



LA DOMENII

HOTEL ★ ★ ★ ★

FINE DINING TASTING MENU

MENIU:

- Salată caprese cu sos pesto/Salată cu piept de rață afumat, brânză de capră, fructe uscate/Roșii cu mozzarella, avocado și sos pesto + grisină/Supă cremă de legume/Supă cremă de dovleac - crutoane;
- Păstrăv prăjit/afumat cu grapefruit copt la cuptor/Confit de rață cu sos de fructe de pădure cu duo de piure de cartofi cu trufe și piure dovleac/Muschiuleț de porc învelit în bacon umplut cu ciuperci, cartofi gratinați, sfeclă cu hrean;
- Placintă Poale`n brâu/Cheesecake cu sos de fructe de pădure;
- Soft Drinks 1 apă minerală carbogazoasă/plată Borsec (servire sticlă 500ml), suc natural, o cafea

* Fără platou de brânzeturi

VINURI:

- Thrubilo Brut Nature;
- Hermeziu Te Ispiteste - Sauvignon Blanc sec;
- C`est soir - Busuioaca de Bohotin sec;
- Scrisori Cuvee roșu sec;
- Mademoiselle Rose;
- * Include sticlă cadou C`est soir
- * minim 20 pers

INCLUDE ÎN PREȚ:

- Taxele de personal sunt incluse
- Degustare făcută de somelier
- Vizitarea Cramei Hermeziu
- Prezentarea fluxului tehnologic
- Consultanță pentru organizarea evenimentului
- Mise-en-place complet (nu conține decorațiuni florale)
- Sală decorată

CONDIȚII CONTRACTUALE:

- Nu se percep alte taxe suplimentare.
- Valabilitate rezervare de principiu – 7 zile calendaristice.
- Valoare avans rezervare 500 ron.
- Confirmarea numărului final de oaspeți – 7 zile calendaristice înainte de eveniment cu plata 30% din valoarea evenimentului.
- Prețul conține TVA.

PREȚ: 299 RON

