



Pate de Foie Grass



Grisina cu proscitto crudo

Choux umplut cu salata de cruditati



Rulada de spanac cu branzeturi fine



Chiftelute cu susan



Rulada de cascaval bicolor cu ardei copt



Terina de curcan cu fructe confiate



Tartina cu spuma de icre



Bocconcini cu rosii cherry

Peste

*Salau la gratar servit cu legume
julienne si sos de capere si citrice*



Traditional

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



Gril

*File de porc la gratar marinat cu sos de mustar frantuzesc
Piept de pui umplut cu legume si ierburi aromate
servit cu cartofi aurii in unt cu rozmarin
Salata de sezon*



Open Bar

Whisky - JB, Ballantines

Vermut - Campari, Cinzano

Vodka - Finlandia, Smirnoff

Gin - Beefeater

Long Drinks - Whisky Cola, Vodka Cola/Apple/Cranberry,

Gin Tonic, Campari Orange

Cocktail-uri - Aperol Spritz, Hugo, Mojito

Vin - alb/rosu/roze- Cramele Recas, Castel Huniade

Apa minerala/plata

Sucuri racoritoare gama Coca Cola

Sucuri naturale gama Cappy Nectar

Selectie de ceaiuri

Cafea Espresso



Pret/Pers. - 73 euro

Gratuit:

Tortul Mirilor

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

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