

Gustare



Pate de Foie Grass



*Trisi cu prosciutto crudo
si sos Cesar*



*Somon fume cu
crema de branza*



*Terina de branzeturi
cu strugure*



*Andiva cu
salata de cruditati*



*Crevete
San Marco*



*Terina de curcan cu
fructe confiate*



*Tartina cu
spuma
de icre*



*Bocconcini cu
rosii cherry*

Peste

*File de somon la gratar
servit cu tagliatelle de legume infuzate cu ierburi aromatice
si sos de capere si citrice*



Traditional

*Sarmalute traditionale servite cu mamaliguta ,
ardei iute, smantana si bacon crocant*



Gril

*Medalion de porc la gratar marinat cu sos de merisoare
Involtini de pui cu sos Gorgonzola
Cartofi aurii in unt cu rozmarin
Salata de sezon*



Whisky – Jack Daniels, J&B, Ballantines

Lichior – Bailey's

Vermut – Campari, Cinzano, Martini

Vodka – Finlandia, Smirnoff

Gin – Beefeater, Gordon's

Rom – Capitan Morgan

Long drinks – Whisky Cola, Vodka Cola / Apple / Cranberry,

Gin Tonic, Campari Orange

Cocktail-uri – Aperol Spritz, Hugo, Mojito

Selectie de ceaiuri

Cafea Espresso

Vin: Alb, Rosu, Roze – Cramele Recas Castel Huniade

Apa minerala / plata

Sucuri racoritoare gama Coca Cola

Sucuri naturale gama Cappy Nectar



Pret/Pers. – 83 euro

Gratuit:

Tortul Bebelusului

1 camera in hotel,

Aranjamente florale

Numere de masa

Casuta de dar

Degustarea meniului ales inainte de eveniment

Mese de cocktail, lumanari ambientale si scaune pe terasa

Parcare privata

Event manager alocat pentru planificarea si desfasurarea evenimentului

Persoana de contact: Matei Ionut : 0720.635.186

HOTEL
Yesterday
Restaurant

HOTEL
Yesterday
CONFERENCES - EVENTS

Salon Rouge

HOTEL
Yesterday
CONFERENCES - EVENTS

Restaurant Principal

EVENTS MANAGER : MATEI IONUT - 0720.635.186
E-MAIL : SALES@YESTERDAY.RO