

STEEL BAICOI  
PLATOU RECE

- Rulada de pui cu portocala
- Chiftelute de branza in crusta de alune
- Platou asortat
- Crochete cu cascaval si sunca
- Frigarui de masline asortate cu cascaval fume si rosii chery
- Barcuta de ardei cu pasta de branza si castraveti
- Champinioan umplute
- Bulete cu susan
- Gujon de peste pe pat de lamaie si brandy sos
- Frigarui de pui cu legume asortate
- Frigarui de porc
- Carnacior
- Crochete de cartofi
- Salata asortata de muraturi

DESERT

- Tort tiramisu
- Arahide
- Fructe

## RESTAURANT BELVEDERE

### Gustare rece

Terina din piept de rata cu fistic

Trandafir de somon cu sos de hrean

Bruschette cu branzeturi mixte (salam, gouda, svaiter)

Bresaola cu parmezan

Rulouri de curcan cu salata de cruditati

Balotina de pui cu ou

Spring roll cu legume

Masline verzi cu migdale, rosii chery, castravet

### Gustare calda

Aumonieres cu pui si ciuperci

Frigaruie de creveti cu rosii cherry, ghimbir, si lime grill  
servite cu sos de vin alb

### Peste

File de pastrav la gratar, servit pe tapenada de masline  
cu sos de sampanie si buchetiere de fasole verde

### Fel principal

Muschi de vita Wellington

Cotlet de miel servit cu Williams potatoes

Ciuperci cu gorgonzola si sos bordelaise

Salata iceberg cu rosii cherry, nuci, rucola si balsamic vinaigrette

### Tort

### Fructe

ELION 2012

LA CASA ROZ

1.GUSTARE :

- SALAMURI ITALIENE COPPA SI MILANO .
- ANDIVE UMPLUTE CU SALATA DE PUI GORGONZOLLA SI NUCI.
- RONDELE DE CASTRAVETE VERDE CU BRANZA PHILADELPHIA SI TRANDAFIR DE SOMON FUME.
- PIFTIE DE CURCAN .
- TEPUSA CU MOZZARELLA ROSII CHERRY SI BUSUIOC VERDE .
- TEPUSA CU PEPENE GALBEN , PROSCIUTTO CRUDO SI

PARMEZAN.

- RULOU CU SUNCA DE PRAGA SI SALATA DE CRUDITATI .
- MASLINE VERZI UMPLUTE CU TON.

2. PESTE :

- PE PAT DE RUCOLA ASEZAM UN FILE DE SOMON PREGATIT LA GRATAR CU IERBURI AROMATE SI OREZ CHINEZESC.

3. FEL PRINCIPAL :

- FILE DE VITEL .
- FILE DE PORC .
- SOS DE CIUPERCI DE PADURE SI CONIAC.
- CARTOFI LA CUPTOR CU PANCETA SI ULEI DE MASLINE .
- SALATA VERDE .

4.TORT FESTIV:

- CREMA DE CIOCOLATA SI VANILIE CU FRUCTE DE PADURE SI ALUNE DE PADURE.

5.MIX DE FRUCTE ,ALUNE ,FISTIC .

Meniul de Revelion cuprinde:

#### BUFET RECE

Roşie umplută cu salată de ţelină  
Ruladă de brânzeturi fine cu fructe (struguri, portocale, kiwi)  
Bulete de brânză cu mac şi susan  
Caşcaval afumat, swaitzer  
Tartine cu icre de Manciuaria  
Somon fumée pe cruton de lămâie  
Somon umplut cu şalău  
Piept de curcan în aspic  
Ruladă de curcan cu fructe  
Medalion de peşte  
Rulouri de foietaj umplute cu ficăţei  
Gujon de şalău  
Melon în prosciutto  
Cocktail de fructe de mare în cupe de şampanie  
Păstrăv cu legume pe oglindă  
Pastramă de pui şi porc  
Arlechin de Salam de Sibiu  
Doboş de şuncă cu caşcaval  
Trunchi de Salam de Sibiu  
Rondele de peşte marinat pe cruton de lămâie  
Terină de căprioară  
Muşchi de vită London House

#### BUFET CALD

Minifrigărui asortate  
Muşchiuleţ de porc împănat  
Muşchiuleţ de porc în bacon cu sos de ciuperci  
Ficăţei de pui în sos de coniac

#### GARNITURI

Cartofi ţărăneşti  
Cartofi cu rozmarin  
Broccoli  
Varză Bruxelles  
Baby Carotte  
Conopidă  
SALATE  
Salată crudităţi  
Murături asortate

#### DIVERSE

Fructe  
Prăjituri  
Saleuri  
Alune

ELION 2010-2011

Jack Daniels / Bailey's 50 ml

Platou de sushi

Gustare Balada

(Terina de fois gras, salata piept pui in coaja portocala, rosii cherry cu gorgonzola si esquiza,castravete cu pasta masline,tartina cu muschiulet de porc, cocktail de creveti in lime, tortilla cu somon fumme)

Curtea Regala Sarica Niculitel Sauvignon/Merlot

Apa minerala 0,75 l si Suc Cappy 0,25 l

File de somon cu sos de sampanie pe pat de orez

Sampanie 0,125 l si Piscoturi sampanie

Espresso, capuccino, ness

Rulada purcel de lapte si rulou de curcan cu rosebeef cu cartofi wedges

Pepeni murati, gogosari umputi

Spectacol culinar – tort surpriza

Fructe, Alune si fistic

#### 1. GUSTARE RECE:

rulada mozaic;  
bacon;  
rulou de sunca cu ciuperci;  
dobos fantezie;  
salam de Sibiu;  
muschi file;  
frigarui cu cascaval, sunca si legume;  
masline;  
rosie;  
castravete;

#### 2. PASTRAV CU SOS DE SAMPANIE

cartofi natur;  
lămâie.

#### 3. PIEPT DE PUI SURPRIZA (piept de pui, sunca, cascaval, verdeța)

legume mexicane

#### 4. MUSCHI DE PORC IMPANAT

Cartofi frantuzesti;  
Salată de varza alba si rosie.

#### 5. BAUTURI

Whisky Teacher's

Martini

Vin "Murfatlar"/"Jidvei": 0,75 l

Nectar fructe: 250 ml

Apă minerală: 0,5 l

Cafea cu lapte

Șampanie

PRAJITURA

CHIFLE

FRUCTE