



**RAMATUELLE®**  
*events beyond imagination*

## MENIU

60 euro / persoană

### APERITIV

Coșuleț cu salată de crudități și piept de rață afumat

Kataif cu mousse de pui cu dulceață de ceapă roșie

Ruladă de porc cu merișoare

Ruladă de Emmentaler cu afine în crustă Cheddar

Tartină cu salată de icre și ceapă verde

Tartă de castravete cu cremă de brânză și mentă

Bruscheta cu roșii și file de anchois

Galantina de pui cu muștar franțuzesc și mini cornichons

Tartină cu camembert și zmeură

Tartină cu pate de pește afumat

### GUSTARE CALDĂ

File de șalău cu piure de morcov, risotto cu parmezan & sos de smântână cu lămâie

### FEL TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu carne de purceluș & bacon crocant, smântână, mămliguță și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Mușchi de porc cu sos de ciuperci & piept de pui cu caju

Cartof gratinat & piure de țelină coaptă

Mix de salată verde

Mix de chifle

Prețul include TVA



**RAMATUELLE®**  
*events beyond imagination*

## MENIU

65 euro / persoană

### APERITIV

Cosuleț cu salată Waldorf, pui și strugure  
Tartină cu salată de icre și ceapă verde  
Ruladă de cașcaval cu strugure în crustă de susan  
Bulgăraș de telemea în crustă de ardei multicolor  
Mousse de pui cu dulceață de ceapă roșie  
Bruscheta cu pastă de măslina Kalamata și parmezan  
Mușchiuleț de porc haiduceșc  
Ruladă de pui cu ciuperci și ierburi aromatate  
Prune afumate învelite în jambon  
Kataif cu cremă de brânză picantă și rodii

### GUSTARE CALDĂ

File de somon la cuptor servit cu lămâie, piure de sfeclă  
& legume sote cu sos de soia și ghimbir

### FEL TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu carne de purceluș & bacon crocant,  
smântână, mămliguță și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Tomahawk de porc la grătar  
Piure de cartofi cu busuioc & cartof gratinat cu Emmentaler  
Salată de varză albă și roșii cherry

Mix de chifle

Prețul include TVA



**RAMATUELLE®**  
*events beyond imagination*

## MENIU

75 euro / persoană

### APERITIV

Cheesecake de somon cu ou de prepeliță și caviar rouge  
Crevete în crustă de cartof cu sweet chilli  
Galantină de pui cu ciuperci în crustă de trufe negre  
Brânză franțuzească de capră cu caise și nuci  
Kataif cu mousse de pui & rață, nucșoară, dulceață de ceapă roșie  
Ruladă de Emmentaler cu afine în crustă de cheddar  
Tartă cu salată de icre de crap  
Coșuleț cu salată de crudități și piept de rață afumat  
Galantină de mușchiuleț și piept de pui cu merișoare învelită în jambon  
Bresaola cu salată de țelină

### GUSTARE CALDĂ

File de șalău rulat cu baby spanac, sos butter lemon  
Piure de morcov cu lapte de cocos, risotto cu parmezan & midie verde

### FEL TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu carne de purceluș & chips de bacon,  
smântână, mămliguță și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Piept de pui în crustă de caju  
Tomahawk de porc cu sos brun cu ciuperci  
Cartof gratinat cu Emmentaler & piure de cartofi cu busuioc  
Mix de salată verde cu parmezan

Mix de chifle

### DESERT

Tort (monoporție)

Prețul include TVA



**RAMATUELLE®**  
*events beyond imagination*

## MENIU

80 euro / persoană

### APERITIV

Tartar de somon cu ouzo și mentă  
Galantină de curcan cu Halloumi și merișoare  
Galantină din mușchiuleț de porc cu prune afumate învelită în jambon  
Tartă cu salată de icre de crap  
Ruladă de cașcaval cu stafide în crustă de rodii  
Crevete Black Tiger în crustă panko cu piure de mango  
Prosciutto crudo cu parmezan și pepene galben  
Cheesecake de somon cu mere verzi și mazăre mentolată  
Brie cu zmeură și carambola  
Coșuleț cu brânză franțuzească și fructe de pădure

### GUSTARE CALDĂ

File de doradă cu sos mediteranean  
Legume cu orez, ghimbir și sos de soia & piure de morcov cu lapte de cocos

### FEL TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu carne de purceluș & chips de bacon, smântână, mămăliguță și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Ruladă de pui cu ciuperci și mozzarella  
Medalion de mușchiuleț învelit în prosciutto crudo cu sos de piper verde  
Piure de cartofi cu hribi și salsa de trufe negre & cartof aromat cu rozmarin  
Salată de ardei capia copt cu rucola

Mix de chifle

### DESERT

Tort (monoporție)

Prețul include TVA



**RAMATUELLE®**  
*events beyond imagination*

## MENIU

85 euro / persoană

### APERITIV

Galantină de somon & ton cu alge marine  
Terina de foie gras cu ciocolată & zmeură  
Tartă crocantă cu unt și caviar de somon  
Coșuleț de kataif cu brânză picantă și rodii  
Galantină de curcan cu caise în crustă de fistic  
Raffaello de brânză albastră cu struguri, alune de pădure și dulceață de afine  
Carpaccio de vită cu parmezan aromat cu busuioc  
Crevete în crustă panko cu piure de avocado și cremă de brânză Philadelphia  
Trabuc de foietaj cu rață confiată  
Coșuleț cu brânză franțuzească, mentă & fructe de pădure

### GUSTARE CALDĂ

File de butterfish cu crevete Black Tiger și sos de portocale  
Piure de păstârnac & risotto cu cerneală de sepie

### FEL TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu carne de purceluș & chips de bacon, smântână, mămliguță și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Medalion de mușchiuleț umplut cu prune afumate și sos BBQ  
Piept de rață cu sos de vișine  
Cartof gratinat cu Emmentaler & piure de morcov cu scorțișoară  
Salată rucola cu parmezan și roșii cherry

Mix de chifle

### DESERT

Tort (monoporție)

Prețul include TVA



**RAMATUELLE®**  
*events beyond imagination*

## MENIU

90 euro / persoană

### APERITIV

Galantină cu ton și somon învelită în alge marine  
Galantină de pui și porc cu merișoare învelită în jambon  
Coșuleț cu salată de crudități cu piept de rață și struguri  
File de ton roșu și maioneză cu wasabi  
Creveți în crustă panko cu guacamole  
Con cu cremă de brânză picantă și rodii  
Terină de foie gras cu pere fierte în vin  
Coșuleț de kataif cu cremă de somon și ou de prepeliță  
Terină din brânzeturi franțuzești cu zmeură  
Sfeclă roșie cu brânză franțuzească de capră și nuci

### GUSTARE CALDĂ

File de Levrek cu midii și panceta  
Piure de țelină cu sfeclă roșie & sparanghel sote

### FEL TRADIȚIONAL

Sărmăluțe în foi de varză cu carne de purceluș & chips de bacon,  
smântână, mămliguță și ardei iute

### FEL PRINCIPAL

Mușchi de porc cu hribi și parmezan  
Piept de curcan cu sos de afine  
Cartof gratinat & piure de cartofi dulci cu ghimbir  
Salată romană cu roșii cherry și rodie

Mix de chifle

### DESERT

Tort (monoporție)

Prețul include TVA