

CINĂ TIP BUFET

Meniu săptămânal

DUPĂ ZIUA A 4-A, DE VINERI, SE REIA ACEEAȘI OFERTĂ.

LUNI	MARȚI	MIERCURI	JOI	VINERI	SÂMBĂȚĂ	DUMINICĂ
SUPE 1. Supă Csorba (fără gluten și lactoză) 2. Supă cremă de broccoli (fără gluten și lactoză)	SUPE 1. Supă gulaș (găluștele servite separat) (fără gluten și lactoză) 2. Supă de gulie (fără gluten și lactoză)	SUPE 1. Supă clară cu tortellini (fără gluten și lactoză) 2. Supă rece de fructe (fără gluten și lactoză)	SUPE 1. Supă de vânat (fără gluten și lactoză) 2. Supă cremă de mazăre verde (fără gluten și lactoză)	SUPE 1. Supă Csorba (fără gluten și lactoză) 2. Supă cremă de broccoli (fără gluten și lactoză)	SUPE 1. Supă gulaș (găluștele servite separat) (fără gluten și lactoză) 2. Supă de gulie (fără gluten și lactoză)	SUPE 1. Supă clară cu tortellini (fără gluten și lactoză) 2. Supă rece de fructe (fără gluten și lactoză)
FELURI PRINCIPALE 1. Macaroane Milano (fără lactoză) 2. Șnițel pane (fără lactoză) 3. Cașcaval pane 4. Gnocchi cu sos de ciuperci de pădure (fără gluten și lactoză)	FELURI PRINCIPALE 1. Brașoveancă (fără gluten și lactoză) 2. Piept de pui Kiev 3. Pulpe de pui umplute (fără lactoză) 4. Strapačka cu brânză de oaie	FELURI PRINCIPALE 1. Vită Burgundia (fără gluten și lactoză) 2. Cașcaval pane umplut cu șuncă 3. Piept de pui Caprese (fără gluten) 4. Spaghete Carbonara	FELURI PRINCIPALE 1. Papricaș de pui cu smântână (fără gluten și lactoză) 2. Friptură de porc cu ceapă (fără gluten și lactoză) 3. Pește pane (fără lactoză) 4. Spaghete Bolognese	FELURI PRINCIPALE 1. Macaroane Milano (fără lactoză) 2. Șnițel pane (fără lactoză) 3. Cașcaval pane 4. Gnocchi cu sos de ciuperci de pădure (fără gluten și lactoză)	FELURI PRINCIPALE 1. Brașoveancă (fără gluten și lactoză) 2. Piept de pui Kiev 3. Pulpe de pui umplute (fără lactoză) 4. Strapačka cu brânză de oaie	FELURI PRINCIPALE 1. Vită Burgundia (fără gluten și lactoză) 2. Cașcaval pane umplut cu șuncă 3. Piept de pui Caprese (fără gluten) 4. Spaghete Carbonara
GARNITURI 1. Cartofi la tavă (fără gluten și lactoză) 2. Orez cu legume (fără gluten și lactoză) 3. Crochete de cartofi	GARNITURI 1. Cartofi cuburi (fără gluten și lactoză) 2. Orez cu pătrunjel (fără gluten și lactoză) 3. Piure de cartofi cu ceapă (fără gluten și lactoză)	GARNITURI 1. Cartofi fierți (fără gluten și lactoză) 2. Orez cu părumb (fără gluten și lactoză) 3. Piure de cartofi (fără gluten și lactoză)	GARNITURI 1. Găluște (fără lactoză) 2. Orez simplu (fără gluten și lactoză) 3. Legume la grătar (fără gluten și lactoză)	GARNITURI 1. Cartofi la tavă (fără gluten și lactoză) 2. Orez cu legume (fără gluten și lactoză) 3. Crochete de cartofi	GARNITURI 1. Cartofi cuburi (fără gluten și lactoză) 2. Orez cu pătrunjel (fără gluten și lactoză) 3. Piure de cartofi cu ceapă (fără gluten și lactoză)	GARNITURI 1. Cartofi fierți (fără gluten și lactoză) 2. Orez cu părumb (fără gluten și lactoză) 3. Piure de cartofi (fără gluten și lactoză)
SALATE 1. Salată de paste 2. Salată de varză (fără gluten și lactoză)	SALATE 1. Salată boeuf (fără gluten) 2. Salată proaspătă (fără gluten și lactoză)	SALATE 1. Salată mixtă (fără gluten și lactoză) 2. Compot de piersici (fără gluten și lactoză)	SALATE 1. Salată de porumb (fără gluten) 2. Salată de castraveți (fără gluten și lactoză)	SALATE 1. Salată de paste 2. Salată de varză (fără gluten și lactoză)	SALATE 1. Salată boeuf (fără gluten) 2. Salată proaspătă (fără gluten și lactoză)	SALATE 1. Salată mixtă (fără gluten și lactoză) 2. Compot de piersici (fără gluten și lactoză)
DESERTURI 1. Clătite cu diverse umpluturi 2. Panna Cotta cu fructe de pădure (fără gluten și lactoză)	DESERTURI 1. Somlói Galuska (fără lactoză) 2. Piure de castane (fără gluten)	DESERTURI 1. Mousse de ciocolată și cocos (fără gluten și lactoză) 2. Găluște cu mac și sos de vanilie (fără lactoză)	DESERTURI 1. Budincă Chia cu portocale (fără gluten și lactoză) 2. Tiramisu	DESERTURI 1. Clătite cu diverse umpluturi 2. Panna Cotta cu fructe de pădure (fără gluten și lactoză)	DESERTURI 1. Somlói Galuska (fără lactoză) 2. Piure de castane (fără gluten)	DESERTURI 1. Mousse de ciocolată și cocos (fără gluten și lactoză) 2. Găluște cu mac și sos de vanilie (fără lactoză)



PROGRAM
CINĂ BUFET:
18:00 - 20:00
ÎNȚRE ORELE



CONSUMAȚIA DE
BĂUTURI ÎN TIMPUL
CINEI SE ACHITĂ
SEPARAT, LA FAȚA
LOCULUI.



PREPARATE
PROASPETE
ZILNIC



INGREDIENTE
DE CALITATE



PENTRU ÎNTREBĂRI,
ADRESAȚI-VĂ
PERSONALULUI
NOSTRU!