



MEDUSA

MEDUSA MED

Avantaje:

- Preparate culinare gourmet
- Indoor + outdoor (terasă)
- Parcare gratuită
- Fără chirie sală
- Spații de cazare în apropiere
- Design instagramabil, premium
- Chefi bucătari medaliați, personal specializat, barmani preparatori, manager eveniment dedicat
- Exclusivitate locație



STARTER

- Platou Mezze

htipiti , humus , muhamara , humus cu sfeclă coaptă, icre de cod, anghinare, feta cu ierburi,

- Platou Antipasti

gorgonzola, parmezan, fontine, salam toscan, Spianata piccante, prosciutto, struguri, nuci

- Ardei cu feta la cuptor

ardei kapia, ardei gras, ardei iute, gratinat cu feta grecească



MAIN COURSE

- Fructe de mare

creveți la grătar, baby carcatiță, baby calamar, cartofi noisette, mix salată, file de dorada la grătar, usturoi, sos aioli wasabi, ardei iute

- Pui Coquelet

glazurat și servit cu salată rucola, roșii cherry, parmezan

- Ceafă de porc Iberico

servită cu porumb la grill



SIDE DISH

- Salată mediteraneană cu feta roșii, castravete, ceapă, ardei, pătrunjel, oregano, feta și ulei de măsline
- Cartofi prăjiți cu parmezan/usturoi
cartofi proaspeți prăjiți, parmezan

50 euro/invitat



MEDUSA ESSENCE

Avantaje:

- Preparate culinare gourmet
- Indoor + outdoor (terasă)
- Parcare gratuită
- Fără chirie sală
- Spații de cazare în apropiere
- Design instagramabil, premium
- Chefi bucătari medaliați, personal specializat, barmani preparatori, manager eveniment dedicat
- Exclusivitate locație



STARTER

- **Platou Mezze**

htipiti , humus , muhamara , humus cu sfeclă coaptă, icre de cod, anghinare, feta cu ierburi,

- **Platou Antipasti**

gorgonzola, parmezan, fontine, salam toscan, Spianata piccante, prosciutto, struguri, nuci

- **Ardei cu feta la cuptor**

ardei kapia, ardei gras, ardei iute, gratinat cu feta grecească



MAIN COURSE

PEȘTE - plating individual

Cod negru cu piure catifelat de păstârnac și vanilie, sparanghel fraged sotat și o notă delicată de pudră de măsline

CARNE - plating individual

Piept de curcan fraged, marinat în suc de portocale și iaurt, îmbrăcat delicat într-o crustă de migdale, servit cu piure de cartofi fin, salsa de trufe și ciuperci King Oyster sotate

78 euro/invitat



BĂUTURI ALCOOLICE ESSENTIAL

Vodka-Grey Goose

Rum-Bacardi | Whiskey-Jack Daniels | Gin-
Bombay Vodka juice | Cuba libre | Gin tonic |
Whiskey soda

ITALIAN WINE BAR:

Red – Chianti Banfi

Rose- Ros' Aura Feudi di San Gregorio

White- Feudi di San Gregorio

42 euro/ invitat

*este inclusă și gama de băuturi non-alcoolice.



BĂUTURI ALCOOLICE PURE

Ciroc Vodka

Gentleman Jack Whiskey

Bumbu Rum

Monkey 47 Gin

Vodka juice | Cuba libre | Gin tonic | Whiskey soda

ITALIAN WINE BAR

Red – Chianti Banfi

Rose- Ros' Aura Feudi di San Gregorio

White- Feudi di San Gregorio

51 euro/ invitat

*este inclusă și gama de băuturi non-alcoolice.



BĂUTURI NONALCOOLICE - Refresh

Pepsi, Mirinda,

7UP

Natural juicy

Evervess

Still water

Sparkling water

COFFE BAR

Espresso | cappuccino | ristretto | espresso tonic



SIGNATURE COCKTAILS

Amaretto sour

Porn star martini

Negroni

Hugo

Aperol

Gin Basil Smash

Raspberry Bellini

19 euro / invitat





PACHETE OPȚIONALE



CANDY BAR

13 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

Macarons – 25 buc

Mini eclere – 25 buc

Mini red velvet – 25 buc

Mini brownie – 25 buc

Mini tarte cu fructe – 15 buc

Mini tarte cu ciocolată – 15 buc

Mini tarte cu lămâie – 15 buc

Mini brișe cu fructe – 15 buc

Mini tiramisu la pahar – 10 buc

Mini cakesicle – 10 buc

Mini cheesecake – 12 buc

Mini cakepops – 10 buc

Biscuiți din turtă dulce – 8 buc

Mini choux Craquelin – 15 buc

Mini mousse – 15 buc

Mini savarine cu fistic și zmeură la pahar – 15 buc



MUSSELS LIVE COOKING SHOW

28 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

Live cooking show cu o durată aproximativ de două ore susținut de Chef specializat în prepararea scoicilor și a fructelor de mare.

*20 kg scoici



HOMEMADE LEMONADE BAR-

15 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

Limonadă cu zmeură

Limonadă cu afine

Limonadă cu ananas

Limonadă cu ghimbir

Limonadă cu mentă



CHEESE BAR -
12.5 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

Brânzeturî:

Roquefort, Camembert, Brie, Parmezan, Gorgonzola, Emmentaler Charcuterie

Fructe proaspete:

Prosciutto, Salam uscat

Struguri roșii și albi, Rodii, Gref, Pere, Coacăze roșii

Selecție din pâine:

Grisine, Bagheta albă, Bagheta neagră cu semințe

Fructe uscate:

Caise uscate, Nuci pecan, Alune de pământ,
Arahide în coajă, Stafide



SUSHI BAR

25 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

O mulțime de role delicioase cu ton și somon, inclusiv role vegetariene, cu care să-ți impresionezi invitații.

Salmon Maki - 4 buc/pers

Tekka Maki - 4 buc/perso

Philadelphia Classic Roll - 2 buc/pers

Vegan Maki - 4 buc/pers

California Tobiko Roll - 2 buc/pers



BUFET TRADIȚIONAL

25 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

Adaugă o notă tradițională evenimentului tău cu bunătăți cărora nimeni nu le poate rezista.

Sarmale | Chifteluțe | Șunculiță de porc | Vinete | Fasole bătută | Zacuscă | Bulete de cașcaval | Brânză de oaie | Brânză de burduf | Salată de murături | Salată asortată | Ceapă roșie



TOMAHAWK DE PORC

6 euro/invitat

pentru minim 80 de invitați

servit cu porumb la grill, salsa de ardei copt,
piure de dovleac și sos chimichurry