



RAMATUELLE  
*events beyond imagination*



## Primire

- Mix de alune și covrigei



## Apertiv

- TARTAR DE SOMON CU OUZO SI MENTA
- GALANTINA DE CURCAN CU HALUMI SI MERISOARE
- GALANTINA DIN MUSCHIOLET CU PRUNE AFUMATE SI JAMBON
- TARTA CU SALATA DE ICRE DE CRAP
- RULADA DE CASCAVAL CU STAFIDE IN CRUSTA DE RODII
- CREVETE BLACK TIGER CU PIURE DE MANGO PROSCIUTTO CRUDO CU PARMEZAN SI PEPENE GALBEN
- CHEESECAKE DE SOMON CU MERE VERZI SI MAZARE MENTOLATA
- BRIE CU ZMEURA SI CARAMBOLA
- COSULET CU BRANZA FRANTUZEASCA DE CAPRA SI FRUCTE DE PADURE



## Gustare Calda

- FILE DE DORADA CU SOS MEDITERANEAN
- RECE LEGUME CU OREZ, GHIMBIR SI SOS DE SOIA
- PIURE DE MORCOV CU LAPTE DE COCOS



## Fel traditional

- SARMALUTE IN FOI DE VARZA CU ,CHIPS DE BACON ,SMANTANA SI ARDEI IUTE



## Fel principal

- RULADA DE PUI CU CIUPERCII SI MOZZARELLA
- MEDALION DE MUSCHIOLET INVELIT IN PROSCIUTTO CRUDO, SOS DE PIPER VERDE
- PIURE DE CARTOFI CU HRIBI SI SALSA DE TRUFE NEGRE
- CARTOF AROMAT CU ROZMARIN
- SALATA DE ARDEI CAPIA COPT CU RUCOLA
- PAINEA CASEI (CHIFLE ASORTATE ALBE SI NEGRECU SEMINTE)

## Desert

Tort (monoporție)

- Apartamentul Prenupțial
- Event Planner și Event Coordonator pe toata durata evenimentului
  - Degustarea meniului
  - Meniuri pe fiecare masa

Pregatirea salonului (fețe de masa, șervete, aranjamente florale pe fiecare masa + masa de prezidiu, suportți de aranjamente florale setup – standard)

Mese cocktail • Covor roșu • Numere de masa • Casuța dar • Opis

- Parcare gratuita cu paza pe toata durata evenimentului

- Percepem taxa de 10% din valoarea contractului, reprezentând contravaloare servicii

**\*PREȚURILE CONȚIN TVA**