

Meniu Revelion 2027

29 Decembrie 2026

Așteptarea musafirilor cu băuturi tradiționale si pâine cu unsoare, zacusca, salata de vinete!

19:00 CINA

Muschiulet de porc invelit in prosciutto cu sos de ciuperci
Legume la cuptor
Salată ardei copt;

Desert:

Lava cake cu inghetata de vanilie;

Vin alb/roze (Castel Huniade) 1 st 0,75 la 2 pers;

Apă plată / minerală 0.5 l/pers;

30 Decembrie 2026

08:30 - 10:30 MIC DEJUN – bufet suedez

14:00 PRÂNZ

Ciorbă de fasole cu afumătură și salată de ceapă;
Coaste de porc cu sos BBQ, cartofi la cuptor si murături
Apă plată / minerală 0.5 l/pers;

19:00 CINA

Aperitiv: Salată caprese;

Fel de bază:

Piept de pui copt cu fasole verde sote si sos sweet chilli;
Salată de ardei copt;

Desert: Cheesecake cu dulceata de zmeura;

Vin alb/roze (Castel Huniade) 1 st 0,75 la 2 pers;

Apă plată/ minerală 0.5 l/pers;

31 Decembrie 2026

08:30 - 10:30 MIC DEJUN – bufet suedez

14:00 PRÂNZ

Ciorbă de vâcuță cu smântână și ardei iute;
Păstrăv la grătar cu mămăliga și mujdei
Apă plată / minerală 0.5 l/pers;

21:00 CINA FESTIVĂ

Gustare rece (bufet)

Fel I: 22:30 Somon cu piure de telină ;

Felul II 00:30

Piept de rață cu sos de portocale
Piure de cartofi dulci
Salată verde cu seminte;

Desert : Tort

Open bar: whisky, vodcă, campari, martini, lichior, șampanie (la trecerea dintre ani), vin, bere, apă plată/minerală, răcoritoare;

1 Ianuarie 2027

10:00 MIC DEJUN

14:00 Brunch

Platou țărănesc
Ciorbă acra de porc;
Ciolan de porc cu fasole;
Piept de pui la gratar cu piure de cartofi;
Salata de muraturi;
Desert: Papanasi cu smantana si dulceata de afine;

Vin alb/roze (Castel Huniade) 1 st 0,75 la 2 pers;
Apă plată / minerală 0.5 l/pers;

2 Ianuarie 2027

8:30 -10:30 MIC DEJUN –bufet suedez

Plecare