



T R A I A N

GRAND HOTEL



MENIURI  
NUNȚI

01

## GUSTARE RECE

- Tartă cu carne, roșii marinate și amestec de semințe  
6 Lei / 50gr
- Rulou de spanac cu șuncă praga, cașcaval afumat și cremă de brânză  
7 Lei / 50gr
- Mușchiuleț de porc umplut cu ciupeci în crustă de jambon  
7 Lei / 50gr
- Parfait de brânzeturi fine, sfeclă marinată și piept de rață afumat  
8 Lei / 50gr
- Rulou din piept de pui și mușchiuleț de porc marinat în crustă de ierburi aromatice  
6 Lei / 50gr
- Terină de brânzeturi fine cu somon fume, capere și ceapă, chivas  
7 Lei / 50gr
- Vol-au-vent cu mousse păstârnac și gravlax de somon marinat  
6 Lei / 50gr
- Legume asortate  
4 Lei / 50gr

51 Lei / 400gr

## GUSTARE CALDĂ

- Piept de pui umplut cu spanac, ratatouille de legume, mousse de cartofi dulci și spumă de brânză Roquefort

32 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## PREPARAT DIN PEȘTE

- File de somon marinat în citrice cu crevete în crustă de alune acompaniat de mousse de țelină, sote de zucchini și sos de șofran

54 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## FEL PRINCIPAL

- Muschi de porc cu ciuperci brune în crustă de jambon și ierburi provence graten de cartofi cu brânză Brie, salată tabbouleh și sos de vin alb cu cimbrisor

35 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## ASORTIMENT DE PÂINE

3 Lei

## DESERT

Tort  
Prăjituri

100gr/100gr

## OPEN BAR -SOFT DRINKS

- Apă plată și minerală 2\*750ml  
Suc gama Pepsi 3\*250ml  
Cafea

75 Lei

## OPEN BĂUTURI ALCOOLICE

- Vin alb și roșu -st.750ml  
Whisky JB  
Cremă de whisky

50 Lei

TOTAL PACHET  
FĂRĂ BĂUTURI ALCOOLICE  
250 LeiTOTAL PACHET  
CU BĂUTURI ALCOOLICE  
300 Lei

\* Inklus personalul aferent evenimentului



02

## GUSTARE RECE

- Quiche Lorraine cu bacon, brânză și praz  
6 Lei / 50gr
- Minortor de brânzeturi fine, spanac, cașcaval afumat, șuncă Praga, glasat cu jeleu de morcov  
8 Lei / 50gr
- Ruladă de mușchiuleț de porc și pui în crustă de verdețuri  
7 Lei / 50gr
- Terină de brânzeturi fine cu mousse de ton, capere și măslina Kalamata  
7 Lei / 50gr
- Ruladă de curcan mozaic învelită în jambon  
7 Lei / 50gr
- Terină de brânzeturi fine cu tapenade de măslina, capere, anchoais  
7 Lei / 50gr
- Minipanacota de păstârnac, zucchini și dovleac copt  
6 Lei / 50gr
- Legume asortate  
4 Lei / 50gr

52 Lei / 400gr

## GUSTARE CALDĂ

- Pulpă de rață confit în ulei de măslina cu risotto porcini, sos brânză Brie și spumă de păstârnac copt

35 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## PREPARAT DIN PEȘTE

- File de doradă, Saint Jacques, mousse de țelină, varză de Bruxelles, sote de zucchini picante, morcov baby caramelizat și spumă de lapte cu șofran

50 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## FEL PRINCIPAL

- Mușchi de porc în crustă de sfeclă coaptă cu graten de broccoli sos de hribi salată mediteraneană

35 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## ASORTIMENT DE PÂINE

3 Lei

## DESERT

Tort  
Prăjituri

100gr/100gr

## OPEN BAR -SOFT DRINKS

- Apă plată și minerală 2\*750ml  
Suc gama Pepsi 3\*250ml  
Cafea

75 Lei

## OPEN BĂUTURI ALCOOLICE

- Vin alb și roșu 750 ml  
Whisky JB 100ml  
Vin spumant pentru primirea invitaților

50 Lei

TOTAL PACHET  
FĂRĂ BĂUTURI ALCOOLICE  
250 LeiTOTAL PACHET  
CU BĂUTURI ALCOOLICE  
300 Lei

\* Inklus personalul aferent evenimentului

03

## GUSTARE RECE

Quiche Lorraine cu spanac și brânză de capră

6 Lei / 50gr

Rulou reinterpretat cu cremă de brânză, somon fume și capere

7 Lei / 50gr

Terină de ficăței de pui în crustă de țelină

7 Lei / 50gr

Ruladă din muschiuleț de porc umplută cu legume în mantie de jambon

8 Lei / 50gr

Rulou de curcan aromat cu usturoi și hrean în crustă de sfeclă

8 Lei / 50gr

Cheesecake cu două feluri de brânză de capră în mantie de ardei copt

7 Lei / 50gr

Bacon caramelizat în sos Dijon cu mantie de cremă de brânzeturii

8 Lei / 50gr

Legume asortate

4 Lei / 50gr

55 Lei / 400gr

## GUSTARE CALDĂ

Pulpă de rață confit, risotto cu spanac, roșii marinate în busuioc, capere sos

Lambrusco cu aromă de varză roșie

33 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## PREPARAT DIN PEȘTE

File de butterfish aromat în citrice cu fondant cartof dulce, taglietelle din legume marinate ciupeci smejne și sos de creveți

49 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## FEL PRINCIPAL

Mușchi de porc în crustă de jambon, fondant cartof aromat cu cimbrisor mousse de sfeclă coaptă cu hrean

35 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## ASORTIMENT DE PÂINE

3 Lei

## DESERT

Tort  
Prăjituri

100gr/100gr

## OPEN BAR -SOFT DRINKS

Apă plată și minerală 2\*750ml

Suc gama Pepsi 3\*250ml

Cafea

75 Lei

## OPEN BĂUTURI ALCOOLICE

Vin alb și roșu 750 ml

Whisky JB 100ml

Vin spumant pentru primirea invitaților

50 Lei

TOTAL PACHET  
FĂRĂ BĂUTURI ALCOOLICE

250 Lei

TOTAL PACHET  
CU BĂUTURI ALCOOLICE

300 Lei

\*Inclus personalul aferent evenimentului

TC

04

## GUSTARE RECE

Quiche Lorraine cu praz, bacon și ciupeci de pădure

6 Lei / 50gr

Cheesecake cu ton și dulceață de mango

8 Lei / 50gr

Mușchiuleț de porc în crustă de jambon cu dulceață de ceapă și sfeclă caramelizată și carpaccio de rață fume

7 Lei / 50gr

Blini cu cremă de brânză ricotta, icre de Mancuria, chivas

7 Lei / 50gr

Rulou de curcan cu sparanghel, cașacaval afumat, salvie în crustă de sfeclă roșie

7 Lei / 50gr

Blini cu pastă de ton, măsline verzi, migdale, capere și creveți

7 Lei / 50gr

Terină de vinete cu roșii uscate, cașacaval afumat, parmezan și zucchini copt

6 Lei / 50gr

Legume asortate

4 Lei / 50gr

59 Lei / 400gr

## GUSTARE CALDĂ

Piept de pui marinat, orez basmatic cu roșii marinate în busuioc, chorizzo, sote de zucchini sos veluote

30 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## PREPARAT DIN PEȘTE

Duet de lup de mare și barbut, lemongrass, sparanghel, risotto cu sfeclă caramelizată spumă de păstârnac și sos de verdețuri

48 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## FEL PRINCIPAL

Mușchiuleț de porc umplut cu prune în crustă de jambon și piper verde cartofi gratinați cu salată mediteraneană

35 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## ASORTIMENT DE PÂINE

3 Lei

## DESERT

Tort  
Prăjituri

100gr/100gr

## OPEN BAR -SOFT DRINKS

Apă plată și minerală 2\*750ml

Suc gama Pepsi 3\*250ml

Cafea

75 Lei

## OPEN BĂUTURI ALCOOLICE

Vin alb și roșu

Whisky JB

Vin spumant pentru primirea invitaților

50 Lei

TOTAL PACHET  
FĂRĂ BĂUTURI ALCOOLICE

250 Lei

TOTAL PACHET  
CU BĂUTURI ALCOOLICE

300 Lei

\*Inclus personalul aferent evenimentului

05

## GUSTARE RECE

Mușchiuleț de porc umplut cu prune, învelit în jambon

8 Lei / 50gr

Terină de vinete cu roșii cașcaval afumat și dovleac copt

7 Lei / 50gr

Salată de pui cu ciuperci și conopidă

4 Lei / 50gr

Rulou de șuncă cu salată a la rousse

5 Lei / 50gr

Cașcaval afumat

6 Lei / 50gr

Chifteluțe moldovenești

5 Lei / 50gr

Asortiment tradițional de semipreparat

8 Lei / 50gr

Legume asortate

4 Lei / 50gr

47 Lei / 400gr

## GUSTARE CALDĂ

Sarmaluțe cu mămligută, smântână,  
ardei iute și costiță afumată

32 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## PREPARAT DIN PEȘTE

Saramură de șalău cu legume coapte,  
ardei iute și cartof copt

48 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## FEL PRINCIPAL

Cotlet de porc împănat cu cârnați, prune uscate, cartofi aurii  
și salată de gogoșari în oțet

35 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## ASORTIMENT DE PÂINE

3 Lei

## DESERT

Tort  
Prăjituri

100gr/100gr

## OPEN BAR -SOFT DRINKS

Apă plată și minerală 2\*750ml  
Suc gama Pepsi 3\*250ml  
Cafea

75 Lei

## OPEN BĂUTURI ALCOOLICE

Vin alb și roșu  
Whisky JB  
Vin spumant pentru primirea invitaților

50 Lei

TOTAL PACHET  
FĂRĂ BĂUTURI ALCOOLICE  
**240 Lei**

TOTAL PACHET  
CU BĂUTURI ALCOOLICE  
**290 Lei**

\*Inclus personalul aferent evenimentului



06

## GUSTARE RECE

Amuse-bouche graviax de somon în crustă de sfeclă roșie  
cu sos de unt și cimbrisor, salată picantă de pătrunjel

42 Lei / 300gr

## GUSTARE CALDĂ

Piept de rață cu mousse de păstârnac copt sos de zmeură  
și dulceață de roșii cherry

40 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## PREPARAT DIN PEȘTE

File de ton în crustă de susan negru cu dulceață de ceapă, mousse de țelină  
și sfeclă roșie caramelizată

65 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## FEL PRINCIPAL

Steak de vită cu crevete jumbo, ratatouille de legume  
și spumă de sparanghel

75 Lei / 180gr / 160gr / 60gr

## ASORTIMENT DE PÂINE

3 Lei

## DESERT

Tort  
Prăjituri

100gr/100gr

## OPEN BAR -SOFT DRINKS

Apă plată și minerală 2\*750ml  
Suc gama Pepsi 3\*250ml  
Cafea

75 Lei

## OPEN BĂUTURI ALCOOLICE

Vin alb și roșu  
Whisky  
Cremă de whisky  
Vin spumant pentru primirea invitaților

50 Lei

TOTAL PACHET  
FĂRĂ BĂUTURI ALCOOLICE  
**300 Lei**

TOTAL PACHET  
CU BĂUTURI ALCOOLICE  
**350 Lei**

\*Inclus personalul aferent evenimentului



## SERVICII OFERITE GRATUIT PENTRU MIRI

- Limuzina va fi pusă la dispoziția mirilor de la Biserică la restaurant.  
*Ofertă valabilă pe raza municipiului Iași*
- Cameră standard 4+ pentru miri
- Apartamentul Royal sau Eiffel pentru ședința foto  
*Ședința foto se programează în funcție de disponibilitatea noastră*
- Discount începând de la 10% pentru cazarea oaspeților în seara evenimentului  
*Discountul se aplică la tariful de recepție existent la data evenimentului*
- Discount 15 % pentru Ciorba de potroace
- Discount 10% pentru următorul eveniment organizat la noi
- Discount 10% pentru petrecerea burlacițelor/ burlacilor organizată în cadrul unității noastre.
- Înghețată la prețuri promoționale pentru Candy Ice
- Consultanță pentru organizarea evenimentului
- Mise-en-place complet
- Cutia pentru daruri
- Suport pentru lumânări

DIRECTOR RESTAURANT  
NELY UNGUREANU

+40 745 843 266

Piața Unirii Nr.1, Iași, România  
restaurant@grandhoteltraian.ro www.grandhoteltraian.ro

