



# Meniu

*"Bucătăria e arta de a transforma nevoia în plăcere."*

*- Auguste Escoffier*



## Așteptarea Curtii

Fermentațiuni în Butelii Speciale

## Amuse Bouche

**GEO PRODUSE** - Foie Gras „Trovanții Babele de la Ulmet” cu alune caramelizate

Delicii în miniatură, demne de mesele domnești, presărate cu aur de 24k

Arrancini cu carnați de plescoi



## Actul I - Aperitivul curtezanelor

Bufet VIP – **Babic de Buzău**

Tradiție boierească și mezeluri artisanale din inima Munteniei

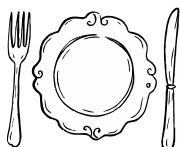
Platou de mezeluri din carmangeria proprie (babic de Buzău cu trufe, cârnați de Plescoi). Platou de brânzeturi maturate, tradiționale românești

Platou cu tacos cu pitusca

Platou Mix trio salate de vinete

Fasole batuta cu **ceapa de Buzău**

Turte & Paine cu maia cu babic de Buzău



## Actul II- Epilogul Dulce al Curtii

Inima Reginei Maria - (mousse de ciocolată albă, cocos și afine)



*Vă Mulțumim!*





# Meniu Boieresc Fermentatțiuni

„Vinul e poezia pământului.” - Mario Soldati

## Magia Cafelei

Espresso

Cafea Marghiloman – cafea cu parfum de coniac, interbelică

Cafea turcească – aromă orientală

Capuccino



## Licorii Mestegite

Farmecele Daciei fara alcool (Paragon Cordial Rue Berry, sirop de portocală, Bacardi Carta Blanca-  
(fara alcool/ afumat/neafumat )

Noapte Aprinsă ( Afinată, Tanqueray gin, Martini Rosso, portocală - (fara alcool )

Elixirul Dragostei ( Vișinată, suc de merișoare, triplu sec, lime, afine- (fara alcool/ afumat/nefua muta )

## Răcorirea Spiritului

Limonada clasica

Apă naturală Nazzuro , Apă carbogazoasă Nazzuro

## Digestive

Caisata

Afinata



Vă Dorim o Seara de Poveste!

