

ARNIA

restaurant & events

Botez de zi 2023 – 195 lei

Gustare rece (8 produse la alegere)

- Ruladă de porc cu prune în cognac și mantie de pudră de ciuperci de pădure
- Terină din piept de pui cu pudră de măsline în farsă de mușchi de vită
- Quiche lorraine cu brânzeturi, bacon și sparanghel
- Chifteluță reinterpretată cu mix de semințe
- Mușchiuleț în crustă de mustar și susan
- Ruladă de pui cu legume în pudră de sfeclă roșie
- Crochete de pui cu ou de prepeliță în crustă de susan
- Bruschetă cu vită, ceapă caramelizată și cremă de brânzeturi (extra fee 4 lei)
- Amouse bouche cu mousse de foie gras (extra fee 4 lei)
- Rulou de vita cu telina apio și sos hanibal (extra fee 4 lei)
- Cosuleț cu salată de rață confit cu rodii și mango (extra fee 4 lei)
- Bruschetă cu piept de rață sous vide și sos de rodii (extra fee 4 lei)
- Rulou din piept de rată afumată, legume crocante și susan (extra fee 4 lei)
- Piept de rață sous vide cu dulceață de gutui (extra fee 4 lei)
- Coșuleț cu salată de crudități și nuci
- Finger salad cu roșii cherry și bocconcini
- Cub de brânzeturi cu merișoare și jeleu de fructe de pădure
- Amuse bouche cu cremă de brânzeturi cu ierburi aromatice și roșii secchi
- Turnuleț cu mozzarella, roșii cherry și măsline
- Crostini de somon fumee, icre negre și cheese cream
- Mouse de ton cu jeleu de ardei gras și lămâie pe pat crocant
- Mini blini cu cremă fină de brânzeturi și icre rosii
- Vol-au-vent cu cremă de ciuperci cu alune și ulei de trufe
- Duo de somon și șalău în mantie de alge marine (extra fee 4 lei)

Gustare caldă la alegere

- Rulouri de pui cu ciuperci, suncă și cascaval, la cuptor, servite cu sos gogonzola, rosii cherry coapte și ciuperci la cuptor și salată de sfeclă cu hrean.
- Ruladă din cotlet porc cu ardei copti și fulgi de brânză, piure aromatizat, ciuperci sote și sos demiglaze.
- File de somon la cuptor pe pat de grapefruit, servit cu legume sote și sos butter lemon cu capere (extra fee 15 lei).
- File de dorada la cuptor servit cu cus cus cu caise confit, salsa de rosii, endamame, și sos de lamaie cu sampanie (extra fee 15 lei).

Preparate de bază la alegere

- Ceafă de porc confit cu frigărui de pui în bacon cu tartă de cartofi graten și salată marinată.
- Muschiuleț de porc pe pat de mămliguță aromatizată la grătar, sos de ceapă și mix de salată.
- Pulpă de rață la cuptor cu sos de portocale, pe pat de legume și cartofi dulci la cuptor (extra fee 15 lei).
- Piept de rată cu piure de radăcinoase, sparanghel și sos de pere cu anason și ghimbir (extra fee 19 lei).

Din partea casei:

- Tort personalizat, artificii la tort, prăjituri, fructe de sezon, primire cu șampanie, piscoturi și Raffaello,
- Amenajarea sălii festive: sfeșnice, aranjament prezidiu, fețe de masă festive, huse și eșarfe scaune, suporturi lumanari botez, cufăr pentru dar,
- O cameră gratuită pentru părinți și copil,
- Reducere de 10% la tarifele de cazare pentru invitații la eveniment,
- Meniu pentru copii la jumătate de preț.

Open Soft Bar (apă, băuturi răcoritoare, cafea)-nelimitat

Pachete optionale:

Open Bar: Vin (alb, roșu, roze) nelimitat + Whiskey Jack Daniels /Jameson 100ml/pers. – 39 Ron/pers.

Open Bar Plus: Wine Bar (alb, roșu, roze) nelimitat + Beer Heineken nelimitat + Whiskey Jack Daniels / Jameson 100ml/pers. - 49 Ron/pers.

Open Cocktail & Lemonade Bar - 29 Ron/pers.

Candy Bar

Restaurant Arnia Billa-Gara, Sos. Arcu, nr. 26, Iasi, România

Rezervari: 0040 721 834 603 / 0040 722 892 155

www.restaurantarnia.ro, eveniment@restaurantarnia.ro