

MENIU REVELION 2022-2023
all inclusive

vineri, 30 decembrie 2022

Cină cu foc de tabără și proțap

Platou tradițional (produse ecologice, de casă): șorici, jumări, cârnați de casă, slăninuță, brânză, ceapă roșie, țuică de prune, salată de icre, zacuscă de ciuperci, fasole bătută, măsline kalamata (veg)

La jar (proțap): pui fripți tăvăliți în saramură, mămliguță, mujdei, ciuperci grill cu usturoi (veg)

Desert de casă

Băuturi incluse: apă Kangen, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu*

sâmbătă, 31 decembrie 2022

Mic-dejun bufet

Omletă lui mamaie(verdeață,ciuperci/legume)/ou fiert, pate de ficat de pui de casă, ceafă afumată(de casă) trasă în tigaie,cârnăciori de casă trași în tigaie, cașcaval de țară natural, șuncă de Praga, salam de Sibiu, telemea de vacă, zacuscă, roșii, castraveți, dulceață/gem de casă, patiserie de casă, cereale, iaurt, miere de albine, unt, ceaiuri,cafea, lapte

Băuturi incluse: apă Kangen, suc de mere natural de casă, cafea, ceai

Prânz-bufet

Supă de pasăre cu tăieței de casă, ciorbă de fasole cu costiță și cu fasole (veg)

Chafing dish: coaste de porc, pulpe de rață, varză călită, murături, ceapă roșie, mâncărică de mazăre cu friganele (veg),

Desert de casă

Băuturi incluse: apă Kangen, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

Cină de Revelion

(opțional – varianta vegetariană)

Aperitive

Răcituri: piftii de pui și de purcel ,pate de ficat de casă cu nuca

Afumăturile casei (afumatoare proprie): pastramă de rață , cârnat de oaie, ghiudem, mușchiuleț,

Platou cu brânzeturi de la țară (capră, oaie, vacă) în diverse specialități – cu piper verde, chimen și alte mirodenii, roșii, castraveți

Salată de țelină cu maioneză și usturoi

Fripturi la cuptor cu diverse sosuri: pulpă de purcel, pulpă de berbecuț, pulpă de curcan

Garnituri: legume grill, pilaf sârbesc, cartofi umpluți cu afumătură, cartofi prăjiți

Murături de casă, salată de varză roșie, ardei copti

Tort de casă

Băuturi incluse: apă Kangen, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

duminică, 1 ianuarie 2023

Brunch-bufet

Tartine cu zacuscă și măslina, salată de bœuf, salată à la russe (veg)

Omletă lui mamaie (verdeață, ciuperci/legume)/ou fiert, pate de ficat de pui de casă, ceafă afumată (de casă), trasă în tigaie, cârnăciori de casă trași în tigaie

Ciorbă țărănească de afumături acrită cu moare, potroace de pasăre (aripioare) acrită cu moare și – opțional – ciorbă de zarzavaturi și varză acră (veg)

Ciolan de porc la cuptor cu iahnie de fasole, sărmăluțe de găscă fierte în vin, cu costiță, chiftele marinate în sos, mămăliguță, piure de cartofi, sărmăluțe cu orez

Desert de casă

Băuturi incluse: apă Kangen, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

Cină-bufet

Piftie delicioasă de curcan, chifteluțe cu susan, clătite cu pui și ciuperci, salată berlineză, plăcintă cu spanac, mușchiuleț de porc umplut, pastramă de berbecuț, pulpe de pui în saramură cu mujdei, salată orientală (veg), cartofi copti cu rozmarin, mămăliguță, murături

Desert de casă

Băuturi incluse: apă Kangen, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

luni, 2 ianuarie 2023

Mic-dejun bufet

Omletă lui mamaie (verdeață, ciuperci/legume)/ou fiert, pate de ficat de pui de casă, ceafă afumată (de casă) trasă în tigaie, cârnăciori de casă trași în tigaie, cașcaval de țară natural, șuncă de Praga, salam de Sibiu, telemea de vacă, zacuscă, roșii, castraveți, dulceață/gem de casă, patiserie de casă, cereale, iaurt, miere de albine, unt, ceaiuri, cafea, lapte

Băuturi incluse: apă Kangen, suc de mere natural de casă, cafea, ceai

Prânz-bufet

Ciorbă de schembea, ciorbă de perișoare de curcan și – opțional – ciorbă de ciuperci dreasă cu smântână (veg)

Chafing dish: cârnații vlahului (de casă, cu sos, legume și brânză rasă), păstrăv proaspăt grill (păstrăvarie proprie), ardei umpluți cu orez și muguri de pin (veg)

Desert de casă

**Apa Kangen este ceea ce cunoaștem sub denumirea de „apă vie”: în urma ionizării, sarurile minerale prezente în apă dobândesc formă ionică, pierzând sau câștigând electroni, iar aceste minerale devin active din punct de vedere biologic, cu rol fundamental în detoxifierea organismului și menținerea sănătății.*