



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss 2021

DESIGNERUL
UNEI ZILE DE VIS



Meniu Bavaria

Gustare rece

Bresaola asezona cu sos tartar in ceapa blanchata, servita cu salata tabouleh si lipie gratinata cu parmezan

Gustare calda

Burduf aurit in crusta de pesmet, umplut cu carnaciori proaspeti, servit cu tartar de rosii si ou posat, asezonat cu sos de iaurt

Peste

Ton file fragezit in unt sarat, servit cu taitei cu legume si sos de soia si creveti, salata fresh si lime

Traditional

Sarmale cu mamaliga si smantana, servite cu bacon si ardei (reteta noua sau reteta traditionala)

Friptura

Pulpa de rata confit servita cu soufflé de cartofi cu blue cheese si broccoli, asezona cu dulceata de ardei iuti si salata coleslaw in aluat



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS



Meniu Berlin

Gustare rece

Piept de rata afumat, servit cu placinta cu varza si ceapa caramelizata, asezonat cu sos de portocale

Gustare calda

Burata servita cu supa de rosii proaspete si busuioc, asortata cu spanac si garlic bread

Peste

File de biban de mare cu unt si rozmarin la cuptor, servit cu golden rice si sos thay

Traditional

Sarmale cu mamaliga si smantana, servite cu bacon si ardei (reteta noua sau reteta traditionala)

Friptura

Ribeye stake servit cu cartofi noi cu unt si patrunjel, fasole verde sote cu usturoi si sos de vin



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS



Meniu Brandenburg

Gustare rece

Placinta cu ragu, mozzarella si spanac, servita cu sos de iaurt si smantana

Gustare calda

Consome de ceapa servit cu branza halloumi si soufflé de mozzarella, ou in pesmet si chives

Peste

Butter fish servit cu risotto cu dovleac si lapte de cocos, asezonat cu salata cruda cu lime si sos de unt

Traditional

Sarmale cu mamaliga si smantana, servite cu bacon si ardei (reteta noua sau reteta traditionala)

Friptura

Muschiulet de vitel servit cu cartofi Duchesse si ciuperci prajite cu usturoi, asezonat cu sos de gorgonzola

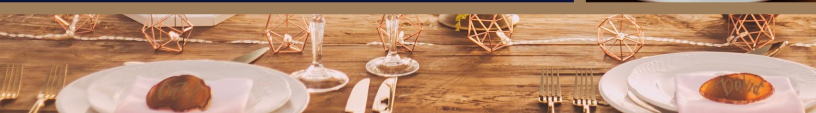


RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS



Meniu Renania

Antreu

Terina de somon afumat cu creveti si foi de alge
Rulada de pui cu piure de mazare in mantie de jambon
Branza de burduf in crusta de marar
Blini cu blue cheese si muschi file
Vol au vent cu salata de vinete
Castravete cu masline
Boconccini in crusta de pesmet si rosii cherry
Crakers cu branza de capra si crema de avocado
Rulada mozaic de porc
Salata coleslaw in aluat

Peste

File somon la cuptor servit cu branza tofu prajita cu cartofi boulangere,
cumpatat cu sos dulce picant si salata fresh cu lime.

Traditional

Sarmale cu mamaliga si smantana, servite cu bacon si ardei

Friptura

Rulada de vitel cu carnaciori, castraveti murati si ardei copti, muschiulet
de porc pe plita, servite cu cartofi rustici, asezonat cu sos bbq



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS



Meniu Hamburg

Antreu

Muschiulet de porc Wellington

Terina de branza cu struguri si cirese confiate, in mantie de cascaval

Bulete de burduf cu rosii, in crusta de marar

Cosulet cu icre de crap

Terina din pate de rata in aluat

Castravete cu ridiche neagra si masline

Blini de casa cu crema de somon

Ciuperca gratinata cu branza de capra

Salata coleslaw in aluat

Brezaola de vitel

Peste

Pastrav file prajit cu ierburi aromatice, servit cu broccoli gratinat si cartofi noi, insotit de sos olandez

Traditional

Sarmale cu mamaliga si smantana, servite cu bacon si ardei

Friptura

Piept de curcan in crusta de parmezan si piept de porc la cuptor, servit cu cartofi gratinati si sos de portocale si legume la gratar



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS



Meniu Brema

Antreu

Terina de foie gras cu cirese confiate
Rulada de spanac cu crema de somon afumat
Bulete de branza de burduf in trei culori
Terina de pui in mantie de morcov
Muschiulet de porc in crusta de verdeturi, impanat cu slanina
Ceapa blanchata cu sos tartar
Creveti marinati in sos dulce si crema de branza picanta
Rosii cherry in crusta de susan
Oua de prepelita cu crema de avocado si icre de capelin
Rulouri de castraveti

Peste

File de salau in crusta de fulgi de migdale cu cartofi natur si patrunjel,
asezonat cu sos menuere, salata fresh si lime

Traditional

Sarmale cu mamaliga si smantana, servite cu bacon si ardei

Friptura

Gratar muschi de porc si curcan umplut cu bulgur si unt, asortat cu soufflé
de conopida si legume gratinate, asezonat cu sos de branza si ceapa
caramelizata.



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS



Candy bar Ambient



RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Salon Edelweiss

2021

DESIGNERUL UNEI ZILE DE VIS

Un deliciu dulce va atrage atentia
si bucuria invitatilor

Produse naturale marca Edelweiss

Sortimente variate si decor boem

Aveti posibilitatea de a crea candy barul ideal,
ajustat perfect preferintelor dumneavoastra,
avand la dispozitie urmatoarele categorii de
dulciuri:

- Cupcakes
- Torturi de casa
- Prajiturile de casa asortate
- Fursecuri
- Patiserie frantuzeasca
- Placinte
- Prajituri si miniprajituri
- Tarte si diverse chees cake -uri





*Salon
Edelweiss*

DESIGNERUL UNEI
ZILE DE VIS 2021

RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Pool Party

Un plus de eleganta si divertisment adus evenimentului dumneavoastra, piscina exterioara asezata perfect intr-o oaza de verdeata, va sta la dispozitie pe intreaga durata a petrecerii





*Salon
Edelweiss*

DESIGNERUL UNEI
ZILE DE VIS 2021

RESORT AMBIENT
YOUR 5*
HOTEL & EVENT VENUE

Garden Party

Adunam invitatii in jurul elegantului foisor de ceremonii, pentru a marturisi cea mai frumoasa zi din viata dumneavoastra.

