

SINCE 2009

CASA BAROLO

MENIU

PREȚURI

- Aperitive tradiționale - **35 lei/porție - 7 preparate**
- Aperitive extra - **45 lei/porție - 7 preparate**

Prânz:

- Supă/ciorbă + fel principal clasic / varianta fără carne + salată - **60 lei/porție**
- Supă/ciorbă + fel principal extra + salată - **65 lei/porție**
- Supă/ciorbă + fel principal clasic/variantă fără carne + salată + desert - **75 lei/porția**
- Supă/ciorbă + fel principal extra + salată + desert - **80 lei/porție**

Cină:

- Fel principal clasic / variantă fără carne / preparate tradiționale + salată + desert - **60 lei/porție**
- Fel principal extra + salată + deser - **65 lei/porție**

Coffee break:

- **25 lei/porție** - o gustare dulce și una sărată, cafea, ceai, suc de portocale

Alegerea meniului:

- Grupuri sub 20 de persoane pot alege un preparat cu carne și un preparat vegetarian
- Grupuri peste 20 de persoane pot alege doua preparate cu canre și un preparat vegetarian
- Desertul, aperitivele, salata și garnitura trebuie să fie alese la fel

APERITIVE TRADIȚIONALE

Porcarii – cârnați de casă, șuncă, salam diverse feluri, slănină cu boia

Platou brânzeturi tradiționale – telemea de vacă, cașcaval diverse feluri, struguri, nuci

Salată de vinete – vinete, maioneză de casă, ceapă verde, lămâie

Zacuscă – zacuscă de casă de vinete

Pastă de jumări – jumări, mere, ardei capia, condimente

Platou aperitive cu măsline – măsline negre, măsline verzi, roșii uscate, măsline kalamata

Ouă umplute – ouă umplute tradiționale

Chifteluțe – din carne de porc



APERITIVE FESTIVE

Platou mezeluri alese – Jambon pădurea neagră, Salam chorizzo, Salam italian Milano, Proschiutto

Platou brânzeturi extra – brie, gorgonzola dulce, parmezan, cheddar, emmentaler, blue cheese

Hummus – hummus clasic, hummus cu ardei copt

Cremă păstrăv fume – crema fină de păstrăv cu mascarpone, măr verde și fenicul

Bruschetti – mai multe variante de bruschetti

Biluțe de brânză burduf colorate

Guacamole colorat cu nachos

Ouă umplute speciale cu avocado și sfeclă

Fresh tortillia wraps cu creme fresh, rucola și ou fiert

Frigărui caprese

Summer rolls în foi de orez



SUPE / CIORBE

Supă cremă de legume sezoniere

- primăvara/vară – broccoli
- toamnă/iarnă – dovleac

Supă cremă turcească de linte roșie

Ciorbă clară de legume

Supă de cartofi cu ceapă roșie

Supă de pui tradițională cu tăiței

Supă de pui tradițională cu găluște de gris

Supă clară din coadă de vițel cu clătite sărate în stil Austriac

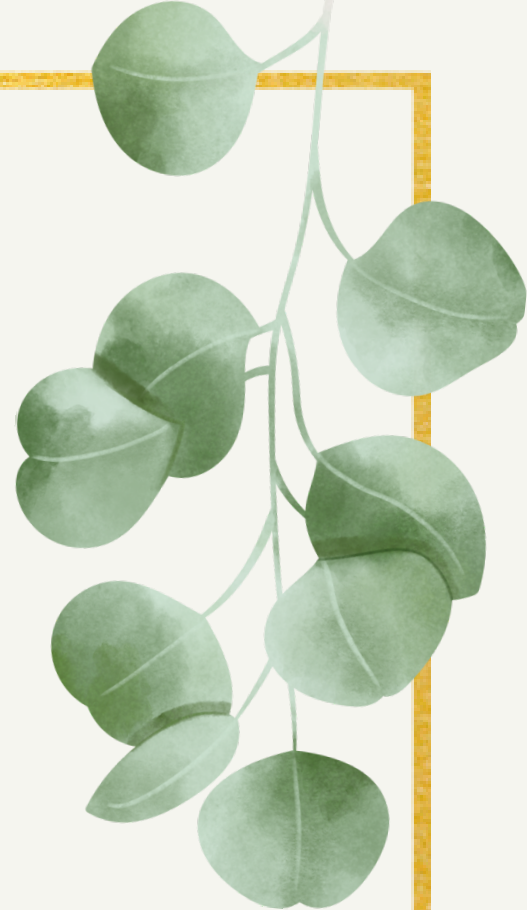
Supă de cartofi cu kaizer afumat și ceapă roșie

Supă de fasole cu kaizer afumat

- primăvară/vară – fasole verde și cu ceapă verde
- toamnă/iarnă – fasole boabe și cu ceapă roșie

Ciorbă de pui a la grec cu smântâna, leuștean și ardei iute

Ciorbă de perișoare cu smântâna, leuștean și ardei iute



PREPARATE CU CARNE

Variante meniu clasic:

Friptură din ceafă de porc cu sos vânătoresc și cartofi piure

Pulpițe de pui învelite în bacon, ceapă roșie caramelizată și cartofi cu mirodenii mediteraneene la cuptor

Mușchiuleț de pui marinat în iaurt cu curry, în crustă de fulgi de porumb, servite cu sos de smântâna cu verdețuri și orez prăjit cu curry

Variante meniu extra:

Scărița de porc la cuptor servit cu varza roșie cu gutui și sos de smântâna

Aripioare de pui la cuptor cu sos de roșii picant și cartofi cu mirodenii mediteraneene la cuptor

Ruladă din piept de porc slow cook, servit cu cartofi copti în coajă cu unt cu mirodenii și parmezan



PREPAPATE FĂRĂ CARNE

Risotto cu ciuperci champignon și hribi cu parmezan

Felii de vinete coapte la cuptor cu sos de roșii și mozzarella

Pogăcele de zucchini fripte, servite cu feta

Dovlecei umpluți, cu legume și orez, acoperite cu mozzarella

Ciuperci pleutorus cu parmezan și pătrunjel

Garnituri extra la alegere:

Legume sote cu mirodenii mediteraneene

Fasole verde la tigaie cu sos de roșii

Cartofi nature cu unt și pătrunjel



PREPARATE TRADIȚIONALE

Sarmale ardelenenești cu smântâna (se poate prepara și vegetarian)

Gulyas de cartofi la ceaun cu carne de porc și ciolan afumat

Gulyas de fasole la ceaun cu carne de porc, ciolan afumat și găluște

Papricaș de pui la ceaun cu ciuperci servit cu mămăliga (se poate prepara și vegetarian)

PASTE

Lasagne alla bolognese cu sos cremos de spanac

Lasagne vegetarian cu sos cremos de spanac



SALATE

Murături de casa – în limita stocului disponibil

Salata de ardei capia copt, cu ceapa, usturoi și foi de dafin

Salată de varză murată cu chimen

Salată de sfeclă murată

Salată de varză albă cu mărar

Salată proaspătă de vară – mix salată verde, roșii, castraveți, ardei

Salată verde cu ciuperci sote și semințe prăjite

Salată de rucola cu roșii cherry și dressing de lămâie cu miere



DESERT

Cremeș de casă cu mascarpone

Lava cake cu sos de fructe

Tarte Tartine - prăjitura franțuzească cu mere caramelizate servit cu înghețata de vanilie

Gomboți cu brânză de vacă în crustă de biscuiți servite cu sos de iaurt și miere

Clafoutis - tartă franțuzească cu frișcă și fructe de pădure

Pavlova cu cremă de frișcă și mascarpone decorat cu fructe proaspete

Tiramisu



COFFEE BREAK

Dulce

Mălai de casă cu sos de fructe

Chech pufos cu iaurt grecesc și vișine

Chech pufos cu cacao și ciocolată amăruie

Gogoși

Clătite cu gem de casa

Sărat

Sărățele de casă cu cașcaval și chimen

Buschetti cu pesto, roșii și feta

Tarta Quiche Lorraine

Muffin cu cașcaval, șuncă, ardei și măslina

