



PROPUNERI MENIU NUNTĂ 2026

PLATINUM, 91 EURO/PERS

GUSTARE LE CHALET 7 PIESE

Terină de ficat de rață/gâscă cu jeleu de fructe de pădure
Crevete tempura pe pat de avocado, cu salsa de roșii
Biscuite sărat cu pate de păstrăv, icre și jeleu de castravete
Mușchiuleț de porc în bacon cu prune uscate soté și sos de coniac cu unt
Vol au vent cu mousse de spanac și ou de prepeliță
Tartină cu mousse de lămâie și icre de păstrăv
Piept de rață afumat cu tăitei din legume murate

PEȘTE

File de lup de mare cu piure de mazăre, morcov soté, acadea crocantă de pește,
sos de lămâie cu șofran

SARMALE BAR

Sarmale tradiționale în foi de varză
Sarmale în foi de viță cu carne de vită sau curcan
Sarmale în foi de varză cu carne de mistreț
Mămăligă coaptă, smântână și ardei iute

FRIPTURĂ (la alegere)

Mușchi de vită cu sparanghel, tartar de hribi și sos de vin roșu aromatizat
sau

Piept de rață cu piure de morcov, morcov murat, morcov confiat și sos de vin cu fructe de pădure





PROPUNERI MENIU NUNTĂ 2026

OVO-LACTO-VEGETARIAN, 78 EURO/PERS

GUSTARE MONTERAI 5 PIESE

Ruladă quatre fromages

Dovlecel tempura pe pat de avocado, cu salsa de roșii

Vol au vent cu mousse de spanac și ou de prepeliță

Mini quiche cu ciuperci de pădure și brânză de Trascău

Coșuleț cu salată de țelină, măr și fenicul, cu sos de maioneză, muștar și miere

GUSTARE CALDĂ

Tofu marinat cu piure de mazăre, morcov murat și sos de lămâie

SAU

Risotto cu hribi și gălbiori

SARMALE

Sarmale vegane, în foi de varză, cu mămăligă coaptă, smântână și ardei iute

SAU

Sarmale vegane, în foi de viță, cu sos de roșii și cremă de iaurt

FEL PRINCIPAL

Vânăta umplută gratinată cu parmezan, cu cartof zdrobit cu usturoi și sos de roșii cu ierburi aromatice

SAU

Tartă de sfeclă roșie cu piure de ceapă arsă, ciuperci de pădure sote și sos de vin Anima





PROPUNERI MENIU NUNTĂ 2026

VEGAN, 78 EURO/PERS

GUSTARE MONTERAI 5 PIESE

Arancini de hribi cu sos alb cu șofran
Cremă de brânză vegană cu jeleu de castraveți proaspeți și mousse de hrean
Dovlecel tempura pe pat de avocado, cu salsa de roșii
Coșuleț cu salată de țelină, mărar și fenicul, cu sos de maioneză vegană, muștar și miere
Bruschetă cu roșii, parmezan vegan și pesto cu busuioc

GUSTARE CALDĂ

Tofu marinat cu piure de mazăre, morcov murat și sos de lămâie
SAU
Risotto cu hribi și gălbiori

SARMALE

Sarmale vegane, în foi de varză, cu mămăligă coaptă, smântână vegană și ardei iute
SAU
Sarmale vegane, în foi de viță, cu sos de roșii și cremă de iaurt vegan

FEL PRINCIPAL

Vânată umplută gratinată cu parmezan vegan, cu cartof zdrobit cu usturoi și sos de roșii cu ierburi aromatice
SAU
Tartă de sfeclă roșie cu piure de ceapă arsă, ciuperci de pădure sote și sos de vin Anima





PROPUNERI MENIU NUNTĂ 2026

MENIU PENTRU COPII, 30 EURO/PERS

MINI-GUSTARE MONTERAI

Mini-caprese cu roșii cherry, mozzarella și buzuioc

Piept de curcan în panko

Vol au vent cu cremă de spanac și ou de prepeliță

PEȘTE

Păstrăv la grătar cu cartofi gratinați

FEL PRINCIPAL

Piept de pui la grătar cu piure de cartofi și salată

SAU

Șnițel de pui cu piure de cartofi și salată

SAU

Tagliatelle cu sos alb

Pentru copii, puteți opta și pentru meniurile Silver, Gold sau Platinum, cu porții și preț înjumătățite.

