



TreeHouse
Meniuri pentru nunti
Oferta Partener Agreat I



Meniuri cu servire la farfurie



Varianta I – 40 euro /persoana







Varianta 1 – 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)



Varianta 2 – 40 euro /persoana







Varianta 2 – 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 3 – 35 euro /persoana







Varianta 3 – 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 4 – 35 euro /persoana







Varianta 4 – 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 5 – 30 euro /persoana







Varianta 5 – 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 6 – 30 euro /persoana







Varianta 6 – 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)



Meniuri tip bufet suedez







Varianta 1 – 40 euro /persoana

Gustari

- carpacio de somon (50 g/persoana)
- sushi asortat (buc)
- terina de bloue 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)



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 3 – 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)



TreeHouse
Meniuri pentru nunti
Oferta Partener Agreat 2



Meniuri cu servire la farfurie



Varianta I – 40 euro /persoana







Varianta I – 40 euro + TVA/persoana

Aperitiv

Tarta cu trei feluri de branza

Peste

Cotlet de somon cu mousse de mazare si reductie de rosii

Sarmale

Sarmale in foi de varza cu carne de pasare cu mamaliga, ardei iute si smantana

Fel principal

Piept de curcan cu cartofi umpluti cu sote de mazare si mar copt cu salata de sfecla

Desert

Mango cheesecake



Varianta 2 – 40 euro /persoana







Varianta 2 – 40 euro /persoana

Aperitiv

Quiche cu salata de frunze, rosii uscate si dressing de mustar de Dijon

Peste

File de dorada cu spanac, cartofi wedges si lamaie caramelizata

Sarmale

Varza a la Cluj in vas de ceramic

Fel principal

Muschiulet de porc in crusta de verdeturi cu broccoli, piure de conopida si mousse de morcovi

Desert

Tort cu nuca, charlota de ciocolata si stafide



Varianta 3 – 35 euro /persoana







Varianta 3 – 35 euro /persoana

Aperitiv

Salata capresse

Rulada cu branza si ardei

Verine asortate (ciuperci, vinete, zacusca cu menta)

Terina de pui

Cruton cu Pate de sardine

Chifle

Peste

Rulou de tilapia cu legume meditaraneene

Sarmale

Sarmale in foi de varza cu mamaliga, costita afumata, ardei iute si smantana

Fel principal

Coaste caramelizate de porc cu cartofi la cuptor si sos BBQ

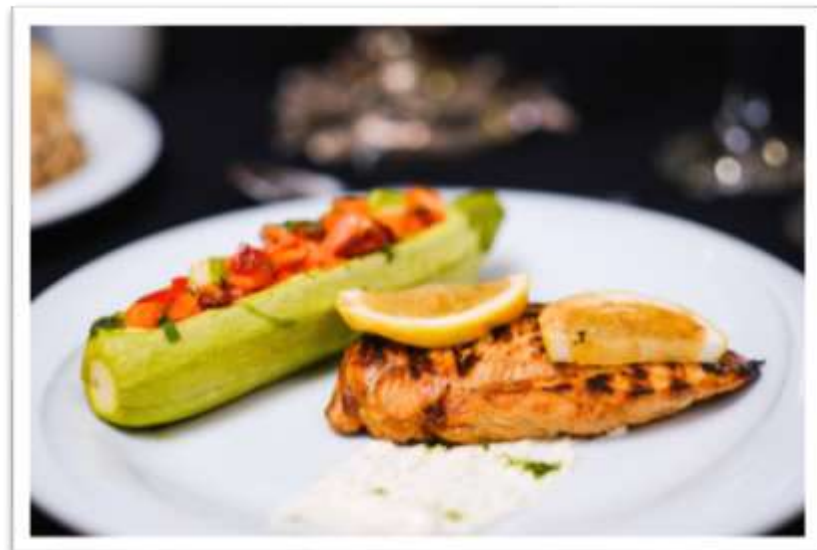
Desert

Tort cu fructe



Varianta 4 – 35 euro /persoana







Varianta 4 – 35 euro /persoana

Aperitiv

Chec cu sunca, ementhal si masline

Frigaruie cu trio de chiftelute

Pate de pasare in aspic

Toast cu peste afumat si lamaie

Ciuperci umplute cu branza

Rulou de dovlecel cu legume si pesto

Verina cu salata provensala

Chifle

Peste

Salau crocant cu sos de lamaie si piure de telina

Sarmale

Sarmale in foi vita pe brick de mamaliga, ardei iute si smantana

Fel principal

Piept de pui cu miere si lamaie cu garnitura de dovlecel umplut si sos de branza

Desert

Tort cu crema de ciocolata



Varianta 5 – 30 euro /persoana







Varianta 5 – 30 euro /persoana

Aperitiv

Rosie umpluta cu salata de vinete
Rulou de castravete cu salata de peste afumat
Terina de sunca si cascaval
Branzeturi romanesti asortate
Selectie de mezeluri
Legume proaspete

Chifle

Peste

Placinta de peste cu legume

Sarmale

Sarmale in foi de varza cu mamaliga, ardei iute si smantana

Fel principal

Rulada de pui impanata cu slaninuta afumata, cu garnitura de cartofi zdrobiti cu nucsoara si sos picant de rosii

Desert

Tort mozaic



Varianta 6 – 30 euro /persoana







Varianta 6 – 30 euro /persoana

Aperitiv

Salata de icre pe rondea de lamaie
Choux umplut cu pate de ficatei de pui
Macrou marinat in casa
Rulouri de sunca cu salata de cruditati
Rosie umpluta cu pasta de branza
Chiftelute de dovlecei cu branza

Chifle

Peste

Fish fingers cu cartofi cu unt si verdeturi

Sarmale

Sarmale in foi de vita cu ardei iute si iaurt si menta

Fel principal

Parjoale moldovenesti cu piure de cartofi cu mustar

Desert

Tort de mere



Meniuri tip bufet suedez







Varianta I – 40 euro /persoana

Aperitive

Platou antipasto (prosciutto/ parmesan/ mozzarella/ rosii cherry/ rosii uscate/ file de anchois/ dovlecei si vinete marinate la gratar/ masline verzi si negre)

Quiche cu branza de capra, ciuperci si praz

Pate de iepure

Terina de rata afumata

Canapele cu somon gravalax facut in casa

Salate

Salata Caesar

Salata de caracatita cu legume

Salata de rucola cu dovlecei si ciuperci la tigaie

Preparate calde

Rulouri de vitel

Carnaciori de casa afumati

Varza a la Cluj

File de somon cu fulgi de migdale

Pui cu curry, ciuperci si ananas

Ciuperci Pleurotus cu branza cu mucegai

Cartofi dauphinoise

Ratatouille de legume

Budinca de legume

Salata de frunze verzi

Muraturi

Desert

Tort de ciocolata/ fructe



Varianta 2 – 40 euro /persoana

Aperitive

Biscuiti de sfecla cu somon afumat

Platou pescaresc

Tarta cu spanac, feta si muguri de pin

Branza coapta cu rosii uscate la soare

Gazpacho andaluz

Madeleine Marguerita

Salate

Humus verde

Tabbouleh

Salata de fructe de mare

Salata de baby spanac cu raffaello de branza si capsuni

Salata cu piept de rata afumat si dressing de fructe de padure

Mancare calda:

Tarte cu muschi de vita si ciuperci

File de seabass cu lamaie

File de somon in foetaj

Piept de curcan cu fructe uscate

Tajina de miel

Piept de porc slow cooked

Cartofi cartofi cu unt si marar

Orez cu stafide si migdale

Burgul marocan

Budinca de legume

Salata de frunze verzi cu dressing de mustar

Salata crocanta de morcovi cu seminte

Desert

Cheesecake cu ciocolata alba/ fructe



Varianta 3 – 35 euro /persoana

Aperitive

Quiche Lorraine

Pate de ficat de pui cu fructe uscate

Terina de branza cu ardei

Papiote de salau cu sos light de maioneza si capere

Pachetele de primavara cu sos dulce acrisor

Salate

Salata de legume verzi

Salata de paste cu ton

Salata libaneza cu lipie crocanta

Preparate calde

Salau Bonne Femme

Beef Stroganoff

Medallion de porc cu reductie de rosii

Tajina de pui

Crochete de pui cu cascaval

Legume cu unt

Cartofi la cuptor cu mustar

Sufleu de conopida

Salata de vara

Desert

Tort de bezea



Varianta 4 – 35 euro /persoana

Aperitive

Chec cu sunca si masline

Frigaruie cu chiftelute

Tarta rustica cu rosii

Ciuperci umplute cu branza cu mucegai

Rulouri de vinete cu legume

Salate

Salata de legume la gratar cu mozzarella

Cocktail de cruditati cu pui

Salata de vinete cu ardei copti

Preparate calde

Sarmalute in foi de vita cu sos de iaurt cu menta

Frigarui de somon cu susan

Piept de vitel slow cooked

Muschiulet de porc cu prune uscate

Sote de legume

Cartofi boulanger

Rosii umplute cu orez si ciuperci

Salata de sezon

Salata de sfecla rosie

Desert

Tort amandine/ fructe



Varianta 5 – 30 euro /persoana

Aperitive

Platou cu sunca de Praga, salamuri italiene, muschi crud uscat, costita afumata

Bruschetta cu legume la tigaie si sos dulce acrisor

Choux-uri umplute cu parfait de ficatei de pui si cornichon

Mini tarte cu pui cu caju caramelizat

Placintele cu spanac si bacon

Salate

Humus cu lipie crocanta

Salata greceasca cu branza feta

Salata de frunze verzi cu piept de pui si dressing de iaurt

Preparate calde

Frigarui crocante din piept de porc

Frigarui satay de pui cu dip de arahide

File de tilapia in crusta de fulgi de porumb

Curry de legume

Cartofi la cuptor cu rozmarin

Salata de varza cu marar

Desert

Tort cu crema de vanilie si visine



Varianta 6 – 30 euro /persoana

Aperitive

Platou cu branzeturi romanesti
Canapele cu rulada de curcan cu caise si cornichon
Placintele cu carne si scortisoara
Mini tarte cu salata de pui si ciuperci
Crochete de legume

Salate

Salata de vinete cu rosii
Salata Americana cu orez, sunca si maioneza
Salata crocanta de morcovi cu seminte

Preparate calde

Rulada de porc cu afumatura
Aripioare picante de pui
Crochete de peste
Orez cu legume
Cartofi copti cu smantana
Salata de varza mozaic

Desert

Tort cu spuma de capsuni