



TreeHouse

Meniuri pentru nunti

Oferit de Gala Catering

Februarie 2017



Meniuri cu servire la farfurie

Varianta I – 30 euro /persoana







Varianta 1 – 30 euro /persoana

Gustare

rosii umplute cu salata de vinete (buc)
barcute de castraveciori cu branza (buc)
dobos de cascaval cu sunca (50 g/portie)
trandafir de salam uscat si specialitate sibiana (50 g/portie)
gratar de branzeturi de casa (50 g/portie)
cruditati de sezon (100 g/portie)
paine asortata (portii)

Preparat din peste crochete de peste cu cartofi natur si lamaie
(150 g/200 g/50 g/portie) paine asortata (portii)

Sarmale in foi de varza cu mamaliguta si ardei (4 buc/portie)

Preparat de baza

Portofel de pui cu jambon si piure de cartofi cu rosii coapte (150 g/150 g/50 g/portie) paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu frisca si fructe (100 g/portie)

Varianta 2 – 30 euro /persoana







Varianta 2 – 30 euro /persoana

Gustare

barcuta de ardei cu pate de pasare cu castraveciori (buc)

rosie umpluta cu crema de branza iute (buc)

rulada de cascaval cu branza (50 g/portie)

rulouri de sunca cu salata a la rousse (buc)

icre de peste pe pat de lamaie (50 g/portie)

rondele de peste marinat (50 g/portie)

paine asortata (portii)

Preparat din peste

rulou de merluciu cu legume mexicane si sos de iaurt (150 g/200 g/50 g/portie)

paine asortata (portii)

Sarmale in foi de vita cu smantana si ardei (5 buc/portie)

Preparat de baza

ficatului de pui la tava cu inele de praz si cartofi crocanti aurii
cu sos de branza (150 g/150 g/50 g/portie) • paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu ciocolata (100 g/portie)

Varianta 3 – 35 euro /persoana







Varianta 3 – 35 euro /persoana

Gustare

rulada de cascaval cu branza (50 g/portie)

terina de branza cu ardei (50 g/portie)

trio de salate de casa (vinete, icre de fasole si zacusca - 35g/model/portie)

terina de curcan (50 g/portie)

drob din ficatei de pasare (50 g/portie)

paine asortata (portii)

Preparat din peste

rulou de cod cu ciuperci si ciuperci grill cu sos de parmezan (150 g/150 g/50 g/portie)

paine asortata (portii)

Duet de sarmalute in foi de varza si vita cu smantana si ardei (5 buc/portie)

Preparat de baza

cotlete de miel in bait de menta cu rosii, asezonate cu piure de mazare si sos picant (150 g/150 g/50 g/portie) • paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu frisca si fructe (100 g/portie)

Varianta 4 – 35 euro /persoana







Varianta 4 – 35 euro /persoana

Gustare

mousse de rata cu portocale (50 g/portie)

terina de branza cu masline (50 g/portie)

chec sarat cu jambon si masline (50 g/portie)

trio de crème speciale (masline, humus, tofu - 35g/model/portie)

rulou de sunca cu salata de cruditati (buc)

paine asortata (portii)

Preparat din peste

cod in crusta de seminte cu piure de cartofi dulci (150 g/150 g/50 g/portie)

paine asortata (portii)

portofel de vita cu rosii coapte si smantana (200 g/portie)

Preparat de baza

muschi de porc umplut cu carnaciori, asezonat cu buchetiera de legume si sos duce acrisor (150 g/150 g/50 g/portie)

paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu bezea (100 g/portie)

Varianta 5 – 40 euro /persoana







Varianta 5 – 40 euro + TVA/persoana

Gustare

fantezie blanche asezonata cu para fiarta in vin

(250 g/100 g/portie)

paine asortata (portii)

Preparat din peste

cotlet de somon cu buchetiera de legume si sos de soia

(150 g/150 g/50 g/portie)

paine asortata (portii)

Miniportofele in foi de vita cu carne de oaie si sos salbatic (6 buc/pprtie)

Preparat de baza

muschi de porc cu portocale caramelizate si sfecla copata cu

sos de hrean (150 g/150 g/50 g/portie)

paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu martipan (100 g/portie)

Varianta 6 – 40 euro /persoana







Varianta 6 – 40 euro /persoana

Gustare

gustare italiana pe pat de ierburi si rosioare cherry
(prosciutto, salam fin cu camembert, masline cu migdale,
mozzarella, gorgonzolla - 350 g/portie)

paine asortata (portii)

Preparat din peste

lup de mare cu cartofiori aromati cu ierburi (150 g/150 g/50 g/portie)

paine asortata (portii)

Musuroi de sarmalute in foi de vita cu carne de curcan (5 buc/portie)

Preparat de baza

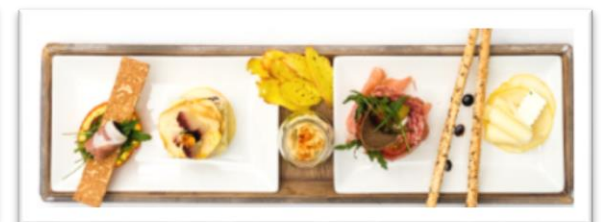
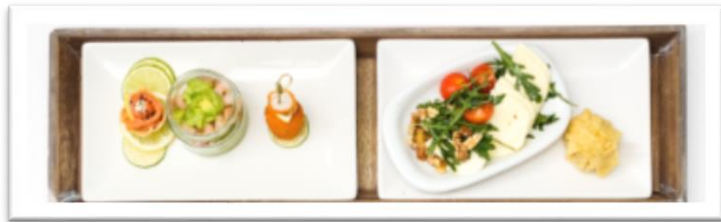
rasol alb de vita cu piure de carotte cu miere si nuca si
sos de hrean (150 g/150 g/50 g/portie)

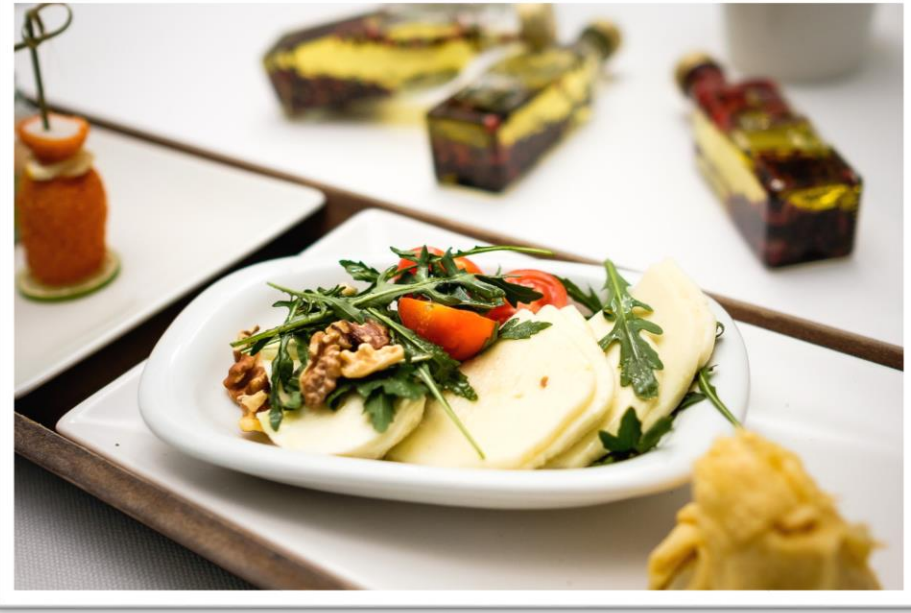
paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu nuca (100 g/portie)

Meniuri tip bufet suedez







Varianta I – 30 euro /persoana

Gustari

platouri pescaresti (somon afumat si marinat, rondele afumate, surimi etc - 75 g/persoana)
platouri italiene cu prosciutto, gorgonzolla, salam fin cu camembert, masline cu migdale etc - 75 g/persoana)
platouri asortate cu mozzarella cu cherry si branzeturi fine cu nuci (75 g/persoana)

salata de pui cu andive si nuci (35 g/persoana)

salata de paste cu somon (35 g/persoana)

salata Margo (35 g/persoana)

paine asortata (portii)

Preparate calde

crochete din carne de peste (50 g/persoana)

salau oriental (50 g/persoana)

rasol alb de vita cu sos de hrean (50 g/persoana)

rulouri de vinete cu carne de vita si sos tomat (50 g/persoana)

piept de pui cu struguri asortati (50 g/persoana)

minipiept de pui cu curry (50 g/portie)

buchetiera de legume (50 g/portie)

tigaie de legume picante (50 g/portie)

cartofiori crocanti cu capere si masline (50 g/persoana)

cartofi copti intregi (50 g/persoana)

ciuperci gratinate intregi (50 g/persoana)

bob verde asortat (50 g/persoana)

Salate

salata de ardei copti (50 g/persoana)

salata de varza rosie cu mar si scortisoara (50 g/persoana)

paine de casa (portii)

Desert

tort de casa cu ciocolata si bezea (100 g/portie)



Varianta 2 – 35 euro /persoana

Gustari

- cubulete de somon cu branza (50 g/persoana)
- terina de salau cu rosii, minicreveti si limes (50 g/persoana)
- dobos de parmezan si ricotta (50 g/persoana)
- terina de branza cu fistic pe pat de caise confiate (50 g/persoana)
- salata de pui cu ananas (35 g/persoana)
- salata de paste cu fructe de mare (35 g/persoana)
- salata fenel cu mango si iaurt (35 g/persoana)
- paine asortata (portii)

Preparat calde

- salau goujon (50 g/persoana)
- salau umplut cu ciuperci (50 g/persoana)
- nuca de vitel cu lamaie (50 g/persoana)
- terina de vita cu ardei rosu (50 g/persoana) / piept de pui in lapte de cocos (50 g/persoana)
- butoiase de pui cu ciuperci si migdale (50 g/portie)
- buchetiera de legume (50 g/portie)
- tigaie de legume picante (50 g/portie)
- cartofiori crocanti cu capere si masline (50 g/persoana)
- cartofi copti intregi (50 g/persoana)
- ciuperci gratinate intregi (50 g/persoana)
- bob verde asortat (50 g/persoana)

Salate

- salata de sezon (50 g/persoana)
- salata Margo (50 g/persoana)
- paine de casa (portii)

Desert

- tort special tip cups cakes (150 g/persoana)
- fructe de sezon (150 g/persoana)



Varianta 4 – 40 euro /persoana

Gustari

- carpacio de somon (50 g/persoana)
- sushi asortat (buc)
- terina de bloué cheese (50 g/persoana)
- mousse de pate de rata (50 g/persoana)
- salata de pui cu aananas (35 g/persoana)
- salata de paste cu fructe de mare (35 g/persoana)
- salata fenel cu mango si iaurt (35 g/persoana)
- paine asortata (portii)

Preparate calde

- somon cu prosciutto si susan (50 g/persoana)
- lup de mare cu sos de lamaie (50 g/persoana)
- nuca de vitel cu lamaie (50 g/persoana)
- rondele de vitel cu sos de roquefort (50 g/persoana)
- pui danez (50 g/persoana)
- butoiase de pui cu ricotta si coacaze (50 g/portie)
- buchetiera de legume (50 g/portie)
- tigaie de legume picante (50 g/portie)
- cartofiori crocanti cu capere si masline (50 g/persoana)
- cartofi copti intregi (50 g/persoana)
- ciuperci gratinate intregi (50 g/persoana)
- bob verde asortat (50 g/persoana)

Salate

- cocktail exotic cu sosuri speciale (100 g/portie)
- paine de casa (portii)

Desert

- tort cu martipan (100 g/persoana)
- boluri cu cirese si capsuni (100 g/persoana)