



RAMATUELLE
events beyond imagination



Primire

- Mix de alune și covrigei



Apertiv

- GALANTINĂ DE SOMON ȘI TON CU ALGE MARINE
- TERINĂ DE FOIEGRAS CU CIOCOLATĂ ȘI ZMEURĂ
- TARTĂ CROCANTĂ CU UNT ȘI CAVIAR DE SOMON
- COȘULEȚ DE CATAIF CU BRANZĂ PICANTĂ ȘI RODII
- GALANTINĂ DE CURCAN CU CAISE ÎN CRUSTĂ DE FISTIC
- RAFFAELLO DE BRANZĂ ALBASTRĂ CU STRUGURI, ALUNE DE PĂDURE ȘI DULCEAȚĂ DE AFINE
- CARPACCIO DE VITĂ CU PARMEZAN AROMAT CU BUSUIOC
- CREVETE PANKO CU PIURE DE AVOCADO CU PHILADELPHIA
- TRABUC DE FOIETAJ CU RAȚĂ CONFIATĂ
- COȘULEȚ CU BRANZĂ FRANȚUZEASCĂ DE CAPRĂ CU MENTĂ ȘI FRUCTE DE PĂDURE



Gustare Calda

- FILE DE BUTTERFISH CU CREVETE BLACK TIGER ȘI SOS DE PORTOCAL
- PIURE DE PĂȘTÂRNAC
- RISOTTO CU CERNEALĂ DE SEPIE



Fel traditional

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



Fel principal

- MEDALION DE MUȘCHIEȚ UMPLUT CU PRUNE AFUMATE ȘI SOS BBQ
- PIEPT DE RAȚĂ CU SOS DE VIȘINE
- CARTOF GRATINAT CU EMMENTALER
- PIURE DE MORCOV CU SCORTIȘOARĂ
- SALATĂ RUCOLA CU PARMEZAN ȘI ROȘII CHERY
- PÂINEA CASEI (DIVERSITATE DE CHIFLE, ALBE, NEGRE CU SEMINȚE))

Desert

Tort (monoporție)

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

Pregătirea 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 gratuită cu paza pe toata durata evenimentului

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

***PREȚURILE CONȚIN TVA**