



*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*





*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. - 56 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