



# *Elegant Catering*

distins prin excelență

## *Variante servire la farfurie (all inclusive services)*

### *Meniu All Inclusive - Bun Gust*

#### *Wellcome*

Prosecco

Amuse bouche:

Blinis cu crème fraiche, somon si verdeturi aromatate

Tartine cu feta, masline si parmezan, oregano

Fructe de sezon

Mix de alune & crackers: alune, mix de brezzel, salatini...

#### *Aperitiv 450g*

Roll salad cu duo masline (castravete, iceberg, ardei, rosie, cascaval, pui, porumb, dressing miere-acetobalsamic)

Ou de prepelita in stil japonez in sos de soia si susan alb, negru

Pateuri gougere cu cruditati cu somon afumat, capere

Crema de branza si merisoare, rozmarin si masline negre décor

Pui crispy dulce-picant invelit in bacon

Frigarui cu mini chiftelute asortate de curcan si pui, ierburi provence

Salata de icre pe baza crunchy, lime, chivas

Finger prosciutto, rucola, cascaval

Bruscheta salami chorizzo cu pasta de branza, oregano si masline

#### *Fel Principal (1) 180g/240g*

Cod la cuptor invelit in bacon, prezentat pe piure de mazare,

Sos de rosii si tarhon

Garnitura de legume sote cu arome provance (dovlecel, morcov, ardei...)

*sau*

Pastrav in crusta de pesmet cu crispy jambon

Sos de coriandru si lamaie

Garnitura de orez cu ciuperci



## *Fel Principal (2) 250g/170g*

Sarmalute in foi de varza invelite in bacon, cu mamaliguta triunghi, ardei iute si smantana,  
D cor rosie cherry concasse (5 buc)

## *Fel Principal (3) 220g/250g/150g*

Friptura de porc glazurata cu miere si ierburi, sos de vin  
Bruschete de pui mediteraneene cu ardei, rosie, busuioc si mozzarella

## *Garnitura 250g*

Cartofi crocanti cu susan, salvie si lamaie

## *Salata 150g*

Salata in stil thai cu legume asortate (varza duo, sos soia, zahar brun, morcov, menta...)

## *Mini Baghete Asortate cu Seminte – 3buc*

### *Meniu All Inclusive - Sic*

#### *Wellcome*

Prosecco

Amuse bouche:

Blinis cu cr me fraiche, somon si verdeturi aromatate

Tartine cu prosciutto, sparanghel si sos remoulade

Fructe de sezon

Mix de alune & crackers: alune, mix de brezzel, salatini

#### *Aperitivu 450g*

Mini frigarui cu mozzarella, rosie cherry, tortelinii si sos pesto

Bacon umplut cu crema de branza si chivas, condimente

Portocala, bambinii mozzarella, prosciutto crudo, rucola

Ciuperci fusion umplute cu ou de prepelita, bacon, cimbru si condiment

Canapele cu somon fume, crema guacamole si pomodori secchi

Frigarui francais cu brie si struguri, seminte de dovleac si praf de fistic

Tartine asiatice cu creveti, coriandru, lime

Curcan cu muguri de pin, pesto si mozzarella

Roll salad cu sfecla rosie, branza si seminte, masline Kalamata

## *Fel Principal (1) 180g/240g*

Medalion de somon la gratar cu oregano, capere si lamaie

Orez cu coriandru, lime, mazare si cherry uscate

*sau*

Salau cu toping de pesmet, rozmarin si anchois, sos alb acrisor

Brocoli in susan cu baby morcov copt si rucola



## *Fel Principal (2) 250g/170g*

Sarmalute in foi de varza invelite in bacon, cu mamaliguta triunghi, ardei iute si smantana, décor ramura cimbru (5 buc)

## *Fel Principal (3) 220g/250g/150g*

Frigarui de pui satay marinate, cu sos de arahide  
Porc dulce picant cu cimbru si busuioc, aceto balsamic – miere  
Roll subtire de vrabioara in ulei de masline, umpluta cu trio legume si cimbru  
*sau*

Escalop de porc cu ciuperci, sos de vin  
Pui cordon bleu, sos lemon si Dijon, verdeata  
Frigarui mozaic din carnati afumati, kaiser, ceapa si ardei multicolor

## *Garnitura 250g*

Cartofi wedges copti cu parmezan si pudra de usturoi

## *Salata 150g*

Salata de castraveti, ardei, masline si feta, oregano, sos vinegret

## *Mini Baghete Asortate cu Seminte – 3buc*

## *Meniu All Inclusive - Select*

### *Wellcome*

Prosecco  
Amuse bouche:  
Blinis cu ou de prepelita si icre de somon  
Tartine cu brie si struguri  
Fructe de sezon  
Mix de alune & crakers: alune, mix de brezzel, salatini

### *Aperitiv 470g*

Tarte cu ciuperci si pancetta si parmezan  
Inele de calamar pane décor sparanghel  
Ou de prepelita, icre de somon si chivas, crema fina de branza  
Salata de vita roze, cu germeni, castravete, ciuperci, coriandru, ulei de susan...  
Crostini cu sparanghel verde, serrano si sos remoulade  
Branza de capra, pere si ardei capia copt in otet, baza crocanta  
Somon in stil asiatic cu ghimbir si sos soia, susan  
Escalopuri vieneze de curcan si mozzarella  
Scobitori grecesti cu kalamata, cherry, castravete si branza cu oregano  
Branza Camembert, struguri si menta verde

## *Fel Principal (1) 180g /240g*

Frigarui de somon cu rozmarin, oregano, lime si piper multicolor prezentate pe guacamole,  
*sau*

ELEGANT CATERING SRL / RO20899840 / J40/1867/31.01.2007 / RO73 BACX 0000 0010 4116 8000 Unicredit Bank

Adresa: Bucuresti, Bd Chisinau 1, s2, [www.ElegantCatering.ro](http://www.ElegantCatering.ro)

*distins prin excelență*



Lup de mare crusta de pesto (muguri de pin, busuioc, ulei de masline...) rosioare si citrice,  
sparanghel invelit in serrano, decor

*sau*

Somon si taietei cu susan negru, soia si ghimbir

### **Garnitura**

Paste cu mazare si dovlecel, unt aromat

*sau*

Garnitura spanac baby, susan si pleurotus

*sau*

Varza de Bruxelles in unt si parmezan

### **Fel Principal (2) 250g/170g**

Sarmalute in foi de varza si foi de vita, cu mamaliguta dreptunghi, ardei iute si smantana,  
D cor bacon crispy si oregano (5 buc)

### **Fel Principal (3) 220g/250g/150g**

Pui umplut cu branza de capra si tarhon

Chateaubriand cu sos b ernaise

Jambon porc Marsala (duo ciuperci, oregano, unt si vin)

*sau*

Pui cu sofran si sos de coriandru

Muschi de vita cu sare de mare, sos de whisky

Medalioane de porc invelite in prosciutto cu rozmarin si sos de mustar

### **Garnitura**

Cartofi la cuptor cu trio crema de branza (gorgonzola, brie,mozzarella)

### **Salata**

Salata verde cu iceberg, pormb, rucola, radicchio, andive, mar si dressing de mac

### **Mini Baghete Asortate cu Seminte – 3buc**