



Varianta I

Hors-d'œuvres Barba Iani

*Zacusca ruseasca cu somn
Salau de Dunare galantinat
Sardele betegite cu unt si piper
Batog de crap, Volga ritzipt
Masline de la patrida
Celebrul sos Remmoulade*

Felul II, dupa preferinta

Turtucaia

*(saramura din crap de Dunare
SAU*

Ullysse

*(pulpa porcului de Hanovra cu piure)
SAU*

Baccisarai

(miel, carnati, ardei iute cu orez si vegetale)

Salata de laptuca cu morcovi rasi

Desert

Galuste cu prune reine Claude

Total: 100ron/persoana



Varianta II

Hors-d'euvres Saint Andree

*Zacusca schimniceasca
Icre de crap de Braila
Fasole batuta popeste
Vinete stropsite, salata
Ardei copti pe plita barcazului
Masline fara urmasi*

Felul II, dupa preferinta

Invincibila Armada

(salau cu ciuperci oparite in vin alb sec)

SAU

Pieptul curcanului pe taciuni

(servit cu legume la gratar)

SAU

Canetons a la Sevillane

(pulpe mergatorii la cuptor cu varza proaspata rosie calita in miere)

Desert

Nuga de Alep

Total: 110ron/persoana



Varianta III

Hors-d'oeuvres Imperatrice Sissi

*Gusa umpluta cu sfiala
Creerul vitelului batut, salata cu lamaie
Salata din padurile Lahovary, ciuperci cu piept de potarniche.
Limba vitelului cu sos remmoulad
Masline fara urmasi
Ardei copti de Ibraila*

Felul II, dupa preferinta

Oreste

(muschi la gratar cu cartofi Argos)

SAU

Dindonneau a l'Allemande

(piept de curcan garnisit cu prune uscate)

SAU

Ahile

(ceafa de porc normanda cu cartofi speciali)

*Salata de muraturi sau salata de tomate sau salata de vara
sarbeasca)*

Desert

Prajitura Barjac

Total: 140ron/persoana



Varianta IV cina

Hors-d'oeuvres l'Union Europeene

Sitari de primavara in aspic

Galantine din cocosel de munte.

Placinta aragoneza cu carne

Rulada din piept de bibilica cu fistic de Byblos

Medalion de porumbel voiajor asezat pe ananas

Oua indopate

Urda cu marar eco.

Cascavaluri de Pipera

Gaina infasurata

Crude vegetale

Ardei copti de Ibraila

Masline marocane

Felul II dupa preferinta

Mac-Mahon

(muschi de vitel cu sos Yorkshire si orez Bengali)

SAU

Canards a la Choucroute

(piept de ratoi brezat cu varza proaspata alba calita in sofran)

SAU

Mustafa Kemal

(muschiulet de berbecut soldateste cu cartofi Bielowa)

Desert

Marele tort Caras alb si negru

Total: 150ron/persoana



Varianta V cina

Hors-d'euves Imperatrice Sissi

*Gusa umpluta cu sfiala
Creerul vitelului batut, salata cu lamaie
Salata din padurile Lahovary, ciuperci cu piept de potarniche.
Limba vitelului cu sos remmoulad
Masline fara urmasi
Ardei copti de Ibraila*

Hors-d'euves Saint Andree

*Zacusca schimniceasca
Icre de crap de Braila
Fasole batuta popeste
Vinete stropsite, salata*

Felul II dupa preferinta

Cinghineaua

(pastrav pe jar si cartofi natur)

SAU

Pigeons en Choucroute

(porumbel garnisit cu legume, costita si subtiri carnaciori)

SAU

Poincare

(muschi de vita cu sos englezesc si sparanghel)

Salata de vara sarbeasca sau Tzatziki de Braila

Desert

Tort Saint Madeline

Total: 170ron/persoana



Varianta VI cina

Hors-d'œuvres Carcassonne

Pastrama de rata pelegrina

Pastrama de rata pelegrina

Rulou de cascavaluri cu kivi

Terina de iepure

Ditamai vitelul umplut cu ficati de rata

Fois gras impotriva firii

Rulada de somon cu spanac de Norvegia

Rulada de curcan cu prune uscate

Branza de capra sarda

Branza framantata cu chimen

Crude vegetale

Maslina provensale

Ardei copti de Ibraila

Felul II dupa preferinta

Tusima

(lup de mare cu porumb, carote si mazare sotte)

SAU

Perdeau Lautree

(potarniche inabusita in ciuperci si ficatei)

SAU

Pellaprat

(cocosel in sos Gribiche si cartofel Boulanger)

Salata de varza alba Saint Denis sau Salata de tomate de Pamplona

Desert

Prajitura Saraiului Ali Tebelin

Total: 190ron/persoana



Savantele alcooluri si ape colorate


Varianta I - 35 Ron

- o cinzeaca de tuica sau palinca*
- 1 butelca (330 ml) de apa minerala cu sau fara gaz*
- ½ butelca (750 ml) de vinul casei alb sau rosu*
- 1 ceasca de cafea sau ceai cu sau fara cofeina*

Varianta II – 60 Ron

- 50 ml Whisky J&B/Campari Orange*
- Gin Tonic/Crema de whisky/Martini*
- 1 butelca (330 ml) apa minerala cu sau fara gaz*
- ½ butelca (750 ml) vinul casei alb sau rosu*
- 1 butelca (250 ml) cola/fanta/nectar fructe*
- 1 cafea sau ceai cu sau fara cofeina*

Adaugand 15 RON / pers. la varianta aleasa beneficiati de bautura la discretie.



SPECTACOLUL KEREI CALITA

Recital pian si vioara;



Prim-solista Operetei Romane, Ligia Duna, alaturi de capel-maestru al Operetei Romane: Marius Leau;



Balul de altadata al Bucurestiului interbelic: valsuri, tangouri ...



Recital vioara a mesterului Miron Constantin



Sansonete cu Claudia Negroponte



Cabaret ...



Muzichia din Anzi cu Ana-Maria Petre si Alfredo Camacho



Recital la tambal cu faimosul Miu Solomonarul



Muzica de dans anii '60 - '70 cu ultimul boem Doru Tufis;



Muzica de petrecere cu cea mai calda voce a capitalei: Panseluta Bucurestilor alaturi de "Tariful Cailor de Curte Veche";