



PALATUL
Noblesse
LIFESTYLE PALACE

Meniu Bufet





MENIU BUFET RECE VARIANTA 1

24 EURO + TVA/ 250 grame

Antipasto frigaruie (emmental, prosciutto
crudo, masline verzi, rosii cherry)

Bulete din branzeturi cu merisoare si nuci

Salata mutabal cu rodie

Tapas cu sos chimichuri si chiftelute de purcel
Quiche Loraine cu branza de capra, ardei copt
si sparanghel

Buffalo wrap cu sos gorgonzola

**se recomanda in combinatie cu bufet cald*



MENIU BUFET RECE VARIANTA 2

31 EURO + TVA/ 270 grame persoana

Spring rolls cu rata si taitei japonzei, sos thai

Vegan wrap cu vinete marocane si naut

Tacos cu porc crocant si sos sweet&chilli cu
coriandru

Tartine cu hummus si sfecla coapta, tartine
cu hummus si turmeric

Mini tarte negre cu crema de branza picanta
si piept de rata afumat

Frigarui cu creveti, chorizo si anghinare
prajite

Mini tarte cu legume marinate si prosciutto

**se recomanda in combinatie cu bufet cald*



MENIU BUFET RECE VARIANTA 3

38 EURO + TVA/ 290 grame persoana

Crostini cu foie gras, dulceata de smochine
Roast beef cu sparanghel si sos bernadaise
Curmale umplute cu branza de capra si nuci
pecan

Tacos cu rata confiata si legume tempura
Rulada din branzeturi cu struguri negri, fistic si
merisoare

Cocktail de creveti, mango, fasole neagra si sos
de portocale

Crostini cu mousse de wasabi si gravlax de
somon

Andive cu vitello tonnato si sos de capere

**se recomanda in combinatie cu bufet cald*



MENIU BUFET CALD VARIANTA 1

15 EURO +TVA /350 grame persoana

33 EURO + TVA /650 grame persoana

Cotlet de porc la cuptor cu ierburi si
sos dijonez

Rulada de curcan cu spanac si sos
gorgonzolla

Legume sote cu unt si corinadru
Cartofi la cuptor cu rosmarin si usturoi
Mix de verdeturi cu dressing de casa
Asortiment paine



MENIU BUFET CALD VARIANTA 2

22 EURO +TVA / 350 grame persoana

36 EURO + TVA/ 650 grame persoana

Beef stroganoff
Salau in crusta de verdeturi
Piure de cartofi cu trufe
Chabatta cu ulei de masline si
parmezan
Mix de verdeturi cu dressing de
casa



MENIU BUFET CALD VARIANTA 3

19 EURO +TVA / 350 grame persoana

42 EURO + TVA/ 650 grame persoana

Muschiulet de porc gratinat, umplut cu ciuperci
de padure

Somon la cuptor cu sos de fenicul

Orez salbatic cu unt

Cartofi zdrobiti cu patrunjel si usturoi

Mix de verdeturi cu dressing de casa

Asortiment paine



BUFET CALD & RECE

39 EURO + TVA/ 650 grame persoana

Hummus cu sfecla coapta, hummus cu turmeric

Salată mutabal cu rodie și tahina
Crostini cu ricotta și măslina siciliene, rosmarin

Tartine cu legume și prosciutto crudo
Salată de paste cu roșii uscate de pesto

Salată de zucchini cu feta și oregano
Cotlet de porc cu sos spaniol și ierburi

Piept de pui la plită cu sos de ciuperci
Orez sălbatic cu unt
Cartofi cu rosmarin

Asortiment paine



BUFET RECE PRIVAT SILVER

29 EURO + TVA/ 400 grame persoana

Creveti tempura cu sos cocktail
Salata de paste cu pesto de casa si rosii
sechi
Hummus cu sfecla coapta
Mutabal cu rodie
Pateu de casa cu legume aromatizate
Ciuperci toscane cu rosii sechi si feta cu
oregano
Chiftelute cu sos chimmichurri
Asortiment paine



BUFET RECE PRIVAT

GOLD

36 EURO + TVA/ 450 grame persoana

Salata caesar cu pancetta afumata si ou de prepelita

Platou antipasto (branzeturi maturate, carnuri crud uscate, crostini, fructe confiate)

Crostini cu crema de hribi si roast beef

Tapenada cu rosii uscate, anchoa si coriandru

Rulada din branzeturi cu struguri negri si fistic

Tartar de somon in coaja de tarta cu chimen

Asortiment paine



BUFET RECE PRIVAT PLATINUM

38 EURO + TVA/ 450 grame persoana

Creveti welton cu sos chinezesc

Spring rolls cu rata si taitei

Bulete din branzeturi cu merisoare si
fistic

Crostini cu gravlax si mousse de wasabi

Bao buns cu porc crocant si
sweet&chilli

Tartine cu foie gras si dulceata de
smochine

Mini tarte cu crema de branza picanta si
piept de rata afumat

Salata de caracatita cu fasole neagra

Asortiment paine



BUFET CALD PRIVATE ELEGANCE

38 EURO + TVA/ 550 grame persoana

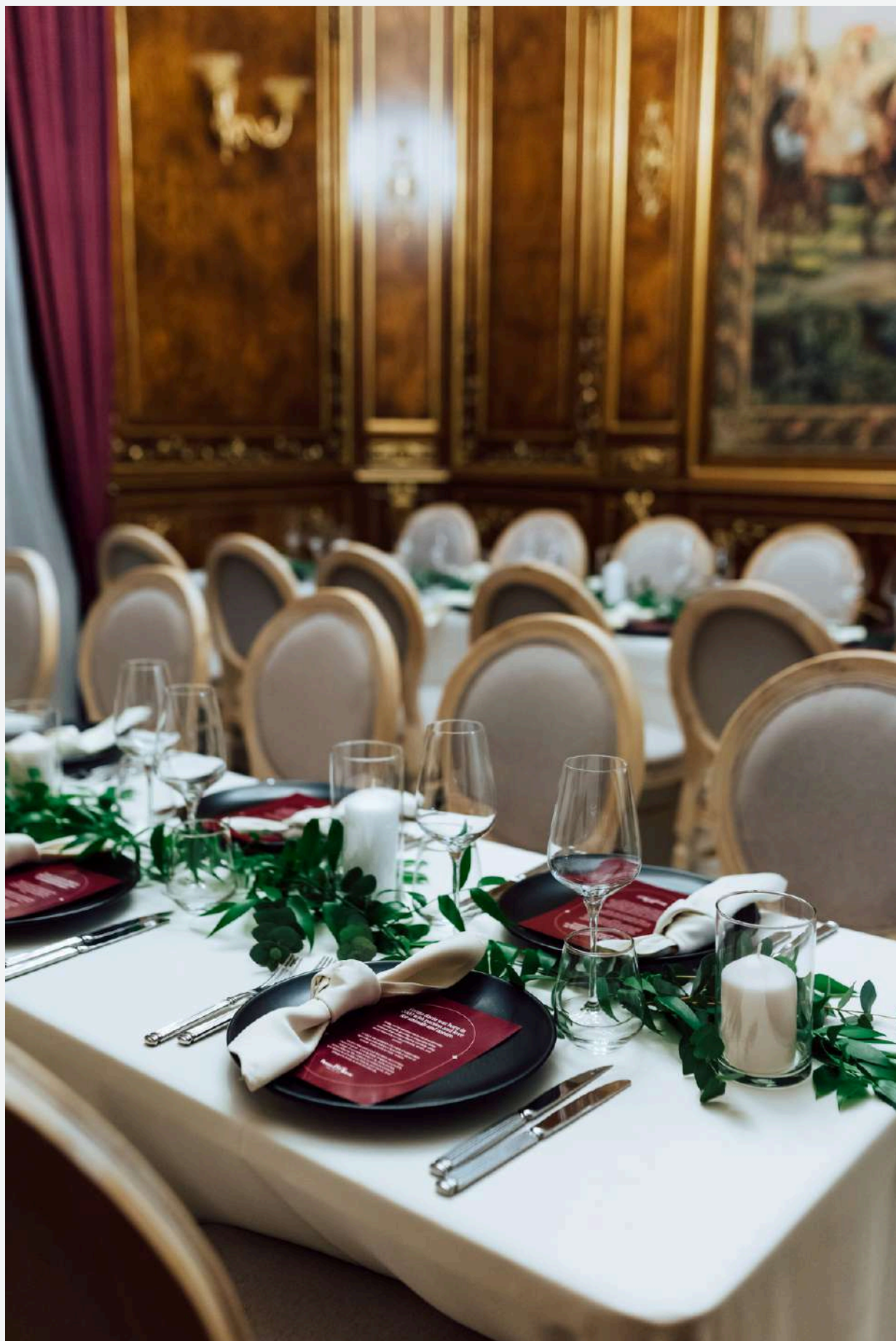
Muschiulet de porc cu sos dijonez
Salau in crusta de verdeturi cu sos
lemon butter

Cartofi la cuptor cu rosmarin

Mozaic de legume

Mix de verdeturi cu dressing

Asortiment paine



BUFET CALD PRIVATE PREMIUM

45 EURO + TVA/ 550 grame persoana

Pulpa de rata confiata cu sos madeira si
fasole neagra

Somon cu sos de fenicul si piper roz

Piure de cartof dulce cu morcov si
chimen

Legume sote cu unt si corinadru

Mix de verdeturi cu dressing de casa

Asortiment paine



BUFET CALD PRIVATE NOBLESSE

52 EURO + TVA/ 550 grame persoana

Muschi de vita cu sos de piper verde

Biban afumat cu sos de sofranel

Cartofi gratinati cu trufe

Legume la wok cu ierburi provencale

Mix de verdeturi cu dressing de casa

Asortiment paine



Meat & Cheese Bar SUISSE

36 EURO +TVA / PERSOANA

BRANZETURI FRESH burattina, mozzarella, robiola de vaca, caprissima, branza cu trufe fresco, branza cu ardei iute

BRANZETURI MATURE

Pecorino Toscan, Cacio di Pienza, Santa Caprino, Montasio Stravecchio, Pecorino cu trufe, Pecorino cu pere

BRANZETURI CU MUCEGAI

Gorgonzola, Cremino Erborinato, Capriziola, Brie, Taleggio, Dolce Paradiso cu trufe

MEAT

Prosciutto San Daniele, Salam Felino

SIDEDISH

Ardei cu ton, masline, rosii uscate, linguette, grisine, crackers, mini franzela cu unt, mini paine integrala, mini focaccia, struguri, piersici, zmeura, afine, capsuni, pere, pepene galben, pepene rosu, mix de nuci, alune, migdale, fructe confiate, miere/ mostarda

Meat & Cheese Bar

GOURMET

42 EURO + TVA/ PERSOANA



Platou branza si carne, grisine, paine, fructe & nuci

Tarta cu ciuperci & Asiago

Tarta cu Prosciutto & Mozzarella

Tarta cu Ricotta & spanac

Crostini cu crema de ciuperci

Crostini cu crema tartinabila, ton & capere

Crostini cu salam & mozzarella

Mini tarte cu mousse de buratta & chives

Mini tarte cu robiola cu trufe

Mini tarte cu gorgonzola & smochine

Mini chiftelute cu sos dulce acrisor

Salata de caracatita calda cu cartofi copti & masline

Salata vegetariana (rosii uscate, anghinare, masline, ciuperci)

DULCIURI

Mini tarte cu caramel sarat

Mini tarte cu lamaie si bezea

Mini prajitura de vegan cu cacao, alune, nuci & gem de prune



Meat & Cheese Bar

APERITIVI

48 EURO + TVA/ PERSONA

Platou branza si carne, grisine, paine, fructe & nuci

Crostini cu peperonata/ crema de masline verzi/ crema de masline negre

Crostini cu crema de branza cu trufe

Crostini cu Porchetta & ceapa caramelizata

Mini tarte cu mousse de robiola si trufe

Mini tarte cu mousse de buratta & Chives

Mini tarte cu crema de ton & capere

Tarta cu Prosciutto & Mozzarella

Tarta cu Asiago & Zucchini

Tarta cu praz, pancetta & branza de capra

Arancini cu mozzarella

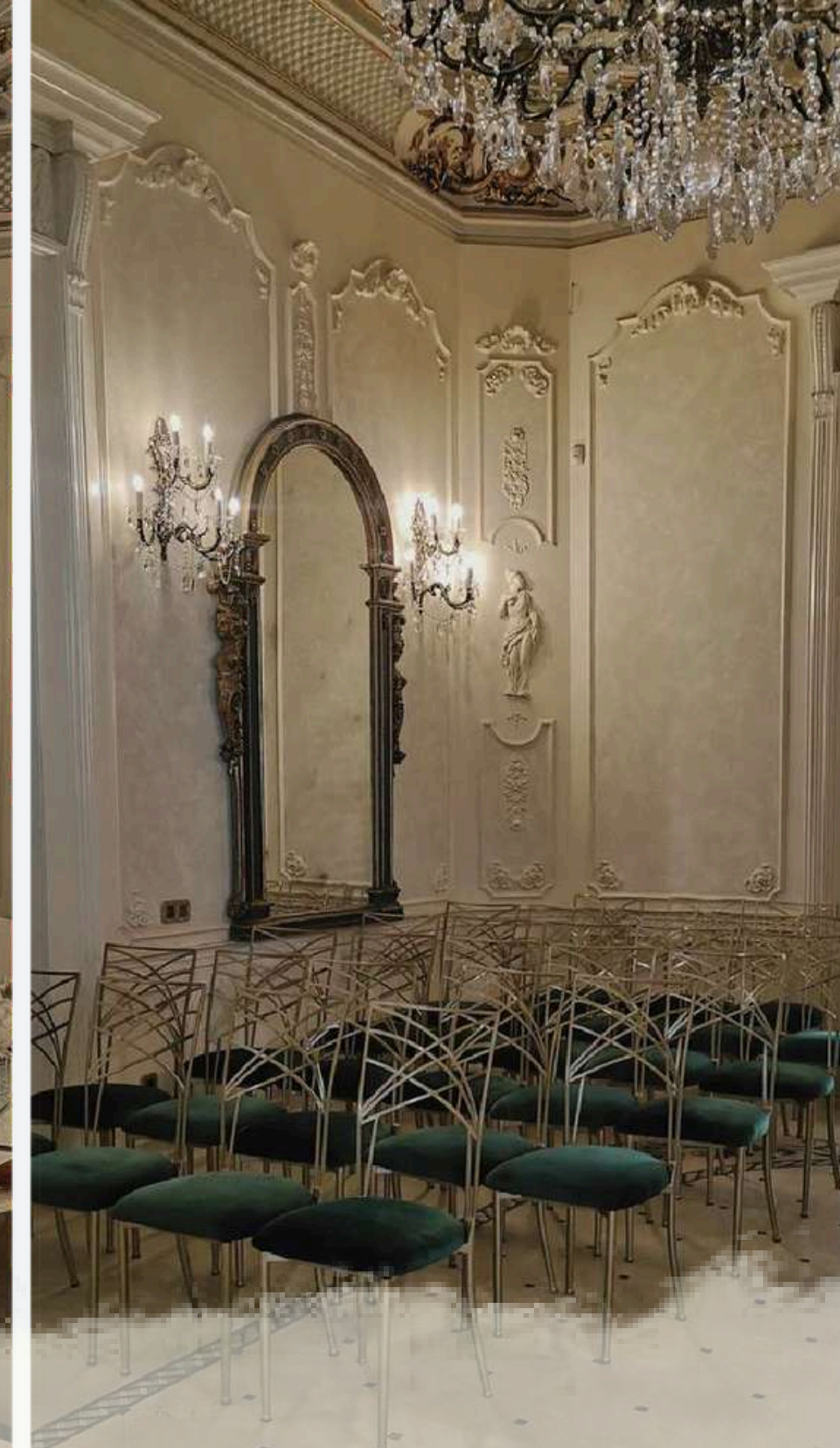
Salata cu ton, avocado & masline

Salata cu Parmigiano, rosii cherry & crema balsamica

Mini Panacotta cu topping de fructe de padure

Cartofi din ciocolata & amaretti cu cirese

Mini tarte cu crema de fistic



Special moments that live forever



V A M U L Ţ U M I M !

C O N T A C T

Email: contact@palatulnoblesse.ro

Phone: +40 749 232 311 / 0744 646 997

Website: www.palatulnoblesse.ro