

Ofertă Nunta de zi 2019-2020 – 195 lei

Gustare rece (9 produse la alegeră)

Mini blini cu crema fină de branzeturi și icre rosii	Terina de branzeturi cu struguri în crusta de fistic
Amuse bouche cu crema de branzeturi cu ierburi aromatice și rosii secchi	Mini frigarui de mozzarella și rosii cherry
Muschiulet în crusta de mustar și susan	Pork cake cu mix de seminte la cuptor și reductie de pomodoro și ierburi aromatice
Finger salad cu rosii cherry și bocconcini	Mouse de ton cu jeleu de ardei gras și lamaie pe pat crocant
Cake aperitiv tricolor cu crema de branzeturi	Terina de curcan cu porc și alge marine în mantie colorată
Cosuleț cu salata de cruditati și nuci	Crochete de pui cu ou de prepelita în crusta de susan
Mini bruschetta cu rosii și pasta de masline	Terina de pui cu porc și legume în mantie crocantă
Terina de ficat de pui cu merisoare	
Rulada de pui cu legume	
Bruschete de somon fumee și cheese cream	
Terina de piept de pui cu smochine cu topping in doua culori	

Gustare calda la alegeră

Piept de curcan invelit în bacon servit cu piure de cartofi dulci și ciuperci la cuptor
File somon la cuptor servit cu legume sote și sos de lamaie cu capere
Rulouri de pui cu ciuperci, sunca și cascaval, la cuptor, servite cu sos gogonzola și salata de sfecă cu hrean, cu rosii cherry coapte și ciuperci la cuptor
Sarmalute în foi de vita și foi de varza cu mămăliguta, smantana, costita și ardei iute

Preparate de baza la alegeră

Muschiulet de porc la cuptor, cartofi ducesse, legume jardinière și sos brun cu ciuperci
Pulpa de rata la cuptor cu sos de portocale, pe pat de legume și cartofi dulci la cuptor
Cotlet de porc impanat, cartofi taranesti, castraviciori și gogosari în otet.
Duet de muschiulet de porc și piept de pui în mantie de parmezan servit cu cartofi dauphinoise și salata de cruditati

Din partea casei

- Tort personalizat și artificii la tort, prăjituri, fructe de sezon, primire cu sampanie și piscoturi
- Amenajarea salii festive: sfesnice cu lumanari, aranjamente prezidiu, fete de masa festive, servete, huse și esarfe scaune, suporti lumanari cununie, cufar pentru dar
- O camera gratuită pentru miri
- Reducere de 10% la tarifele de cazare pentru invitații la eveniment
- Meniu pentru copii la jumătate de pret

Open Bar

- Vinul casei Recas, bauturi racoritoare, apa minerală, apa plata, cafea – cantități neînlțitate
- Whiskey Jack Daniels - 80 ml/pers.

Restaurant Arnia

Billa-Gara,Sos. Arcu, nr. 26, Iasi, România, cod
700137 CUI 34050666, Nr.Reg.Com. J22/153/2015

Rezervari: 0040 721 834 603 / 0040 722 892 155

www.restaurantarnia.ro, eveniment@restaurantarnia.ro