

Meniu 2019

1. Gustare Rece (la alegere 10 preparate -500g)

Ardei cu liptauer, Castraveți cu liptauer, Roșii cu liptauer, Roșii cu pastă gorgonzola, Roșii cu ciuperci trifoliolate, Roșii cu salată de vinete, Rol șuncă a la russe, Rol șuncă cu hrean, Rol șuncă cu salată de crudități, Doboș cu șuncă și cascaval, Doboș cu Salam de Sibiu, Oua umplute cu pate de găscă, Oua umplute mozaic, Ruladă din pui/curcan cu legume, Ruladă din pui/curcan cu omletă și spanac, Ruladă din pui/curcan cu mozzarella și măslina, Ruladă din porc cu ciuperci, Ruladă din porc cu cabanos, Ruladă din porc cu caise confiate, Ruladă din porc cu smochine, Terină de somon cu praz, Terină feta cu somon fume, Terină de vânat cu visine, Ciuperci umplute cu gorgonzola, Ciuperci palermo, Pere cu brânză Roquefort și nucă, Piersici cu salată franceză, Pepene galben cu prosciutto, Ananas cu pate de foie gras, Ficăței în bacon, Mini-snițele cu susan, Mini-snițele cu migdale, Chifteluțe speciale, Chifteluțe din pui cu susan, Tartine cu icre tarama, Tartine cu file anchois, Tartine cu somon fume, Tartine cu icre manciuria, Tartine cu prosciutto crudo, Tartine cu pastă de brânză și somon fume, Spedini switzer cu struguri, Spedini mozzarella și roșii cherry, Rafaelo din feta cu susan, Rafaelo din feta cu migdale, Telemea cu mărar și ulei de măslina, Cașcaval afumat, Mozzarella, Mușchi file afumat, Salam de Sibiu, Pastramă din piept de pui, Ceafă afumată, Șuncă de Praga, Prosciutto crudo.

2. Supă/Ciorbă (la alegere) 400 ml

- Supă de găina cu tăieței de casă
- Ciorbă de perișoare
- Ciorbă de văcuță
- Ciorbă de pui a la grec
- Ciorbă de potroace

3 Fel III (la alegere)

- Sărmăluțe cu mămăliguța, smântâna, costița și ardei iute 180/200/50/50g
- Clătite cu carne
- Clătite cu ciuperci
- File de șalău meuniere și cartofi natur
- Gujon de somon cu sos de șampanie

4 Fel de bază (la alegere 1\2 cu 1\2) 250g

- Piept de pui cu sos de (ciuperci, gorgonzola, brânza, alune de pădure, vișine cu sos olandez)
- Piept/pulpe dezodate de pui la grătar
- Rulou de curcan cu mozzarella, șuncă și sos de smântână

- Rulou de curcan cu ciuperci și sos gorgonzola
- Rulou de curcan cu fructe și sos de zmeură
- Pulpe de pui la cuptor
- Cotlet de porc împănat cu sos brun
- Ceafă de porc la cuptor cu sos Madera
- Mușchiuleț împănat
- Ceafă de porc la grătar
- Cotlet Normandia

Garnituri (la alegere 1/2 cu 1/2) 200 g

- Cartofi la cuptor cu rozmarin; Cartofi piure; Cartofi țărănești; Cartofi cu praz și smântână; Cartofi gratinați; Legume sote; Legume gratinate; Orez cu unt; Orez cu legume; Orez cu ciuperci, Rizi - Bizi; Ciuperci sote

Salate (la alegere) 150g

- Salată asortată (roșii, castraveți, varză, ardei); Salată de varză; Salată de roșii; Salată castraveți cu smântână; Salată de sfeclă roșie; Salată de ardei copti; Salată verde.

5. Băuturi (consum nelimitat)

- Apă plata, Apa Minerala, Sucuri gama Coca Cola
- Cafea, Cappucino.

Prețul meniului diferă în funcție de numărul de persoane:

Pentru 180 de persoane – preț meniu 170 lei

Pentru 140 de persoane – preț meniu 180 lei

Pentru 100 de persoane – preț meniu 190 lei

6. Pachet Bar (consum nelimitat, 15 lei/persoană, gratuit la peste **140** de persoane)

Bere: Ursus, Beck`s, Timișoareana, Tuborg

Vin alb: Fetească Regală sau Riesling de Recaș

Vin roșu: Cabernet sau Merlot de Recaș

7. Pachet Open Bar *opțional (**consum nelimitat**) 35 lei/persoană

Johnny Walker Red, Martini Alb, Martini Roșu, Campari, Baileys, Smirnoff, Beefetear, Gin Tonic, Campari Orange, Vodca Cola, Vodca Orange.

SC Miraflor SRL

Casa Harmonia Timișoara, str. Rudolf Walter nr. 4

Telefon: +40 256 244223 | 0753.02.02.75 | 0741.270.500

contact@casaharmonia.ro | www.restaurantharmonia.ro

J35/3503/2007 | RO22451915