

Meniu nuntă nr.3/2016

Gustare rece:

Pat de rosie cu vinete 30/30g.
Ficatei de pui pane 50g.
Canapele din castravete cu brinza si somon
afumat- 50 g.
Chiftelute cu susan70g.
Masline umplute 50g.
Icre de peste pe crutoane50/30g.
Prosuto e melone 30/50g.
Castraveti rondele 60g.
Cosulete din muschi file umplute cu rosii
cherry 40g.

Felul 1:

Ciorba taraneasca de- porc- 400g.
-vita -400g.

Felul 2:

Ficatei de pui cu ciuperci si sos de vin alb cu:
-cartofi cu unt mozzarella si smintina
150/200g.

Felul 3:

**File de salau de nil cu sos lemon-batter
200g.**

Fel principal:

**Curcan cu spanac,ricotta si sos dulce acrisor
-Medallion de legume;(broccoli, conopida
si morcovi) 400/200g.**

Extra:

Pâine - 200g.
Cafea

Băutură răcoritoare:

- Pepsi
- Prigat de portocale
- Apă minerală "Perla Harghitei"

Prêt170 ron.

**Pentru duminica si
extrasezon;140 ron.**