



Meniuri Nunta-Cununie

pentru celebrarea evenimentului tău



Cuprins

- Despre noi
- Meniu cu Servire la Farfurie
- Meniu Bufet
- Meniu Candy Bar
- Meniu Cheese Bar
- Servicii incluse



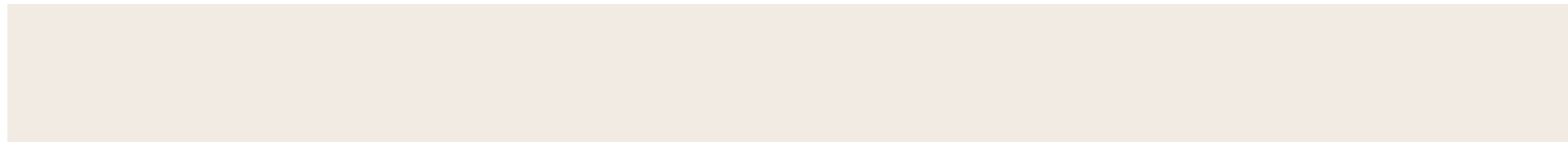
DE CE SUNTEM CEA MAI BUNA ALEGERE *pentru celebrarea nuntii tale*

La Royal Catering, înțelegem cât de importante sunt pentru tine logodna și nunta ta, și vrem să transformăm aceste momente în amintiri de neuitat. Poți alege dintr-o gamă variată de meniuri, precum ,Bufet, Cină elegantă sau aranjamentele noastre de „Candy Bar.

Iti doresti ceva cu adevarat unic?

Echipa noastră de organizare și Bucătarul Executiv îți pot crea un meniu personalizat, perfect adaptat dorințelor tale. Opțiunile culinare pentru ziua ta specială vor reflecta stilul tău și vor depinde de mai mulți factori. Înainte de a alege stilul de catering pentru nuntă, gândește-te la ora ceremoniei, locația aleasă, numărul de invitați, anotimp, atmosfera pe care vrei să o creezi, tradițiile culturale, dacă există, și, bineînțeles, bugetul tău.

Hai să sărbătorim în stil mare cu Royal Catering!





Meniu Cu Servire La Farfurie

Creat special pentru tine

Fel 1 Starter

*Salata de ciuperci in cosulete filo **ov***

*Tarta cu icre de fasole si ceapa caramelizata **olv***

Jambon afumat,mozzarella si ardei copt pe chec de masline

Paine neagra cu salata de macrou afumat

Cosulet crocant cu oua de prepelita,costita afumata si sos tartare

*Choux cu zacusca **olv***

Icre tarama pe blat de sfercla rosie

Dobos club sandwich

Curcan in aspic

Fel 2 Peste

File de salau,sos beurre blanc,salata de cartofi calduta,legume de primavera

Fel 3 Sarmale

Sarmale in foi de varza cu carne de porc cu garnitura de mamaliga,smantana si ardei iute

Fel 4 Carne

Muschi de porc,turnulet de pui umplut, cartofi sote, florete de broccoli si conopida ,piure de ceapa coapta, sos de vin alb muscat

Mix De Chifle

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,

Meniu Nunta 1 - 305,00 lei/pers

Meniu Cununie/Botez 1 - 265,00 lei/pers (fara Fel 3 Sarmale)

A decorative image on the left side of the page featuring two gold wedding rings and a bouquet of white flowers with silver accents, set against a light background.

Meniu Cu Servire La Farfurie

Creat special pentru tine

Fel 1 Starter

Spuma de somon proaspat pe blat pufos de sfecla rosie servit cu relish de marar

Crouton de secara cu pastrav afumat, ou de prepelita si capere

Chec de fistic cu Prosciutto, camembert si smokina

*Salata de vinete in rosioare cherry **v***

*Tarta cu gorgonzola si dulceata de ceapa **lv***

Parfait din ficat de pasare cu chutney de fructe

Chorizo, cheddar maturat si masline verzi pe blat de ceapa si masline

Salata de pui Curry Verrine

*Feta, rosii cherry si masline pe pandispan de rosii **lv***

Fel 2 Peste

File de Somon pe pat de risotto primavera si veloute de sparanghel verde

Fel 3 Sarmale

Sarmale in foi de varza cu carne de porc cu garnitura de mamaliga, smantana si ardei iute

Fel 4 Carne

Muschiulet de porc inabusit, rulada de curcan umplut, piure de cartofi dulci si mustar, legume de primavera si sos de vin rosu

Mix De Chifle

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan,

Meniu Nunta 2 - 345,00 lei/pers

Meniu Cununie/Botez 2 - 305,00 lei/pers (fara Fel 3 Sarmale)



Meniu Cu Servire La Farfurie

Creat special pentru tine

Fel 1 Starter

Pastrama de pui ,spuma danish White si portocala pe paine genoa

Somon afumat,crema de branza pe blat de sfecla rosie

Boeuf en gelle

Vita in im consommé de vita gelificat cu legume brunoise si spuma de hrean

*Spuma de spanac tanar si crema de branza pe biscuite de parmezan cu dulceata de ardei iute **lv***

Cocktail de creveti si mere

*Tarta cu gorgonzola si dulceata de ceapa **lv***

Piept de rata afumata cu spuma de portocale si fistic prajit pe paine bruna dulce

Crostini cu Bresaola,mozzarella si rucolla

*Chec de rosii cuanghinare ,ardei galben copt si tapenade de masline **olv***

Fel 2 Peste

File de Pastrav pe pat de legume glasate,piure de conopida,ou de prepelita posat cu spuma de migdale aromatizata cu citrice

Fel 3 Sarmale

Sarmale in foi de varza cu carne de porc cu garnitura de mamaliga,smantana si ardei iute

Fel 4 Carne

Duet din muschiulet de porc inabusit si piept de porc gatit la foc mic servit cu piure de pastarnac,florete de broccoli,confit de ceapa, si reductie de vin rosu aromata cu cafea

Mix De Chifle

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,

Meniu Nunta 3 - 335,00 lei/pers

Meniu Cununie/Botez 3 - 375,00 lei/pers (fara Fel 3 Sarmale)



Meniu Cu Servire La Farfurie

Creat special pentru tine

Fel 1 Starter

*Spuma Danish white cu dulceata de ceapa rosie pe pancake si chive **olv***

*Marshmallow de rosii si parmezan **olv***

Salata de pui afumat si piersici in cosulete filo

Muschiulet de vita rare crema de dijon si rucola pe cruton de secara

Curcan afumat, brie si dulceata de merisoare pe paine bruna dulce

Creveti tiger cu chutney de mango si chips din orez si susan negru

*Gorgonzola cheesecake servit cu chutney de fructe si nuci pecan **lv***

Iberico

jambon serrano, branza manchego, jeleu de gutui, masline manzanilla

Panna cotta de conopida cu icre de somon

Fel 2 Peste

Lup de mare servit cu legume de primavara, cocote de cartofi si emulsie de unt si sofran

Fel 3 Sarmale

Sarmale in foi de varza cu carne de porc cu garnitura de mamaliga, smantana si ardei iute

Fel 4 Carne

Muschiulet de vita, Piept de porc la cuptor, cartofi fondant, ciuperci shimeji, rosii cherry, confit de ceapa rosie, sos bordelaise afumat

Mix De Chifle

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan,

Meniu Nunta 4 - 435,00 lei/pers

Meniu Cununie/Botez 4 - 395,00 lei/pers (fara Fel 3 Sarmale)



Meniu Bufet Suedez

Creat special pentru tine

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Tartina cu salam de sibiu, telemea si masline

Tarta cu icre de fasole si ceapa caramelizata *olv*

Telemea, rosii cherry si masline pe pandispan rosii *olv*

Bruschetta cu jambon afumat, mozzarella si ardei copt

Chec de sfecla rosie cu icre tarama

Verrine cu salata de pui afumat, mere si telina

Rulou de sunca de praga cu salata de telina, nuci si mere

Rosii cherry umplute cu salata de vinete *v*

Salata de macrou afumat si telina in cosulete filo

Salate (150g/pers)

Salata de varza alba, varza rosie si morcovi *v*

Salata de vara *v*

rosii, ardei gras, castravete, ceapa, salata verde

Salata asortata de muraturi *v*

castraveti, gogosari, varza, gogonele

Mix De Chifle Si Baghete (50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde (250g/pers)

Pastrama de porc la gratar

Pulpa porc, mix de condimente

Pui crispy

Pilpa de pui, faina, fulgi de porumb lapte batut

Pui cu ciuperci gratin

piept de pui, ciuperci, vin alb, smantana dulce, cascaval

File de tilapia cu rosii confit cimbrisor si lamaie

File de tilapia, rosii, lamaie

Garnituri (250g/pers)

Carofi sote *v*

cartofi, ceapa, patrunjel

Legume Asortate la Gratar *v*

ardei gras, dovlecei, vinete, ciuperci, ceapa rosie

Orez de primavara *lv*

orez, unt, dovlecel, mazare, ardei gras, unt, ceapa

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Negresa cu dulceata

Bezea cu crema de zmeura, capsuni si nuci

Crema de zahar ars

Choux cu crema de caise si crema chantily

Tarta cu mere, caramel si beza flambata

Meniu Bufet 1 -175,00 lei /pers

Meniu Bufet Suedez

Creat special pentru tine

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Cosulete de tost cu oua de prepelita,jambon,sos de maioneza si cornichons

Tartina cu pastrama de pui ,spuma danish White si portocala

***Spuma de spanac tanar si crema de branza pe biscuite de parmezan cu
dulceata de ardei iute lv***

Tarta cu salata de ciuperci,parmesan si rosii uscate olv

Spuma de somon pe blat de de sfecla rosie,servit cu sos de marar

Pepene galben,prosciutto si brie pe chec de masline

Turnulet de clatita cu ricotta,salvie si parmezan olv

Blinis cu creme fraiche si icre de manciuria

Dobos club sándwich

Salate(150g/pers)

Salata bulgareasca

Sunca presata,telemea de vaca,oua,masline,rosii,ardeigras,castraveti,ceapa

Salata de fructe si telina ov

mere,telina,struguri,maioneza,ceapa verde,miez de nuca

Salata de sfecla rosie si hrean lv

sfeclarosie,sirop dulce acrisor,hrean,smantana

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Pui Valdostana

piept de pui,ciuperci,sunca de praga,cascaval,rosii

Cotlet de porc haiducesc

cotlet de porc fara os,bacon,ciuperci,vin alb,rosii

Pui bhaji

Piept de pui,faina de naut,curry,ou

Salau beurre blanc

file de salau de nil cu sos de unt si vin alb

Garnituri(250g/pers)

Cartofi la cuptor cu unt,patrunjel si usturoi lv

Ciuperci grecesti lv

Ciuperci,unt,vin alb,usturoi,lamaie

Orez Young lv

orez jasmin,arde gras,morcovi,ceapa rosie,sos de soia,unt,sos dulce de ardei

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Bezea cu crema de zmeura, capsuni si nuci

Tarta de lamaie cu beza flambata

Cupcake de curmale cu crema toffee

Marshmallow din fructul pasiunii

Choux cu crema de vanilie si ciocolata

Meniu Bufet 2 -200,00 lei /pers



Meniu Bufet Suedez

Creat special pentru tine

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Pancake cu crème fraîche, dulceata de ceapa rosie si chive olv

Cosulete crocante de wonton cu salata de pui in stil thailandez

Salata de ton, ardei gras, si ceapa verde pe pita crocanta

Chec de rosii cu anghinare , ardei galben copt si tapenade de masline olv

Chorizo, cheddar maturat si masline verzi pe blat de ceapa

Fursec de parmezan cu pesto de sfecla rosie si muguri de pin olv

Boeuf en gelle

Vita in im consommé de vita gelificat cu legume brunoise si spuma de hrean

Tarta cu gorgonzola si dulceata de ceapa olv

Cocktail de creveti si mere in lingurite chinezesti

Salate(150g/pers)

Salata caprese lv

mozzarella, rosii, salata verde, sos de busuioc, capere, ceapa rosie

Salata de pui curry

Piept de pui, telina, mere verzi, stafide, curry maioneza, fulgi de migdale

Salata de morcovi vietnameza v

morcovi, varza rosie si alba, ceapa rosie, ghimbir, coriandru, sweet chille, arahide

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Medalion de porc carpatin

briose toast, muschi de porc, sunca praga, ciuperci, cascaval, ou

Salau cu praz carbonara

file de salau, praz, bacon, smantana dulce, ou

Pui parmegiana

Piept de pui in pezmet panco, parmezan, sos de rosii, cascaval, busuioc

Pui gratin

piept de pui, mustar, sos bbq, bacon, cascaval

Garnituri(250g/pers)

Carofi taranesti

cartofi, bacon afumat de casa, ceapa, patrunjel

Legume Asortate la Gratar v

Ardei gras, dovlecel, ciuperci, vinete, ceapa rosie, Cartofi sote

Risotto primavera lv

Orez arborio, vina alb, unt, dovlecel, mazare, Brocoli morcovi, sos de busuioc, parmezan

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Marshmallow din fructul pasiunii

Trio of chocolate mousse verrine

Choux craquelin arabica

Choux cu crema diplomt de cafea si ciocolata neagra

Tarte cu crema de vanilie si fructe de padure

Mojito Finger

Meniu Bufet 3 -240,00 lei /pers

Meniu Bufet Suedez

Creat special pentru tine

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Salata asiatica de vita in cosulete filo

Blinis cu spuma din branza de capra si dulceata de ardei iute lv

Somon Fume Cu Crema De Branza Pe Pat De Castravete blat de sfecla rosie

Martini fusilli pesto salad olv

(fusilli, sos de busuioc, maioneza, rosii cherry, broccoli, masline, parmezan)

Bruscheta cu Prosciutto, camembert si smokina

Curcan afumat si branza brie pe paine neagra servit cu dulceata de merisoare

Rosii cherry, perle de mozzarella si sos de busuioc in lingurite chinezesti lv

Parfait din ficat de pui servit cu chutney de mango si toast melba

Panna cotta de conopida cu icre de somon

Salate(150g/pers)

Salata greceasca lv

Feta, rosii, castraveti, ardei gras, masline kalamata, oregano, sos de lamaie

Salata Caesar olv

salata iceberg, sos Caesar, ou fiert, mac, parmezan, crutoane,

Salata de cruditati cu miez de floarea soarelui v

sfecla rosie, telina, morcovi, mere, pere, ceapa, miez de floarea soarelui, sos balsamic

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe, Graham, Cu Mac Si Susan, Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Pui Pisa

piept de curcan, bacon, baby spanac, mozzarella, rosii

Muschiulet de porc jerk

muschiulet de porc marinat in fresh de portocale, bacardi si mirodenii caraibiene

Pastrav file cu sos de unt si alune

Scallopini de vitel cu sos de pere si piper verde

Garnituri(250g/pers)

Conopida Gratinata lv

conopida, sos béchamel, cascaval

Orez salbatic cu stafide si migdale lv

Cartofi dulci gremolata lv

Cartofi dulci, rozmarin, usturoi, lamaie

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Eclere cu ganache de fistic si capsuni

Verrina cu spuma din trei feluri de ciocolata

Petit Gateaux din fructul pasiunii si vanilie

Tarta cu Cafea si crema de ciocolata noisette

Choux crumble cu caramel si crema din alune de padure

Meniu Bufet 4 -285,00 lei /pers

Meniu Bufet Suedez

Creat special pentru tine

Selectie aperitive

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Salata de pui afumat,piersici si maioneza in cosulete filo

Muschiulet De Vita Rare crema de dijon si rucola pe cruton de secara

Creveti tiger cu chutney de mango si chips din orez si susan negru

Gorgonzola cheesecake servit cu chutney de fructe si nuci pecan **lv**

Nori sushi cu castravete si avocado **v**

acompaniat de ghimbir murat,sos de soia si wasabi

Martini Caesar salad

salata iceberg,sos Caesar,pui,bacon,ou fiert,mac,parmezan,crutoane

Spuma de spanac tanar si crema de branza pe biscuite de parmezan cu dulceata de ardei iute **lv**

Orez arborio,supa legume,vina alb,unt,ciuperci de padure,parmezan

Pastrav afumat cu ou de prepelita si capere pe blat de sfecla

Piept de rata afumata cu spuma de portocale si fistic prajit pe paine bruna dulce

Salate(150g/pers)

Salata Cobb

Pui,bacon,cascaval,avocado,rosii,ou,ceapa verde,salata mixta,sos de balsamic

Salata de sfecla rosie,feta si portocale **lv**

Sfecla rosie,portocala,Danish white,porumb dulce,morcovi,balsamic vinaigrette

Salata de noodles de legume **v**

dovlecel,ardei gras,morcovi,telina,sos de curry si miere,

Mix De Chifle Si Baghete(50g/Pers)

Chifle Albe,Graham,Cu Mac Si Susan,Bagheta

Preparate Calde(250g/pers)

Somon cu sos de unt si lamaie

Pui Umplut,Invelit In prosciutto Cu Sos De Vin Alb

Piept De Pui,prosciutto,Mozzarella,Rosii Uscate,Ciuperci,Busuioc,Vin Alb,Smantana Dulce

Vita yakitori

Muschi de vitel ,sos de soia,mirin,sake

Porc Babel

muschi de porc,bacon,ciuperci,ceapa calita,cascaval

Garnituri(250g/pers)

Cartofi Frantuzesti **v**

cartofi,sos bechamel,cascaval

Risotto cu ciuperci de padure **lv**

Orez arborio,supa legume,vina alb,unt,ciuperci de padure,parmezan

Brocoli sote **lv**

Brocoli.unt,fulgi de migdale

Desert

(o piesa din fiecare sortiment/pers)

Choux crumble caramel noisette

Choux cu crema alune de padure si caramel

Tiramisu verrina

Mojito Finger

Tarta de zmeura cu crema de ciocolata alba si busuioc

Two chocolate éclair

Meniu Bufet 5 -325,00 lei /pers



Platou De Branzeturi

Creat special pentru tine

Selectie 1 Branzeturi Traditionale Romanesti 120g/Pers @ 14,00lei /Pers

Cas Afumat, Branza De Burduf, Cascaval Traditional, Telemea De Vaca, Urda, Masline, Ceapa Verde, Ardei Gras, Castravete, Rosii, Paine Taraneasc

Selectie 2 Branzeturi Fine 120g/Pers @ 17,00lei /Pers

Brie, Gorgonzola, Cascaval, Danish White, Mozzarella Ciliegine, Nuci, Struguri, Caise Confiat, Dulceata De Ceapa, Dulceata De Ardei, Crackers, Chifle

Selectie 3 Branzeturi Fine 120g/Pers @ 22,00lei /Pers

Brie, Gorgonzola, Parmezan, Emmentaler, Branza Cheddar, Nuci, Struguri, Caise Confiat, Dulceata De Ceapa, Dulceata De Ardei Crackers, Chifle

Selectie 4 Branzeturi Fine 120g/Pers @ 27,00lei /Pers

Camembert, Cheddar, Roquefort, Pecorino, Feta, Dulceata De Ceapa, Nuci Pecan Caramelizate, Caise Confiat, Struguri, Dulceata De Ardei, Crackers, Chifle

Platou De Mezeluri

Creat special pentru tine

Selectie 1 Mezeluri Traditionale Romanesti 100g/Pers @ 13,00 lei /Pers

Sunca De Praga, Kaizer Afumat, Pui Afumat, Toba, Salam Ardelenes, Masline, Castraveciori Murati, Mustar, Sos De Hrean, Paine Taraneasca

Selectie 2 Mezeluri Traditionale Romanesti 100g/Pers @ 17,50 lei /Pers

Muschi Tiganes, Bacon Afumat, Piept De Pui Afumat, Ghiudem, Salam De Sibiu, Masline, Castraveciori Murati, Mustar, Sos De Hrean, Paine Taraneasca

Selectie 3 Mezeluri Fine 100g/Pers @ 26,50 lei /Pers

Bresaola, Prosciutto Crudo, Mortadella Cu Fistic, Chorizo, Salami, Mustar, Masline Cu Ardei Rosu, Cepsoara Murata, Cornichons, Chifle



Platou Mixt

Creat special pentru tine

Selectie 1 Platou Traditional Mixt 180g/Pers - 16,50 lei /Pers

*Sunca De Praga, Salam Ardelenesc, Kaizer Afumat, Cascaval, Telemea De Vaca, Urda , Masline
Ceapa Verde, Ardei Gras, Castraveti Cornichons, Rosii, Mustar, Dulceata De Ardei Iute ,
Dulceata De Ceapa Rosie Paine Taraneasca*

Selectie 2 Platou Traditional Mixt 180g/Pers - 21,50 lei /Pers

*Muschi Tiganesec, Salam De Sibiu, Bacon Afumat De Casa, Cascaval Afumat, Telemea De Capra, Branza De Burduf , Masline
Ceapa Verde, Ardei Gras, Castravete, Rosii, Mustar, Paine Taraneasca*

Selectie 3 Platou Mezeluri Si Branzeturi Fine Mixt 180g/Pers - 26,50 lei /Pers

*Prosciutto Crudo, Mortadella Cu Fistic, Chorizo, Brie , Danish White , Branza Cheddar , Sos De Maioneza Si Mustar Boabe,
Cepsoara Murata, Castraveti Cornichons, Nuci, Crackers, Struguri, Caise Confiata, Dulceata De Ardei Iute ,
Dulceata De Ceapa Rosie, Masline , Chifle Mixte*

Selectie 4 Platou Mezeluri Si Branzeturi Fine Mixt 180g - 33,75 lei /Pers

*Bresaola, Prosciutto Crudo, Salami, Gorgonzola , Parmezan , Emmentaler, Sos De Maioneza Si Mustar Boabe, Masline
Cepsoara Murata, Castraveti Cornichons, Nuci, Crackers, Struguri, Caise Confiata, Dulceata De Ardei Iute ,
Dulceata De Ceapa Rosie, Chifle Mixte*



Meniu Candy Bar

Creat special pentru tine

Selectie 1 @ 27.00 lei /pers

4 mini deserturi de persoana

Marshmallow din fructul pasiunii

Tarta de lamaie cu bezea flambata

Two chocolate éclair

Tiramisu verrine

Choux cu crema de caise si crema chantily

Bezea cu banana, curmale si sos toffee

Selectie 3 @ 34,00 lei /pers

4 mini deserturi de persoana

*Tarta de zmeura cu crema de ciocolata alba si
busuioc*

Petit gateaux cu crema de vanilie si fructul pasiunii

Two chocolate éclair

Creme de zahar ars

Choux graquelin arabica

choux cu crema de cafea si ciocolata neagra

Apricot, Dark Chocolate & Hazelnut Dessert

Selectie 2 @ 30.00 lei /pers

4 mini deserturi de persoana

Tarte cu crema de vanilie si fructe de padure

Eclair cu crema de lamaie

Bezea cu crema de zmeura, capsuni si nuci

Petit gateaux cu crema de vanilie si fructul pasiunii

Choux graquelin cu crema de alune si caramel

Trio de mousse de ciocolata

Selectie 4 @ 38.00 lei /pers

4 mini deserturi de persoana

Marshmallow din fructul pasiunii

Eclair cu crema ganache de fistic si capsuni

Tiramisu verrina

Choux graquelin cu crema de alune si caramel

Mojito Finger

Tarta cu crema de cafea si alune de padure



Torturi *Torturi de poveste*

Tort trio of mousse 230,00 leilkg

blat cu cacao, 3 feluri de mousse din ciocolata belgiana

Tort din ciocolata alba si zmeura 230,00 leilkg

Mousse fin de ciocolata alba belgiana ,cu zmeura proaspata incorporata

Tort Italian 230,00 leilkg

mousse de ciocolata neagra belgiana,crema de frisca si smantana aromata cu portocale si lamaie

Tort din mousse Capsuni 195,00 leilkg

mousse dulce acrisor, din capsuni cu ciocolata alba, frisca naturala si fulgii crocanti din ciocolata neagra

Tort Cappuccino 195,00 leilkg

Crema diplomat de cafea si lapte ,blat de cacao,glazura

Tort Straciatella 195,00 leilkg

gustul natural de frisca si smantana.lamaie si portocala.ciocolata belgiana cu aroma de caramel

Tort Pavlova cu fructe de padure 195,00 leilkg

Spuma din crema de branza si zmeura,fructe de padure

Tort Pavlova cu banane,curmale si sos toffee 195,00 leilkg

Spuma din crema de branza si banane,banane,curmale,sos toffee

Tortmousse zmeura 195,00 leilkg

mousse din zmeura,smantana, mascarpone ,macarons cu umplutura de ganaj din ciocolata alba si cocos



Servicii si Logistica

Preturile includ Logistica Completa:

Platouri De Sticla,Ceramic,Sau Inox Pentru Prezentare
Farfurii pentru servire
Tacamuri inox
Chaffingdish-uri inox
Obiecte De Decor Bufet,
Mese pentru bufet
Mese stand-up tip cocktail
Fete de masa in diferite culori
Aranjament Bufet
Consumabile
Transport Si Manipulare Logistica

Orice meniu poate fi adaptat sau personalizat în funcție de dorințele tale.Totodată, putem programa o degustare la o dată convenită de comun acord.