

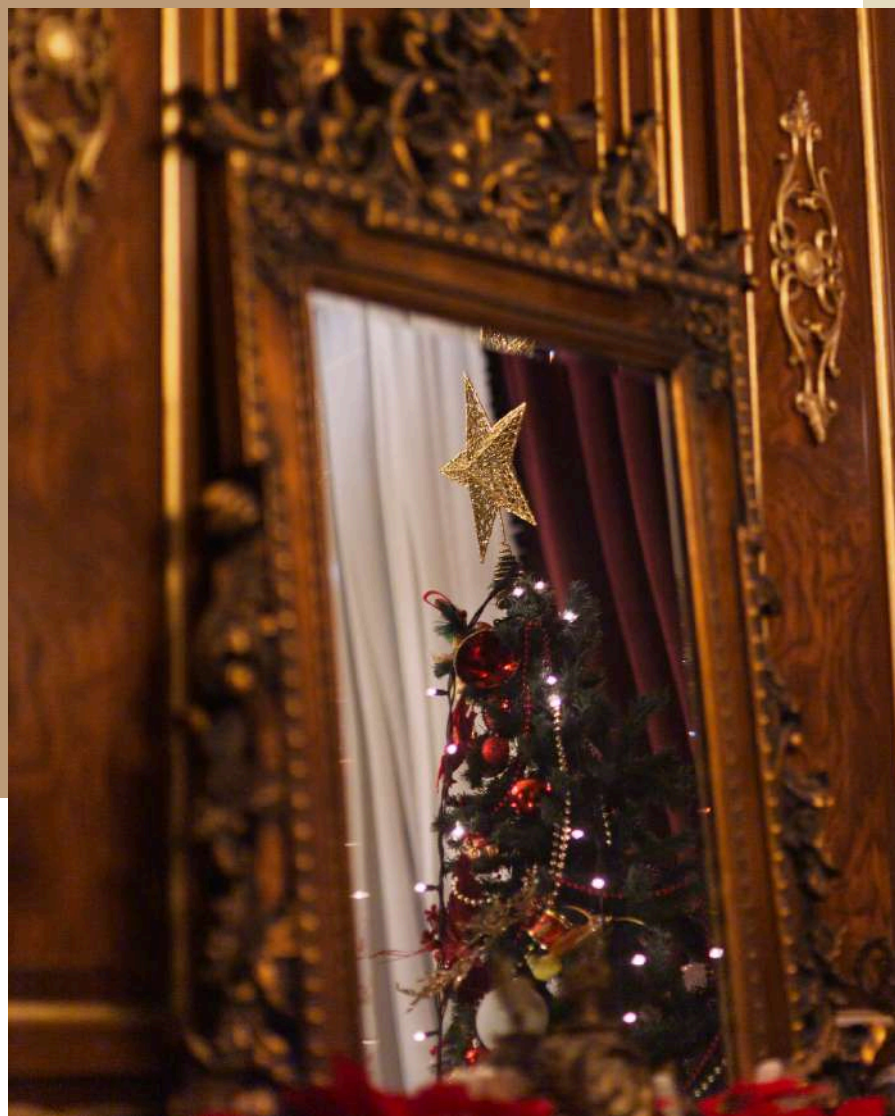


CHRISTMAS MENU



Noblesse PALATUL
LIFESTYLE PALACE

Palatul Noblesse



Locatia Perfecta

A Modern Royal Experience



TRADITIONAL STARTERS

Cold appetizers

Mix de salate

- Zacuscă de casă cu ciuperci de pădure
- Salată de vinete coapte pe jar
- Salată de ciuperci
- Salată de icre de crap cu ceapă roșie
- Salată boeuf cu curcan

Platou traditional cu

- Cărnuri tradiționale – gușă afumată, tobă de casă, lebăr, jumări, cânat crud uscat, ceafă crud uscată, șorici copt, șunculiță afumată cu boia și usturoi
- Brânzeturi românești – Telemea de Ibănești, Brânză de capră maturată, Cașcaval natur, Cașcaval afumat, Brânză de burduf
- Pate de casă cu castraveți murați, ouă umplute cu cremă de brânză și ceapă verde

24 euro + TVA/pers (330 grams)



MAIN

1. MENIU TRADIȚIONAL

- Pui la ceaun cu usturoi și pătrunjel
- Șalău la cuptor în sos de vin
- Sărmăluțe tradiționale în foi de varză
- Cartofi zdrobiți cu unt, pătrunjel și usturoi
- Mămăliguță tradițională
- Salată de murături asortate
- Salată de varză acră frecată cu zahăr și chimen
- Pâine pe vatră

29 euro + TVA/pers (480 grame)

2. MENIU CLASIC

- Cărnuri de purcel afumate la garniță
- Păstrăv la plită cu cimbru
- Ruladă de curcan cu sos de merișoare
- Mămăliguță tradițională
- Piure de cartofi cu ceapă verde
- Salată de murături asortate
- Pâine pe vatră

35 euro + TVA/pers (480 grame)



3. MENIU REGAL

- Ciolan de miel la cuptor
- Saramură de biban cu sos harissa
- Mușchi de vită Wellington cu ciuperci de pădure
- Piure de cartofi cu trufe
- Legume la plită cu usturoi și rozmarin
- Verdețuri cu nuci și pere caramelizate (aceto)
- Salată de sfeclă cu hrean și miere
- Pâine pe vatră

53 euro + TVA/pers (480 grame)



FINGER FOOD MENU



Essentials

33 € + TVA / 370 g

Frigărui Antipasto (Emmental, salam cu piper, măsline verzi siciliene, roșii cherry)

Polenta bites cu burtă de purcel crocantă și castraveți murați

Quiche Lorraine cu bacon și cașcaval afumat

Crostini gratinate cu brânzeturi și sos din fructe de pădure

Taleggio cu pere caramelizate și coppa

Bulete din brânzeturi cu merișoare, fistic și nuci

Tarte cu hummus de sfeclă coaptă și semințe de dovleac

Crostini cu roast beef și cremă de hribi

Cartofi raclette cu brânză de capră, pancetta afumată și chives



Signature

36 € + TVA / 390 g

Sambusek cu spanac și brânză de capră

Creveți tempura cu aioli mayo

Curmale umplute cu mousse de brânză
chevre, merișoare și nuci

Frigărui souvlaki cu sos de iaurt și mentă

Jeleu de sfeclă cu somon fume și cremă de
brânză

Chifteluțe de purcel cu ghimbir și sos
chimichurri

Halloumi sticks cu sos salsa

Vol-au-vent cu ciuperci sălbatice și tarhon

Crostini cu roast beef, rucola, cremă de
brânză și dulceață de smochine



Premium

39 € + TVA / 380 g

Cannoli umplut cu mousse de foie gras și caramel sărat

Ciupercuțe umplute cu taleggio copt și usturoi afumat

Andive cu vitello tonnato și sos de capere

Tartar de somon cu mousse de avocado și cremă de brânză (în coajă de ecler)

Creveți tempura cu sriracha mayo

Mini tarte cu tapenadă de măslina verzi și busuioc

Crostini cu roast beef, mix de verdețuri și dressing béarnaise

Mozzarella sticks cu sos pomodori

Pară caramelizată cu rucola, gorgonzola și prosciutto crudo



Deluxe

47 € + TVA / 400 g

Crostini cu mousse de avocado și creveți
caramelizați

Mini quiche cu brânză de capră, baby spanac și
somon fume

Tapas cu harissa și macrou marinat

Andive cu salată de caracatiță, quinoa și
dressing de citrice cu ghimbir

Arancini cu obraiori de vită și aioli mayo

Tuna bites cu tartar de castraveți și eșalotă

Pork belly bites cu piure de mere și concassé de
legume marinate

Crostini cu mousse de wasabi și gravlax de
somon

Ruladă din brânzeturi cu struguri negri, fistic și
merișoare

Creveți tempura cu sriracha mayo



Royal

51 € + TVA / 400 g

Crème brûlée au foie gras cu dulceață de smochine

Rondele de caracatiță cu piure de mango

Bruschette cu ceviche de sea bream

Tapas cu harissa și macrou marinat

Toast cu duck rilette și chutney de portocală

Mini Beef Wellington cu porcini și scalie de castravete

Cornet negru cu caviar și mousse de brânză chevre

Gravlax de somon cu mousse de hrean și icre de manciuria

Golden halloumi bruschette cu chutney de pere picante



Sweets 1

10 € + TVA

Mini savarine cu aromă de căpșuni

Mini amandine

Trufe de ciocolată

Madeleine glazurate

Sweets 2

15 € + TVA

Cozonac tradițional cu nucă și ciocolată
(opțional sos de caramel)

Nuci de casă cu rom și stafide

Găluști cu prune și cremă de smântână dulce

Tort de biscuiți cu prune afumate și fistic

- Comanda minimă este de 25 de persoane.
- Pentru pachetul dulce cu cozonac, comanda minimă este de 40 de persoane. Sub acest număr, se va reduce diversitatea, păstrând doar cozonacul.





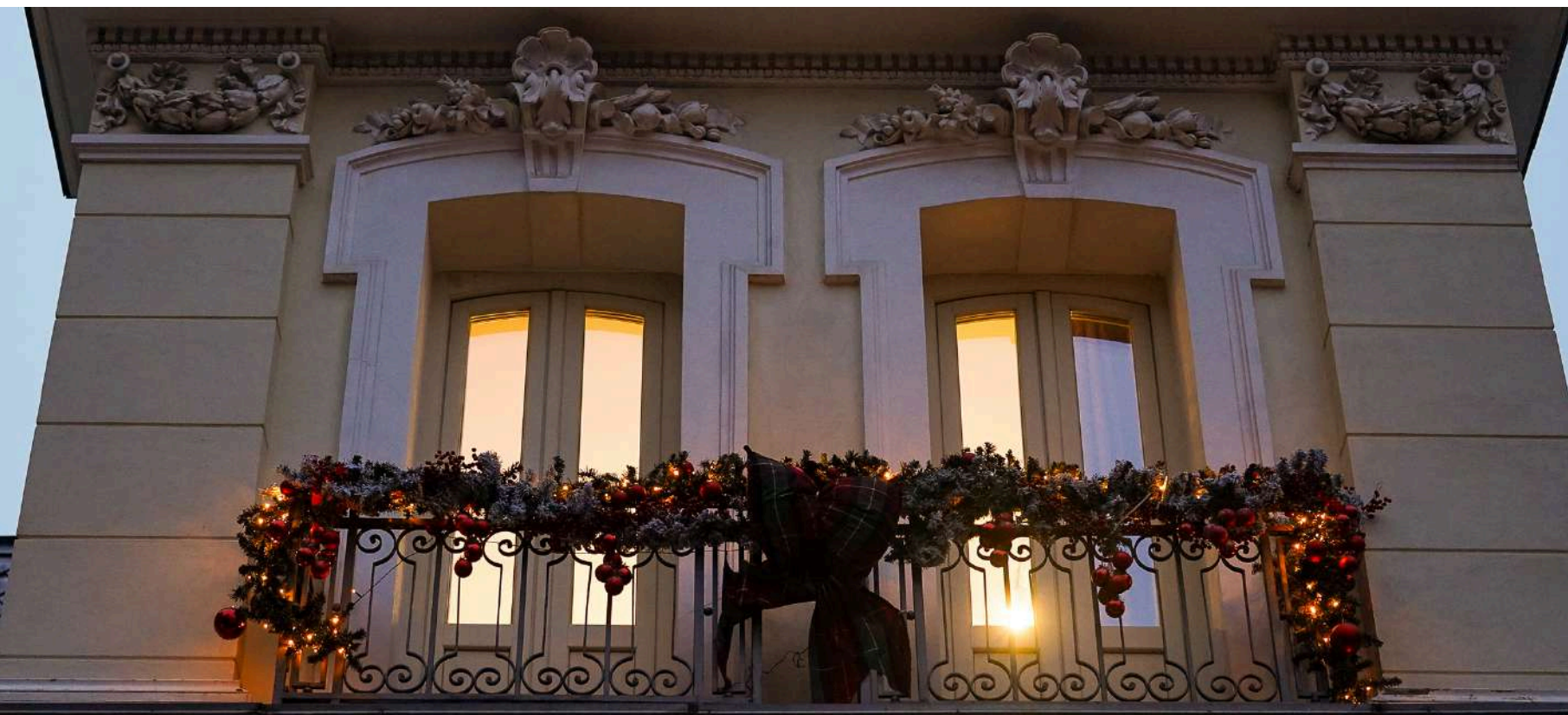
Special Moments That Live Forever













Adress: București, Strada Sfinților, nr. 7

Email: contact@palatulnoblesse.ro

Website: www.palatulnoblesse.ro



Scan me

