

MENIU BOTEZ

ELEXUS
EVENIMENTE

Cele mai speciale evenimente din viața ta

ELEXUS BOUTIQUE PREDEAL

elexusboutique elexus.boutique 0752050434

https://boutique.elexus.ro/meniu-pentru-nunta-si-botez-in-predeal/



ELEXUS
EVENIMENTE



RESTAURANT ROBINSON

evenimente unice, de neuitat, nu doar pentru dumneavoastra, ci si pentru toti cei care participa la eveniment

Capacitate
60 persoane



EVENIMENTE ELEXUS BOUTIQUE PREDEAL



ELEXUS
EVENIMENTE



GRADINA ROBINSON

cu bun gust și mult rafinament, gradina poate găzdui evenimente de până la 100 de persoane



EVENIMENTE ELEXUS BOUTIQUE PREDEAL

MENIU
BRONZE

APERITIV

Brânză friptă cu dovlecel la grătar
Ananas rondea cu crevete
Millefeuille cu somon afumat, crema de brânză și hrean
Millefeuille cu piept de rață afumat și cremă de brânză
Legume în aspic
Salată cu edamame și somon
Mix tartar cu creveți și piept de rață afumat
Mini frigarui cu roșii cherry și măsline
Tortillia cu guacamole și nuggets
Coșuleț din lime cu salată de icre de știucă
Ruladă din cașcaval cu șuncă și fistic

FEL INTERMEDIAR

Rulou din păstrăv cu legume și fistic

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute

FEL PRINCIPAL

Tomahawk de porc, cu piure de cartofi cu hribi și sos brun cu ciuperci

265 lei/persoană

MENIU SILVER

APERITIV

Somon fumé cu castravete, brânză Philadelphia și ridiche
Stick cedar cu crevete și cremă de brânză
Ruladă de pui cu ciuperci, ardei și porumb
Guacamole cu ton și icre roșii
Mini frigarui cu pepene galben, prosciutto și bocconcino
Foietaj cu cremă de brânză ușor picantă și somon fumé
Coșuleț din lime cu crevete în cartof
Coșuleț din lime cu salată de icre de știucă
Ruladă din cașcaval cu șuncă de curcan
Tartar de somon fumé

FEL INTERMEDIAR

File de somon cu arancini din risotto și sos sicilian

Sarmale de porc cu mămăligă, smântână și ardei iute

FEL PRINCIPAL

Pulpă de rață în foietaj cu piure de cartofi cu truffe și sos de fructul pasiunii

295 lei/persoană

MENIU GOLD

APERITIV

Terină din pește cu surimi și alge
Icre de crap și caviar de icre negre
Mix măsiline negre și verzi
Telemea în crustă de bacon
Crackers cu ton și avocado
Roșii cherry
Spinata
Sfere din brânză de burduf în crustă de fistic
Rulouri din castravete
Salată fattoush

FEL INTERMEDIAR

Pește
Duo file butterfish cu file de păstrăv
Cuburi de legume
Orez rose

FEL PRINCIPAL

Duo din muschiuleț de porc și ruladă din piept de pui cu facios din cartofi
Baby morcov
Sos Dijon

310 lei/persoană

MENIU PLATINUM

APERITIV

Terină din pulpă de pui și pulpă de porc
Icre de știucă și caviar de icre roșii
Rulouri din somon fume cu guacamole și carpacio de phisalis
Mix măsline negre și verzi
Coppa stagionata cu rucola și hrean
Sushi vegan
Roșii cherry
Crackers cu file de anșoa
Terină din brânzeturi cu muguri de pin și sfeclă roșie
Salam în crustă de piper
Rulouri din castraveți
Salată de ton

FEL INTERMEDIAR

Pește
Duo cod de Alaska, file de biban
Legume stir-fry
Orez arbborio
Sos rodie

FEL PRINCIPAL

Piept de curcan cu ananas
Pulpă de rață
Cartofi, brocoli, conopidă

360 lei/persoană

MENIU DIAMOND

APERITIV

Foie gras servit cu dulceață exotică
Ouă de prepeliță cu caviar - Icre de manciuria
Terină din duo de pulpă de rață, mușchi de vită s
piersică confiată
Somon Gravlax servit pe branză moale de capră
cu muguri de pin și Chivas
Rulou din piept de rață cu rucola și piersică
Roast beef servit cu blue cheese și castravete
Crevete servit cu ananas și piure de avocado
Camembert cu trufe
Bresaola cu smochine marinate în oțet balsamic
cu trufe
Măsline calamata
Roșii cherry colorate

FEL INTERMEDIAR

Pește
Duet aromat din somon și pește spadă
Legume blanșate
Orez negru
Sos citrus

FEL PRINCIPAL

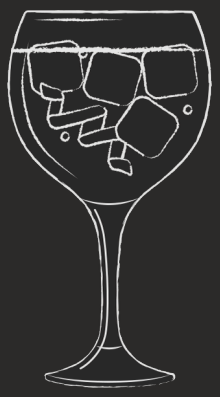
Duet confit din mușchi de vită cu piept de rață
brezat în tigaie
Duo din cartofi zdrobiți și aromați cu lime și
portocală
Sos de cognac cu foie gras

450 lei/persoană

Open bar Clasic



Welcome drink - Bottega Millessimato
Apă minerală/Apă plată
Pepsi/Mirinda/7up/Santal
Cafea
Tuborg/Tuborg non alcool
Vin MOFT Crama Rasova
Alb/Roșu/Rose
Whiskey Jim Beam
Finlandia Vodka
Campari



COCKTAILS:



Alcoolice

Campari Orange
Gin Tonic
Vodka Mix



Mon Alcoolice

Fruit Tonic
Nojito
Passion Fruit Summer

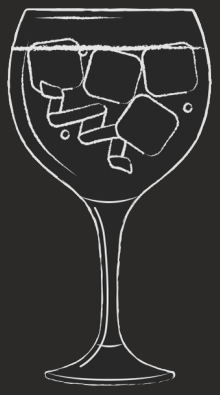


145 lei/persoană

Open bar Plus



Welcome drink - Bottega Millessimato
Apă minerală/Apă plată
Pepsi/Mirinda/7up/Santal
Cafea
Tuborg/Tuborg non alcool
Vin MOFT Crama Rasova
Alb/Roșu/Rose
Whiskey Jack Daniels
Absolut Vodka
Campari
Martini Bianco/Roso



COCKTAILS:



Alcoolice

Campari Orange
Gin Tonic
Cuba Libre
Vodka Mix



Mon Alcoolice

Fruit Tonic
Nojito
Passion Fruit Summer



175 lei/persoană