

MENIU REVELION 2024-2025

All inclusive

Luni, 30 decembrie 2024

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 (vegetarian)
- La jar (proțap): pui fripți tăvăliți în saramură, mămăliguță, mujdei, ciuperci grill cu usturoi (vegetarian)
- Desert de casă
- **Băuturi incluse:** apă, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

Marti, 31 decembrie 2024

Mic-dejun bufet

- Omletă lui mamaie (verdeată, 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, 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 (vegetarian)
- Chafing dish: coaste de porc, pulpe de rață, varză călită, murături, ceapă roșie, mîncărică de mazăre cu friganele (vegetarian)
- Desert de casă
- **Băuturi incluse:** apă, 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 nucă
 - Afumăturile casei (afumatoare proprie): pastramă de rață, cânat 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, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

Miercuri, 1 ianuarie 2025

Brunch-bufet

- Tartine cu zacuscă și măsline, salată de boeuf, salată à la russe (vegetarian)
- 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 (vegetarian)
- 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, 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 (vegetarian), cartofi copti cu rozmarin, mămăliguță, murături
- Desert de casă
- **Băuturi incluse:** apă, apă minerală, Coca Cola, Fanta, țuică de prune, bere Ursus, vinul casei la carafe – alb, rose și roșu

Joi, 2 ianuarie 2025

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, 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 (vegetarian)
- 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 (vegetarian)
- Desert de casă