

2
0
2
6

E - Grace

HOME OF EVENTS



Meniu Inception



Meniul Inception

~ 68 euro ~

Antreu



Balotă de pui cu roșii uscate, busuioc în mantie de prosciutto



Terină din porc ușor afumat, garnisit cu tartar de sfeclă și hrean



Chifelută din carne de vită cu sos cremos de muștar franțuzesc și ardei copt



Mini tartă cu salată waldorf și pește afumat



Con umplut cu cremă de brânză gorgonzola și nuci caramelizate



Millefeuille de cașcaval și șuncă garnisit cu cremă de brânză



Piept de pui în crustă crocantă și dulceață de ardei iute



Tartină cu pastă de jumeri, dulceață de ceapă caramelizată, cârnați de casă și telemea de vacă

Gustare caldă

la alegere



Ciorbă a la grec / rădăuțeană /
burtă



Balotină din pulpă de curcan
confiată acompaniată de o tartă
umplută cu conopidă gratinată



Lup de mare cu orez cremos
armonizat cu lime și sos de
crustacee cu șrofan



Ceafă de vită coaptă glasăată cu sos din ciuperci de pădure, servită cu arancini de
Risotto și chips de parmezan

Fel principal



Ceafă coaptă glasăată cu sos de ardei copti, piept de pui cu sos de ghebe, cartof gratinat cu
cheddar și fasole verde sote armonizată cu usturoi



Meniul Excellence



Meniul Excellence

~ 79 euro ~

Antreu



Rillette de porc cu chutney de mere

Rillette de porc cu chutney de mere



Terină de pui cu fistic și merisoare în crustă de plante aromatice și fistic

Terină de pui cu fistic și merisoare în crustă de plante aromatice și fistic



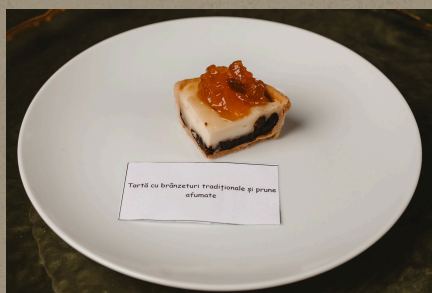
Frigărui de pui ghasat în sos teriyaki, susan și chives

Frigărui de pui ghasat în sos teriyaki, susan și chives



Mini balotină din somon afumat cu brânză și ierburi aromatice

Mini balotină din somon afumat cu brânză și ierburi aromatice



Tartă cu brânzeturi tradiționale și prune afumate

Tartă cu brânzeturi tradiționale și prune afumate



Mozzarella și roșii uscate învelite în prosciutto crudo

Mozzarella și roșii uscate învelite în prosciutto crudo



Cremă din pate cu muștar și ou de prepeliță murat

Cremă din pate cu muștar și ou de prepeliță murat



Coșuleț crocant umplut cu vinete și tartar de legume proaspete

Coșuleț crocant umplut cu vinete și tartar de legume proaspete

Gustare caldă

la alegere



Ciorbă a la grec / rădăuțeană /
burtă



Balotină din pulpă de curcan
confiată acompaniată de o tartă
umplută cu conopidă gratinată



Lup de mare cu orez cremos
armonizat cu lime și sos de
crustacee cu șrofan



Ceafă de vită coaptă glasăată cu sos din ciuperci de pădure, servită cu arancini de
Risotto și chips de parmezan

Fel principal



Rulou de pureel crocant și piept de pui umplut cu ciuperci, servit alături de cremă de
cartofi, brocoli și ștrudel de varză caramelizată, sos demiglace cu ceapă și cimbrisor



Meniuul Bliss



Meniul Bliss

- 88 euro -

Antreu



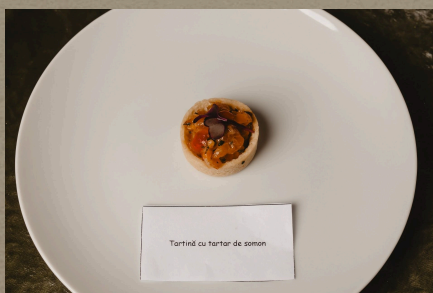
Tataki de ton cu teriyaky glaze și maioneză picantă



Mușchiuleț de porc în crustă crocantă cu dulceață de gutui



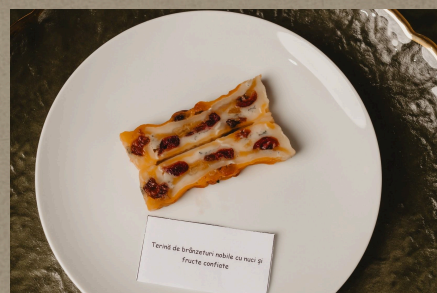
Crepinetă din piept de rață afumat umplut cu cremă de brânză și caise



Tartină cu tartar de somon



Vitello tonatto cu capere crocante



Terină de brânzeturi nobile cu nuci și fructe confiate



Tartă cu creveți aromatizați cu citrice și cremă de iaurt grecesc



Flan de curcan cu duxeles de ciuperci aromatizat cu usturoi și pătrunjel

Gustare caldă

la alegere



Ciorbă a la grec / rădăuțeană /
burtă



Balotină din pulpă de curcan
confiată acompaniată de o tartă
umplută cu conopidă gratinată



Lup de mare cu orez cremos
armonizat cu lime și sos de
crustacee cu șrofan



Ceafă de vită coaptă glosată cu sos din ciuperci de pădure, servită cu arancini de
Risotto și chips de parmezan

Fel principal



Duet de mușchiuleț de porc și rată confiată, bavetă de vită fragedă, țelină și morcovi
caramelizați și clătită umplută cu ciuperci, sos de vin roșu și arpajic murat



Meniu Băutură Elegant



Meniu Băutură Elegant

- 26 euro -

Cocktails

3 Cocktails alcoolice/non-alcoolice la alegere

Alcool

Șampanie GRACE (intrare musafiri)

Vin alb/roze/roșu - Selecție GRACE (sticlă 0.75 îmbuteliată)

Jack Daniel's/Jameson

Absolut Vodka

Cognac Jidvei

Gin Beefeater

Tequila Jose Cuervo

Bere Ursus

Răcoritoare

Sucuri acidulate

Coca-Cola • Fanta • Schweppes • Sprite

Sucuri neacidulate

Tymbark portocale și măr

Apă plată • Apă carbogazoasă

Limonadă clasică și fructe

Băuturi Calde

Cafea Espresso • Flat White • Latte • Cappucino





Meniu Băutură Sophisticated



Meniu Băutură Sophisticated

~ 36 euro ~

Cocktails

5 Cocktails alcoolice/non-alcoolice la alegere

Alcool

Șampanie GRACE (Intregul eveniment)

Vin alb/roze/roșu - Selecție GRACE (sticlă 0.75 îmbuteliată)

Chivas/Glenfiddich,

Vodka Finlandia,

Cognac Courvoisier,

Gin Tanqueray,

Tequila Patron,

Bere Heineken,

Bere Craft tasting

Răcoritoare

Sucuri acidulate

Coca-Cola • Fanta • Schweppes • Sprite

Sucuri neacidulate

Tymbark portocale și măr

Apă plată • Apă carbogazoasă

Limonadă clasică și fructe

Fresh portocale/grapefruit

Băuturi Calde

Cafea Espresso • Flat White • Latte • Cappucino





Live cooking (la alegere)

preț/persoană

Midii în sos de vin	39 ron
Paella	34 ron
Paste în roată de parmezan	39 ron
Wok inspirație	41 ron
Sarmale prăjite	25ron
Pastramă de oaie la grătar	56 ron
Purceluș de lapte la proțap	45 ron
Surf&Turf	89 ron

Opționale extra

Servicii DJ	900 euro
Sistem sunet și lumini	300 euro
Hostess	100 euro
Cununie religioasa in aer liber	400 euro



Detalii plată

- Avansul pentru locație este de 5000 Ron, se achită la semnarea contractului.
 - Ne adaptăm la dorințele voastre, în cazul în care nu găsiți ceva ce v-ați dori să fie în meniu, va rugăm să ne contactați.
 - Serviciile Extra, cum ar fi Video - Poze, DJ, MC, Decor, sunt discutabile și se achită suplimentar.
- (Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne contactați.)