





Platou cu bruschete asortate

Bruschete cu cremă de brânză și somon / pate de casă / cremă de brânză și ardei capia / pastă de avocado și somon / coșulețe cu creveți / coșulețe cu unt și icre roșii / eclere cu cremă de brânză și somon / eclere cu ficat de casă și fructe uscate / ruladă cu ficat de pui, prosciutto și fructe uscate
 Selecție variată de bruschete și aperitive sofisticate.



Platou cu cascaval

Aperitive
 Gustări



Asortiment de salamuri și brânzeturi

Salamuri Milano, de Franța, prosciutto, ceafă crud-uscată /
brânzeturi Brie, Dorblu, Camembert, Como, Maasdam, Cheddar,
Parmezan / fructe uscate

Platou asortat de salamuri și brânzeturi, servit cu fructe uscate.



Aperitive

Cremă de Brânză și Creveți



Răcături individuale sau la comun

**Selecție de răcături tradiționale,
servite individual sau la comun.**



Răcături



Limba soacrei cu ruladă de spanac

Aperitiv rece, cu ruladă de spanac
și specialitate „limba soacrei”.

50 g / 50 g



Asortiment de carne rece

Ruladă de porc / ruladă de găină / mușchiuleț de vită /
limbă de vită / carne franțuzească / ruladă cu bacon / ruladă
cu piept de pui și omletă / mușchi de porc

Platou variat de carne rece, preparate tradiționale.

50 g / fiecare



Mix de salată cu fructe caramelizate

Salată / fructe caramelizate / roșii cherry / brânză feta

Salată proaspătă combinată cu fructe caramelizate și brânză feta.

100 g



Salată Teo

Limbă de vită / mix de salată

Salată specială cu limbă de vită, preparată după rețetă proprie.

150 g

Salată



Salată Caprese

Roșii / mozzarella / busuioc

Salată clasică italiană, simplă și aromată.

100 g



Mix de salată cu prosciutto

Salată / prosciutto / roșii cherry / parmezan

Salată fresh cu prosciutto și parmezan.

120 g



Salată Caesar

Salată / pui sau creveți / dressing Caesar

Salată Caesar clasică, cu pui sau creveți.

120 g



Salată de legume călite

Legume călite / condimente

Legume proaspete, ușor călite, cu gust bogat.

150 g / porție



Salată grecească

Roșii / castraveți / ceapă / brânză feta / măslina

Salată tradițională grecească, aromată și fresh.

150 g / porție



Salată fantezie cu piept de pui și cașcaval

Salată / piept de pui / cașcaval

Salată consistentă cu piept de pui și cașcaval, perfectă pentru o masă ușoară.

150 g / porție



Platou cu somon copt

Roșii cherry / broccoli / lămâie

Somon copt servit cu broccoli proaspăt și roșii cherry, aromat cu lămâie.

80 g / 50 g / 50 g / 15 g



Platou cu steak de somon

Rucola / roșii cherry / lămâie

Steak de somon servit cu rucola proaspătă și roșii cherry, stropit cu lămâie.

100 g / 20 g / 50 g / 15 g

Peste



Dorada la cuptor

Rucola / roșii cherry / lime

Dorada fragedă la cuptor, servită cu rucola și roșii cherry, aromată cu lime.

160 g / 20 g / 50 g / 15 g



Platou cu pește regal

Somon sărat / escolar / ruladă de spanac cu cremă de brânză și somon / coșulețe cu creveți / lime / măslina.

Selecție de pește fin și aperitive reci, cu somon, escolar și rulade delicate, completate de creveți și măslina.

37 g / 37 g / 50 g / 50 g / 15 g / 22 g / 22 g



Piept de rață în sos de mango

Piept de rață / sos de mango

Piept de rață fraged, servit cu sos dulce-acrișor de mango.

150 g



Pulpă de rață în sos de fructe de pădure

Pulpă de rață gătită lent, însoțită de sos aromat din fructe de pădure.

175 g

Pui



Prepelețe coapte cu tăietei de casă

*Prepelețe rumenite, servite alături de
tăietei de casă.*

120 g / 150 g



Găină galantină

Găină galantină / plăcintă cu brânză sau vișine / cartofi sau varză

Găină galantină servită cu garnitură la alegere, în stil tradițional.

200 g / 100 g



Platou tradițional cu cartofi și murături

Mici / cârnăciori / ceafă / prepelițe / iepure / piept de pui / chighiri / mușchiuleț de porc sau vită / cartofi / murături

Selecție tradițională de carne și garnituri, servită cu cartofi și murături.

65 g / 65 g / 100 g / 100 g / 125 g / 100 g / 75 g / 150 g / 120 g / 100 g



Costiță Bavaria cu cartofi și murături

Costiță / carne în bacon / cartofi / murături

Costiță fragedă și carne în bacon, servite cu garnitură tradițională.

150 g / 50 g / 150 g

Platou



Legume la grătar

Legume proaspete, fiecare 50 g, pregătite la grătar.

50g fiecare



Platou tradițional asortat

**Ceafă / mici / cârnăciori / clătite cu brânză sărată sau
piept de pui și ciuperci / roșii cherry**

*Combinație tradițională de carne și clătite sărate, servită cu
legume proaspete.*

100 g / 60 g / 100 g / 80 g / 30 g



Platou cu friptură, chighiri și mămăligă

Friptură succulentă cu chighiri, mămăligă și brânză.

170 g / 100 g / 200 g / 30 g



Sarmale
Friptură

Sarmale asortate

*Sarmale aromate, cu varză și frunză de vie
preparate după rețetă clasică.*

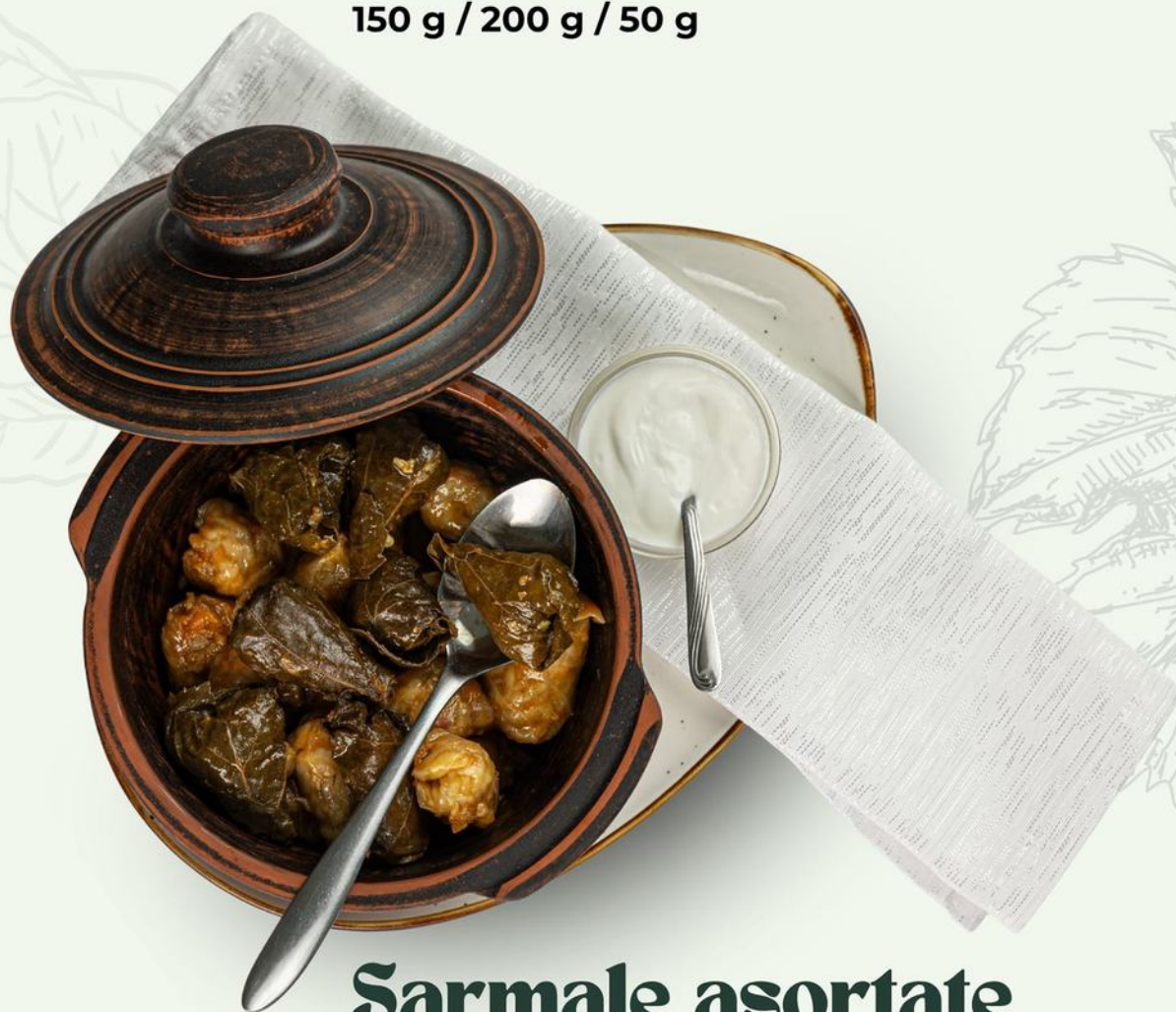
200 g / porție



Friptură de iepure cu mămăligă și brânză

Carne de iepure fragedă, servită cu mămăligă și brânză.

150 g / 200 g / 50 g



Sarmale asortate

Sarmale aromate, cu varză și frunză de vie preparate după rețetă clasică.

200 g / porție



Baba neagră

Desert tradițional

Baba neagră, aromată și pufoasă preparată clasic.

70 g



Dulce

Clătite cu brânză dulce și stafide

Clătite pufoase umplute cu brânză dulce și stafide.

80 g



Pâine

*Pâine proaspătă, servită ca
acompaniament.*



INSTAGRAM

Banquet Hall TheoDora - Sală de evenimente