

Ofertă Nuntă de zi 2021-2022 – 250 lei

Gustare rece (9 produse la alegere)

- Cosuleț cu salată de rață confit cu rodii și mango
- Ruladă de porc cu prune în cognac
- Terină din piept de pui cu pudră de măsline în farsă de mușchi de vită
- Chifteluță reinterpretată cu mix de semințe
- Mușchiuleț în crustă de mustar și susan
- Ruladă de pui cu legume în pudră de sfeclă roșie
- Pork cake cu mix de semințe la cuptor și reducere de pomodoro și ierburi aromatice
- Terină de curcan cu porc și măsline în mantie colorată
- Cake din piept de pui cu smochine și topping Picasso
- Crochete de pui cu ou de prepeliță în crustă de susan
- Terină de pui cu porc și legume în mantie crocantă
- Bruschetă cu vită și cremă de brânzeturi (extra fee 3 lei)
- Terină de foie gras și merișoare (extra fee 5 lei)
- Quiche lorraine cu brânzeturi și sparanghel
- Mini blini cu cremă fină de brânzeturi și icre rosii
- Bruschete de somon fumee și cheese cream
- Cosuleț cu salată de crudități și nuci
- Finger salad cu rosii cherry și bocconcini
- Amuse bouche cu cremă de brânzeturi cu ierburi aromatice și roșii secchi
- Terină de brânzeturi cu struguri în crustă de fistic
- Turnuleț cu mozzarella, roșii cherry și măsline
- Mouse de ton cu jeleu de ardei gras și lămâie pe pat crocant
- Bruschetă cu rață sous vide și sos de rodii (extra fee 3 lei)

Gustare caldă la alegere

- Ruladă din cotlet cu ardei copti și fulgi de brânză, piure aromatizat, ciuperci sote și sos demiglance.
- Piept de curcan învelit în bacon, servit cu piure de cartofi dulci și ciuperci la cuptor.
- Sarmăluțe în foi de viță și foi de varză cu mămliguță, smântână, costiță și ardei iute.
- File de somon la cuptor servit cu legume sote și sos butter lemon cu capere (extra fee 15 lei).
- File de dorada cu năut și roșii secchi, salsa de roșii (extra fee 10 lei).

Preparate de bază la alegere

- Muschiuleț de porc pe pat de mămliguță aromatizată la grătar, sos de ceapă și mix de salată.
- Ceafă de porc confit cu frigărui de pui în bacon cu tarță de cartofi graten și salată marinată
- Mușchi de vită cu legume sote, fenicul marinat și sos demiglance (extra fee 15 lei).
- Pulpă de rață la cuptor cu sos de portocale, pe pat de legume și cartofi dulci la cuptor (extra fee 10 lei).

Din partea casei

- Tort personalizat și artificii tort, prăjituri, fructe de sezon, primire cu șampanie și piscoturi/raffaello,
- Amenajarea sălii festive: sfeșnice cu lumânări, aranjament flori prezidiu, fețe de masă festive, servete, huse și eșarfe scaune, suporturi lumânări cununie, cufăr pentru dar,
- Un apartament gratuit pentru miri,
- Reducere de 10% la tarifele de cazare pentru invitații la eveniment,
- Meniu pentru copii la jumătate de preț.

Open Bar

- Vinul casei Recaș, băuturi răcoritoare, apă minerală, apă plată, cafea – cantități nelimitate.
- Whiskey Jack Daniels - 80 ml/pers.
- Pachet cocktailuri- extra fee 19 lei/persoană.

Restaurant Arnia

Sos. Arcu, nr. 26 (fosta Billa-Gară), Iași, România, cod 700137, CUI 34050666, Nr.Reg.Com. J22/153/2015

Rezervari: 0040 721 834 603 / 0040 722 892 155

www.restaurantarnia.ro, eveniment@restaurantarnia.ro