla rosie, sirop dulce acrisor, hrean

Salata bulgareasca

Sunca presata, telemea, oua, masline, rosii, ardei gras, castraveti, ceapa

Salata de mere, pere, feta si nuci (lacto-veg)

salata verde, feta, mere, pere, nuci, crema de balsamic

Preparate Calde (200g/pers)

Pui frantuzesc

piept pui, ou, faina, vin alb, unt, patrunjel

Frigarui de porc asortate

ceafa de porc, kaizer afumat, carnaciori, ardei gras, ceapa

File de cod in sos de rosii si cimbrisor

Orez basmatic oriental (lacto-vege)

orez, mazare, morcovi, ceapa verde, ou

Garnituri (200g/pers)

Legume mediteraneene la cuptor (vege)

Ardei gras, dovlecei, vinete, rosii, ceapa rosie, oregano

Conopida gratin (lacto-vege)

conopida, sos bechamel, cascaval

Cartofi taranesti

cartofi, kaizer afumat, ceapa, patrunjel

Mix De Chifle Si Baghete (50g/pers)

Selectie Mini Deserturi (80g/pers)

Tarta cu ganas de ciocolata neagra (**ovo-lacto-vege**)

Choux cu crema de caise (**ovo-lacto-vege**)

Prajitura cu curmale si sos caramel (**ovo-lacto-vege**)

5. Meniu Bufet Suedez

Selectie Aperitive (150g/pers)

- Bruscheta cu salsa de rosii si busuioc (**vege**)
- Cosulete aurii cu salata de ciuperci si usturoi (**vege**)
- Bruscheta cu crema de gorgonzola si dulceata de ceapa (**lacto-vege**)
- Parfait din ficat de pui servit cu chutney de mango
- Frigarui de pepene galben, prosciuto si camembert
- Pastrav afumat cu ou si capere pe tost de seara (**lacto-vege**)

Salate (150g/pers)

- Salata Caprese (lacto-veg)**
rosii, mozzarella si sos de busuioc si parmezan
- Salata Coleslaw (vege)**
varza alba, varza rosie, morcovi, ceapa, maioneza
- Salata de cruditati cu telemea si miez de floarea soarelui (lacto-veg)**
Sfecla rosie, telina, morcovi, mere, ceapa, telemea, miez de floarea soarelui

Preparate Calde (200g/pers)

- Puiparmegiana**
piept de pui, ou, pesmet, sos de rosii, cascaval
- File de pastrav cu sos de unt si alune**
- Porc valdostana**
muschi de porc, sunca presata, ciuperci, cascaval, rosii
- Ravioli cu sos crema de rosii (ovo-lacto vege)**

Garnituri (200g/pers)

- Legume proaspete sote (lacto-vege)**
conopida, brocoli, morcovi, unt
- Orez salbatic cu stafide si migdale (lacto-vege)**
orez salbatic, supa de legume, stafide, curry, fulgi de migdale
- Cartofi gratinati (lacto-vege)**
cartofi, sos bechamel, cascaval

Mix de chifle si baghete (50g/pers)

Selectie Mini Deserturi (80g/pers)

- Choux cu crema de alune (**ovo-lacto-vege**)
- Cheesecake (**ovo-lacto-vege**)
- Tarta cu crema de ciocolata alba si zmeura (**ovo-lacto-vege**)

Orice meniu poate fi rearanjat pentru a satisface cerintele si bugetul dumneavoastra.

Preturile includ logistica:

*Platouri de sticla, ceramic sau inox pentru prezentare si servire,
Farfurii ceramica,
Tacamuri inox,
Chaffingdish-uri si tavi de inox,
Aranjament bufet,
Servetele,
Transport si manipulare logistic.*