



Meniu



Bucătăria e arta de a transforma nevoia în plăcere.
- Auguste Escoffier

Actul I - Așteptarea Cuvântului

Fermentațiuni în Butelii Speciale

Actul II - Aperitivul Cavalerului

Bufet VIP – Babic de Buzău

Tradiție boierească și mezeluri artisanale din inima Munteniei

Platou de mezeluri din carmangeria proprie (babic de Buzău cu trufe, cârnați de Pleșcoi). Platou de brânzeturi maturate, tradiționale românești

Amuse Bouche

Foie Gras „Trovanții Babele de la Ulmet” cu alune caramelizate
Delicii în miniatură, demne de mesele domnești, presărate cu aur de 24K



Actul III - Bunătăți de la stana

Aurul Ciobanilor - Bulz reinterpretat
cu pitusca și pudra de Ibanesti

Între Acte

Sorbet de Vișinată de la Coana Geta

Actul IV - Festinul Regelui

Carpaccio de Buzău cu Crema de Burduf
Vitel la Ocna cu Piure Puterea Ursului și Trufe



Actul V - Grădina Reginei

Salata de Papadie cu Cipsuri de Babic și Usturoi de Ramnic



Vă Mulțumim!

